



ACQUISTARE CASA ALL'ASTA FACENDO QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO 0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 PAVIA

il Punto

Reperibilità **0382-539595**

online 7 giorni su 7

PAVESE
Fondato nel 1994

www.facebook.com/giornaleilpuntopavia

ACQUISTARE CASA ALL'ASTA FACENDO QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO 0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 PAVIA

PRIMO PIANO	A PAGINA 2	ATTUALITÀ REGIONALE	A PAGINA 4	ATTUALITÀ PROVINCIALE	A PAGINA 6
A Natale un nuovo Comandante provinciale dei VVFF →		In Lombardia l'economia delle eccellenze vale 2,5 milioni →		Food Challenge: il ruolo dei social nei disturbi alimentari →	

POLIESTERE AL POSTO DEL CACHEMIRE E DELLA SETA

sequestrati 120mila capi falsi dalla Finanza di Pavia

Denunciato il titolare del deposito che riforniva dei negozi in provincia. Fermato un giro d'affari di oltre un milione di euro **A PAGINA 2** →

VOGHERA

Riaperto in anticipo al traffico leggero il ponte di via Piacenza

A PAGINA 30 →

UEFA INFURIATA!

LA CORTE DI GIUSTIZIA UE DÀ RAGIONE ALLA SUPERLEGA



A PAGINA 33 →

PAVIA

Ventiquattro enti firmano un protocollo per aiutare chi è vittima di violenza

A PAGINA 7 →

A TUTTI I NOSTRI LETTORI TANTI AUGURI di *Buon Natale* e *Felice Anno Nuovo!*



il Punto PAVESE
SETTIMANALE DIGITALE GRATUITO

LA PROSSIMA EDIZIONE SARÀ **LUNEDÌ 15 GENNAIO 2024**

www.giornaleilpuntopavese.com

VIDIGULFO

Il nuovo asilo nido si farà grazie ai fondi del Pnrr

A PAGINA 10 →

e.vai discover #smartmobility

BE THE CHANGE

MUOVITI IN SHARING A PAVIA E IN LOMBARDIA



Visita subito www.e-vai.com

SPECIALE

Regali last minute, i trucchi per una tavola di Natale con effetto wow, la dieta detox per riprendersi dopo le feste

DA PAGINA 11 A PAGINA 29 →

SPORT

Serie D: La Vogherese rialza la testa, ma viene raggiunta in piena zona Cesarini

DA PAGINA 33 →

KIA



KIA SPORTAGE

MBA Auto

ASSISTENZA - VENDITA NOLEGGIO

MORTARA (PV)

Via Raffaello Sanzio 136 Tel. 0384 93016

SIAMO APERTI

Auguri di *Buone Feste*

FIAT **BENVENUTA NUOVA 600**



AUTOINGROS

FIAT   

Via Gramsci 11 San Martino Siccomario (PV) Bivio Cava

VIENI A SCOPRIRLA

Primo Piano

SICUREZZA – Dovevano essere di cachemire e seta, invece erano realizzati solo con materiale sintetico

Effettuato maxisequestro di 120mila falsi capi di pregio

Intervento della Guardia di Finanza che ha fermato un giro di abbigliamento contraffatto da oltre un milione di euro

PAVIA

Sotto Natale l'abbigliamento è sempre uno dei regali più gettonati e un capo in materiale pregiato lo può rendere anche più importante, peccato che di pregiato non c'era nulla. La Guardia di Finanza di Pavia ha sequestrato circa 120mila capi che riportava in etichetta cachemire e seta, ma invece erano di materiali sintetici. L'operazione trae origine da sopralluoghi svolti dai militari del Gruppo Pavia presso attività commerciali della provincia, dove sono state rivenute esposte per la vendita alcune scarpe e accessori con etichetta attestante la composizione del tessuto in "cachemire" e "seta". Sono stati svolti immediatamente accertamenti tecnici, effettuati da un laboratorio specializzato, hanno tuttavia evidenziato la non conformità di quanto indicato sulle etichette dei campioni esaminati con i risultati di laboratorio, da cui si rilevavano unicamente la presenza di filati sintetici quali poliestere e viscosa. L'intervento della Guardia di Finanza di Pavia ha permesso di arginare così una frode commer-



La Guardia di Finanza ha scoperto una truffa con prodotti spacciati per pregiati invece erano in materiale sintetico



ciale che avrebbe procurato un ingiusto profitto superiore al milione di euro.

I finanzieri pavesi – specifica la nota della Procura – sono risaliti alla filiera distributiva dei prodotti individuando il deposito del fornitore nel comune di Lacchiarella (Mi) dove, in collaborazione con i colleghi della Compagnia di Melegnano, hanno proceduto al controllo della merce che si trovava all'interno di questo magazzino, individuando un ingente quantitativo di prodotti con false indicazioni merceologiche sia qualitative sia di origine e provenienza. Inoltre, tra la merce rinvenuta nel magazzino, vi erano anche alcune migliaia di guanti in similpelle prodotti in Cina, ma riportanti una falsa origine italiana in etichetta.

Il titolare dell'azienda coinvolta è stato segnalato alla Procura della Repubblica di Pavia per i reati di frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti con segni mendaci.

Il procedimento penale – sottolinea il comunicato della Procura – verte ancora nella fase delle indagini preliminari e che la responsabilità degli indagati sarà definitivamente accertata solo ove intervenga sentenza irrevocabile di condanna. **R.P.**

UNIVERSITÀ – Rossella Nappi è stata eletta in questo ruolo di prestigio

È di Pavia il nuovo presidente Agui

PAVIA

Un nuovo e importante riconoscimento per Rossella Nappi che è stata nominata presidente dell'Associazione dei ginecologi universitari italiani (Agui) per il biennio 2023-2025. Attualmente Rossella Nappi è professore ordinario di Ostetricia e ginecologia all'Università degli Studi di Pavia e referente del nuovo Master internazionale sul benessere nel ciclo di vita e sull'invecchiamento in salute istituito nell'ambito dell'alleanza Ec2u.

Questa nomina è un riconoscimento di prestigio che la premia per l'impegno profuso a favore dell'attività didattica, della ricerca e dell'assistenza nel campo della ginecologia universitaria. È ordinario di Clinica Ostetrica e Ginecologica presso l'ateneo pavese e responsabile della Ssd

Ostetricia e Ginecologia 2 dell'Ircs Policlinico San Matteo, la professoressa Nappi è anche presidente eletto dell'International menopause society (ImS) e rappresenta un'autorevole voce a livello globale sia per i temi riguardanti la procreazione medicalmente assistita sia per i temi riguardanti la menopausa.

In uno dei suoi ultimi lavori, recentemente pubblicato sul «New England Journal of Medicine», ha studiato la cura delle cefalee nella donna anche attraverso l'uso di ormoni personalizzati. Fin dall'inizio della sua carriera la professoressa Nappi ha contribuito, infatti, alla comprensione del ruolo degli ormoni sessuali nei meccanismi del dolore cefalico e, in collaborazione con il centro cefalee dell'Ircs Mondino, ha svolto ricerche fondamentali nelle donne in età fertile, in gravidanza e in menopausa affette da questa disabilitante malattia.

R.P.

La neo presidente dell'Associazione dei ginecologi universitari italiani Rossella Nappi

VIGILI DEL FUOCO – Lascia Pier Nicola Dadone e arriva Alessandro Segatori

Nuovo Comandate provinciale dei VVFF

PAVIA

Cambio della guardia ai vertici dei Vigili del Fuoco di Pavia. Lascia il ruolo di Comandante provinciale l'ingegner Pier Nicola Dadone e gli subentra nello stesso l'ingegner Alessandro Segatori. Nei giorni scorsi il Prefetto di Pavia, Francesca De Carlini, ha ricevuto in visita di commiato, l'ingegner Pier Nicola Dadone, che, dal prossimo 20 dicembre, assumerà l'incarico di Comandante provinciale dei Vigili del Fuoco di Piacenza. Si è trattato di un incontro che si è svolto in un clima di massima cordialità. Il Prefetto, ha ringraziato l'ingegner Dadone per la collaborazione prestata e per il servizio sul territorio, e gli ha formulato i mi-



Francesca De Carlini con Alessandro Segatori

giori auguri di buon lavoro e prosieguo del percorso professionale e di carriera. Poco dopo riceveva la visita dell'ingegner Alessandro Segatori, già nella veste di nuovo Comandante provinciale dei Vigili del Fuoco. Prima di ri-

coprire questo incarico è stato Comandante provinciale dei Vigili del Fuoco di Biella e vanta una lunga carriera nel Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, dove entrò nel 1995 dopo la laurea in Ingegneria Meccanica presso l'Università degli Studi di Genova. Successivamente ha ricoperto, per diversi anni, incarichi dirigenziali presso il Comando provinciale di Genova, il Comando Regionale Vigili del Fuoco Liguria e presso il Comando provinciale di Torino. Anche questo incontro è stato molto cordiale e il Prefetto De Carlini ha colto l'occasione per confrontarsi immediatamente sui temi d'interesse e sulle questioni da affrontare, con particolare riguardo all'importante e delicato ruolo svolto dal Corpo dei Vigili del Fuoco sul territorio. **R.P.**



Francesca De Carlini con Pier Nicola Dadone

IL TUO NATALE A PAVIA

ATMOSFERA

SHOPPING

DIVERTIMENTO

www.vivipavia.it

Foto di Francesco Bianco


COMUNE DI PAVIA
Assessorato Commercio e Turismo

Attualità Regionale

SALUTE – In tutti i mezzi Areu si potrà attivare una comunicazione video per parlare il linguaggio dei segni

Lombardia Lis rende più semplice capirsi

Un aiuto per le persone sorde che così possono interagire con il personale medico che le sta assistendo

MILANO

Un aiuto significativo a chi è sordo e ha dei problemi di salute arriva con il servizio "Lombardia Lis". Si tratta di un servizio di video-interpretariato a distanza in lingua dei segni italiana (Lis), messo a disposizione gratuitamente di tutti i cittadini sordi e di tutte le strutture e servizi sanitari e socio-sanitari del sistema regionale lombardo. Questo progetto è promosso e finanziato da Regione Lombardia ed è seguito dall'assessorato alla Famiglia, Solidarietà Sociale, Disabilità e Pari Opportunità ed è gestito in collaborazione con l'Associazione emergenza sordi Aps. Adesso, grazie alla collaborazione con Areu – Agenzia regionale emergenza urgenza, il servizio "Lombardia Lis" sale in ambulanza, al fianco dei cittadini sordi che si trovano in una situazione di emergenza sanitaria e degli operatori che li assistono.

Su tutti i mezzi di soccorso operativi per l'emergenza sanitaria (ambulanze, automediche, auto infermieristiche ed elicotteri) saranno presenti degli adesivi dedicati con un qr code che, attraverso smartphone o tablet, permette di accedere in maniera



Basta inquadrare il qr code per stabilire una comunicazione video con un operatore

istantanea (entro 1 minuto dalla richiesta) e diretta al servizio di video-interpretariato a distanza, al fine di sostenere e facilitare la comunicazione tra i cittadini sordi che in quel momento si trovano in una condizione di urgenza o emergenza e gli operatori sanitari coinvolti.

Se le condizioni dell'emergenza o urgenza in corso lo permettono, facilitare la comunicazione rappresenta uno strumento prezioso per favorire la collaborazione con il paziente e la sua comprensione delle procedure necessarie all'intervento sanitario, migliorando la compliance e l'ef-

ficacia del processo di cura. «L'azione di sostegno e rilancio di Lombardia Lis – spiega Elena Lucchini, Assessore a Famiglia, Solidarietà sociale, Disabilità e Pari opportunità di Regione Lombardia – è la testimonianza del quotidiano impegno della nostra Regione a favore di un sistema

sanitario e socio-sanitario sempre più inclusivo. Ancora una volta, l'alleanza tra istituzioni e associazionismo, l'autentica collaborazione ispirata dalle competenze e dalle capacità di innovazione nonché dalla costante attenzione alle fragilità ha permesso la messa a terra di un sistema

integrato al servizio di tutti i cittadini sordi. Grazie all'Associazione emergenza sordi Aps, ai soccorritori e operatori sanitari di Areu e infine alle strutture socio-sanitarie e sanitarie pubbliche e private accreditate che sceglieranno di avvalersi di questo strumento. Solo insieme sarà possibile potenziare e migliorare i servizi della nostra comunità». Oltre a questo specifico ambito, si ricorda che il servizio di video-interpretariato a distanza "Lombardia Lis" può essere attivato anche dai cittadini sordi che si rivolgono ai servizi e alle strutture socio-sanitarie e sanitarie pubbliche e private accreditate per avvalersi delle loro prestazioni (es: sportelli Cup e Scelta e Revoca, Pronto Soccorso, Centro prelievi, servizi di diagnostica strumentale, visite specialistiche, Radiologie, Commissioni invalidi, Consultori Familiari, Pua, Centri vaccinali, ecc.), oltre che dagli operatori sociali e socio-sanitari.

Il servizio di video-interpretariato è attivo: dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi, dalle ore 8:00 alle ore 17:00 sia per attivazione in modalità istantanea che per prenotazioni/appuntamenti; dal lunedì al venerdì dalle 17:00 alle 8,00 e nei giorni festivi e prefestivi solo su prenotazione/appuntamento.

AGROALIMENTARE – L'economia delle denominazioni di origine è trainante per tutto il sistema Italia ed è un comparto in crescita da oltre 20 miliardi di euro

In Lombardia le produzioni d'eccellenza valgono 2,5 milioni di euro

MILANO

La Lombardia è una regione poliedrica, forte nell'industria, forte nei servizi e forte in agricoltura, specialmente quella di eccellenza. Lo sancisce il Rapporto Ismea-Qualivita 2023 sulla Dop economy italiana. Si tratta di un comparto in crescita che vale 20,2 miliardi di euro in Italia grazie al contributo delle filiere agroalimentari e vitivinicole Dop Igp del Paese. La Lombardia si conferma terza regione in Italia per impatto economico del settore Igp con un valore pari a

2.494 milioni di euro nel 2022 generato dalle 75 filiere del cibo e del vino Dop Igp che ricadono sul territorio. Nel 2022 la Lombardia è la regione cresciuta di più a livello nazionale facendo segnare un aumento del +14,6 per cento sul 2021. La Dop economy regionale raggiunge così un peso del 16 per cento sul valore complessivo del settore agroalimentare regionale, grazie al lavoro di 8.694 operatori coordinati da 40 Consorzi di tutela delle filiere del vino e del cibo riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Le prime province per impatto economico sono Brescia (878 milioni euro)

e Mantova (586 milioni euro), seguite da Sondrio (291 milioni euro), Cremona (282 milioni euro), Pavia (157 milioni euro), Lodi (100 milioni euro), Bergamo (76 milioni euro), Milano (69 milioni euro), Lecco (22 milioni euro), Como (19 milioni euro), Monza e Brianza (7 milioni euro) e Varese (6 milioni euro). La filiera che apporta il contributo maggiore in termini economici è quella dei formaggi (66 per cento), seguita dal vino (20 per cento), i prodotti a base di carne (14 per cento) e gli ortofruttili (0,6 per cento). Il comparto cibo ha un valore alla produzione di 1.996 milioni di euro nel 2022 (+13,8 per

cento rispetto al 2021) generato da 34 filiere certificate. La regione è 2° in Italia per valore economico generato e il comparto coinvolge 5.045 operatori. La denominazione che partecipa maggiormente al valore economico in regione è il Grana Padano Dop, seguita da Bresaola della Valtellina Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Gorgonzola Dop, Mortadella Bologna Igp, Taleggio Dop e Provolone Valpadana Dop. Il comparto vino ha un valore alla produzione di 498 milioni di euro nel 2022 (+18,1 per cento rispetto al 2021) generato da 41 filiere certificate. La regione è 8° in Italia per valore



Salame di Varzi Dop e Bonarda una accoppiata vincente

economico generato e il comparto coinvolge 3.649 operatori. Le denominazioni con il maggiore ritorno economico in regione sono il Franciacorta Dop e il Lugana Dop, a cui seguono

Provincia di Pavia Igp, Bonarda dell'Oltrepò Pavese Dop, Oltrepò Pavese Dop, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Dop, Valtellina Superiore Dop e Riviera del Garda Classico Dop.





QUELLO CON I NOSTRI CLIENTI È UN LEGAME SPECIALE.

Da sempre ci impegniamo a costruire connessioni profonde, improntate sulla fiducia e sulla vicinanza, per permettervi di raggiungere i vostri obiettivi di vita e realizzare i vostri sogni. Un legame che si rinnova quotidianamente, anche nei momenti di festa. Auguri da Banca Mediolanum.

CONTATTA IL PRIVATE BANKER

MASSIMO OTTONE

NELL'UFFICIO DI

VIGEVANO (PV)

Corso Garibaldi, 34

T. 0381 691879

BANCA
mediolanum

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI

BANCA

CREDITO

INVESTIMENTI

ASSICURAZIONE

PREVIDENZA

Attualità Provinciale

SALUTE – I giovani sono vulnerabili a questi trend che possono portare a seri problemi fisici e psicologici

Food Challenge, social e disturbi alimentari

Professor Pontremoli: «L'adolescenza è un periodo di sfide, è una seconda rinascita»

PAVIA

Isocial media oltre a diffondere immagini di corpi perfetti di modelle in costume, influencer che consigliano integratori masticabili multivitaminici a forma di orsetto senza una laurea in medicina, diete strampalate fai da te, tiktokker di cibo spazzatura favoriscono l'insorgenza dei disturbi del comportamento alimentare (Dca) negli adolescenti di oggi. Un fenomeno in preoccupante crescita nell'ultimo anno che rischia di compromettere la salute di giovani e giovanissimi è quello delle food challenge, un nuovo pericoloso trend social sulle gare di cibo. I partecipanti a queste sfide devono ingurgitare quantità immense di cibo al limite delle umane capacità in un lasso di tempo ristretto. Folli abbuffate che hanno l'obiettivo preciso di non pagare ciò che si è mangiato in tempi record e di ottenere la popolarità sui social attraverso una pioggia di like e commenti. Il rischio per la salute di chi partecipa a queste food challenge è altissimo, ogni anno questo fenomeno registra numerose vittime mettendo in evidenza un dato allarmante per la



Il dottor Pietro Pontremoli e la professoressa Mariangela Rondanelli

salute pubblica. Per approfondire la pericolosità di questo fenomeno e le implicazioni psicologiche negative sugli adolescenti di oggi abbiamo incontrato due nomi importanti nell'ambito medico e psicologico di Pavia: la dottoressa Mariangela Rondanelli professoressa di scienze e tecniche dietetiche applicate presso la facoltà di medicina e chirurgia dell'Università di Pavia e il dot-

tor Pietro Pontremoli psicologo, dottore in filosofia e professore di "Teoria e pratica del cambiamento" al Master in Pensiero creativo dell'Università degli Studi Niccolò Cusano Come ci spiega la professoressa Mariangela Rondanelli: «Si tratta di un fenomeno social pericolosissimo perché il periodo dell'adolescenza attraversa una fase di transizione molto delicata che porta con sé un elevato poten-

ziale trasformativo, il ruolo educativo della scuola si rivela fondamentale per prevenire simili derive. È necessario incrementare le lezioni di educazione alimentare a partire dalla scuola secondaria con lo scopo di educare i giovani a seguire abitudini alimentari adeguate». Il professor Pietro Pontremoli prosegue: «L'adolescenza è un periodo di sfide. Quando Rousseau definiva questo periodo

della vita una "seconda nascita" ci diceva anche che nascere è sfidare il mondo e ciò significa togliere al mondo una presunta fede che gli appartiene per imporre una propria. Lavorare (e vivere) per imprimere la propria natura al mondo, avrebbe detto Hegel. Tutto ciò significa che dobbiamo prendere atto che le adolescenti e gli adolescenti sono sempre in contesti di sfida, tuttavia dobbiamo altrettanto considerare che ci sono sfide più funzionali e sfide disfunzionali». «Sensations seekers – prosegue Pontremoli – è il modo in cui in psicologia si descrivono le persone che hanno la tendenza a ricercare sensazioni forti, che sono affascinate e cercano attività rischiose. Credo che il fenomeno del Food Challenge rientri in questo tipo di dinamica. Altresi credo che gli adolescenti vadano considerati "atleti" perché l'atleta, come ha ben evidenziato Sloterdijk, ha l'atteggiamento della "filotimia", cioè l'amore per la fama, e quello della "filoponia", l'amore per lo sforzo (variamente inteso). Probabilmente la sfida più importante a livello psicologico che gli adolescenti vivono è quella del significato dell'esistenza e del suo senso, come ci ha insegnato Viktor Frankl. L'essere umano, infatti, è una creatura fondamentalmente orientata alla ricerca di senso ed animata da una costante volontà di significato. Dobbiamo tenere conto di tutto ciò».

ne avallino l'utilizzo. Banalmente ragioni proprio legate ad un tipo di buona socialità ed anche all'acquisizione di nozioni e conoscenze. I social media sono strumenti, e come tali devono essere considerati».

Quanto l'eccessiva esposizione degli adolescenti di oggi ai social media e ad abitudini alimentari malsane aumenta il rischio di disturbi del comportamento alimentare?

«In generale l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa, l'alimentazione selettiva, l'alimentazione restrittiva, la fobia del cibo, l'evitamento emotivo del cibo, l'iperalimentazione compulsiva sono certamente condizioni verso le quali è necessaria grandissima attenzione e di conseguenza altrettanta attenzione va posta all'uso che si fa dei social media. Bisogna però dire che le cause dei disturbi alimentari sono numerose e spesso si verificano in varie condizioni. Nessun fattore singolo può essere sufficiente per determinare un disturbo alimentare; si deve piuttosto considerare l'interazione tra una gamma di fattori, alcuni dei quali sono le condizioni necessarie per lo sviluppo di un disturbo alimentare, altri possono attivarlo e altri ancora mantengono il problema. Tenere presente questo quadro complessivo è molto importante quando si decide il miglior modo per gestire certe situazioni. È evidente che le relazioni familiari, il pianeta scuola, il gruppo sono tutti strumenti che possono avere effetti positivi nella crescita dei giovani».

Alla proposta dell'ex ministro dello sviluppo economico Carlo Calenda di vietare l'accesso alle piattaforme social ai minori di 13 anni può prevenire l'insorgenza dei disturbi del comportamento alimentare?

«Non sono favorevole ai divieti perché hanno il sapore della sconfitta. Proprio per ragioni intimamente psicologiche l'insorgere di disturbi è causato da una complessa ragnatela di cause. Vietare – pur comprendendone le ragioni – mi sembra una modalità non risolutiva. Invece, credo, sarebbe opportuno un costante impegno a sfruttare la nostra socialità al fine di mitigare certi atteggiamenti e tendenze. Non voglio qui addentrami in questioni etiche, ma uno dei principi che dovrebbe indirizzare il nostro agire è quello della comprensione. Comprendere una cosa non implica giustificarla, ma consente di sondare le dinamiche che producono certi eventi e provare a mutarne la storia. Il sassofonista Wayne Shorter, dice una cosa molto interessante che decido di mettere a chiosa della mia risposta: "Che cosa è la vita?, be", è precisamente questo, l'unica occasione di avere un'avventura eterna. Sembra una contraddizione in termini. È in attrito con se stessa, fa scintille. Sono queste scintille che mi spingono avanti". Cerchiamo di creare scintille positive»

DESIRÈ CORBELLINI

il Punto
online 7 giorni su 7

Direzione e Redazione

via Teodolinda 16
27100 Pavia
Tel. 0382.539595

redazione@giornaleilpunto@virgilio.it
www.giornaleilpunto.pavese.com

Autorizzazione del Tribunale di Pavia n. 432 del 28/6/1994

Amministrazione

Equipe Srl
via Teodolinda 16
27100 Pavia
seg.giornaleilpunto@virgilio.it

Editore

Roberto Verbena
ROC n° 3173
vol. 48 foglio 369 del
20/10/94

Direttore Responsabile

Maurizio Ferrari

Pubblicità

Equipe Srl
via Teodolinda 16
27100 Pavia

ritagiornaleilpunto@virgilio.it
mvgiornaleilpunto@virgilio.it
rv@giornaleilpunto.pavese.com
graficailpunto@gmail.com

Marco Verbena 329.2374656
Rita Verbena 335.7307846

La tiratura de *Il Punto* è denunciata al Garante per la radiodiffusione e l'editoria ai sensi della legge 23 dicembre 1996 n° 650 © Il Punto Pavese

• Vietata la riproduzione anche parziale • Tutti i diritti riservati.

SICUREZZA – Stanziati dalla Lombardia 1,5 milioni per l'autonomia abitativa

Dall'Aler 11 case per chi ha subito violenza

PAVIA

Le donne che subiscono violenza spesso sono in difficoltà e non sanno dove andare, dove rifugiarsi, dove trovare un appiglio per ripartire. Per aiutarle in modo concreto, e non solo a parole, Aler Pavia-Lodi mette a disposizione delle case popolari alle donne vittime di violenza. Questa sperimentazione parte dalla provincia di Pavia e da quella di Lodi e ha permesso di individuare alloggi, messi a disposizione dalle Aler, per le donne vittime di violenza in collaborazione con i Cav – Centri antiviolenza e le Case

rifugio. «Grazie allo stanziamento di 1,5 milioni di euro - commenta Elena Lucchini, assessore alla Famiglia, Solidarietà sociale, Disabilità e Pari opportunità – di cui 100 mila dedicati all'accompagnamento sociale delle donne e 1 milione e 400 mila euro destinati alle Aler, quest'oggi, da Pavia, possiamo annunciare l'avvio di un progetto che testimonia la massima attenzione di Regione Lombardia alla necessità di garantire l'autonomia abitativa alle donne che si rivolgono ai nostri Centri antiviolenza. E grazie alla collaborazione con Aler Pavia-Lodi – prosegue l'esponente della giunta lombarda –

si potrà procedere al percorso di assegnazione di 6 alloggi a canone concordato dislocati tra Voghera, Vigevano, Silvano Pietra e Mortara e di 5 alloggi ubicati nel comune di Ospedaletto Lodigiano». I fondi saranno destinati alle Aler come anticipazione del canone di affitto o come canone a scomuto nel caso in cui gli alloggi necessitino di interventi di ristrutturazione. «Oggi - conclude Lucchini - potenziamo la nostra rete sociale di contrasto alla violenza e a sostegno di tutte le donne e dei loro figli minori, un'alleanza che vogliamo rinnovare ogni giorno».

R.P.



I sottoscrittori del progetto

Cronaca di Pavia

SOLIDARIETÀ - Firmato un protocollo d'intesa da 24 realtà pavese per dare una mano a chi è vittima di violenza

Pavia si mobilita per aiutare le donne in difficoltà

Un accordo per creare su tutto il territorio una efficiente rete di competenze e professionalità

PAVIA

È stato firmato un protocollo d'intesa per la promozione di strategie condivise per dare delle opportunità per sviluppare una autonomia economica e abitativa alle donne che hanno subito violenza. Questo protocollo è stato sottoscritto da ben 24 soggetti ed Enti del territorio di Pavia.

In particolare i firmatari sono il Comune di Pavia, la Provincia di Pavia, il Consorzio Sociale Pavese, l'Ambito Territoriale dell'Alto e Basso Pavese, l'Ambito Territoriale di Broni e Casteggio, l'Ambito Distrettuale della Lomellina, l'Ambito Territoriale di Voghera e Comunità Montana Oltrepò Pavese, la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Pavia, l'Agenzia Provinciale per l'Orientamento il Lavoro e la Formazione, la Fondazione LeVele Ets, la Fondazione Luigi Clerici, la Fondazione Enaip Lombardia, il Centro Servizi Formazione s.c.s., il Cesvip Lombardia, la Cgil Pavia Ust, la Cisl Pavia Lodi, la Uil Pavia, l'Aler Pavia-Lodi, la U.p.p.i. Unione Piccoli Proprietari Immobiliari, l'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti



Il momento della firma del protocollo

Contabili di Pavia, il Consiglio Provinciale Consulenti del Lavoro, la Cooperativa sociale LiberaMente - Percorsi di donne contro la violenza Onlus di Pavia, la Cooperativa sociale Kore Onlus di Vigevano e C.h.i.a.r.a. Odv di Voghera.

Questo protocollo è stato proposto dal Comune di Pavia, che è coordinatore e capofila, così da garantire il raccordo con la Rete Interistituzionale Territoriale An-

tiviolenza di Pavia dove anche qui è capofila. Nel dettaglio questo accordo i firmatari si propongono di creare un meccanismo di coordinamento multisettoriale e multi-agenzia, che sia efficace e tempestivo, così da contribuire a dar vita a percorsi di inserimento o reinserimento lavorativo e permettere l'autonomia di chi sta facendo un percorso di fuoriuscita dalla violenza.

Tutte le parti dovranno collabo-

rare in modo stabile e continuo, nel rispetto delle proprie competenze e del proprio ruolo, condividendo conoscenze e strumenti aggiornati, mettendo in rete competenze e professionalità per creare metodologie di lavoro congiunte e promuovendo percorsi formativi multidisciplinari rivolti alle operatrici e agli operatori che, a vario titolo, entrano in contatto e supportano le donne che hanno subito violenza;

Il terzo punto dell'accordo riguarda la promozione di iniziative di sensibilizzazione comuni al fine di divulgare una maggior consapevolezza del fenomeno della violenza di genere, sia rivolte alla cittadinanza, sia interne rivolte agli operatori e operatrici delle proprie strutture. "Il Protocollo che abbiamo firmato oggi è un ulteriore passo nella direzione di una società fortemente impegnata nella lotta

alla violenza sulle donne, un fenomeno purtroppo ancora oggi molto presente all'interno dei contesti sociali in cui viviamo, e tuttavia assolutamente esecrabile ed inaccettabile.

Si tratta infatti, lo voglio sottolineare con convinzione, di fenomeno da condannare con forza e da contrastare senza sosta con ogni mezzo che abbiamo a disposizione.

«Con la firma di questo documento - ha sottolineato Mario Fabrizio Fracassi, sindaco di Pavia - oltre a rinnovare il nostro impegno in questa lotta, ci mostriamo attenti alla condizione di tutte quelle donne che, purtroppo, sono state vittime di violenza, dando loro uno strumento importante di cui potersi avvalere nella direzione di un inserimento o reinserimento lavorativo e del pieno raggiungimento di un'autonomia abitativa. Pavia non abbandona e non lascia solo chi ha bisogno, è attenta alle esigenze di tutti, soprattutto a quelle di chi purtroppo si trova, per una ragione o per l'altra, in una momentanea condizione di svantaggio economico e sociale e a quelle di quanti provengono da percorsi di sofferenza in quanto vittima di forme ingiustificate di violenza e di odio!».

R.P.



Buon
Natale
e Felice
Anno Nuovo

BCC CENTROPADANA

GRUPPO BCC ICCREA

www.centropadana.bcc.it



Cronaca di Pavia

PNNR – L'Università di Pavia, capofila dello Spoke 6, mette sul piatto 1,55 milioni di euro per la ricerca

Un bando per combattere la malnutrizione

Obiettivo sviluppare prodotti ad alto contenuto proteico di origine vegetale e per il ripristino del microbiota

PAVIA

La salute incomincia a tavola e per studiare come mangiare in modo salutare l'Università di Pavia, capofila dello Spoke 6 del partenariato Pnrr OnFoods, ha pubblicato un bando a cascata da 1,55 milioni di euro per promuovere azioni congiunte tra impresa e ricerca per lo sviluppo di strategie nutrizionali rivolte alle categorie più vulnerabili. Per trovare una alternativa nutrizionalmente vantaggiosa per la salute alla "occidentalizzazione" della dieta, infatti, negli ultimi anni si è assistito a un abbandono delle diete tradizionali e locali, come la Dieta Mediterranea, a favore di una alimentazione caratterizzata da un alto contenuto di zuccheri, sale, grassi saturi e un marcato consumo di alimenti ultra-processati. Questo bando a cascata è rivolto a network di imprese, università e centri di ricerca esterne al partenariato e aperto fino al 22 gennaio 2024 con finanziamenti per 1,55 milioni di euro complessivi. «Il bando a cascata – spiega la professoressa Hellas Cena, coor-

dinatrice dello Spoke 6 – è un'ottima occasione per creare una sinergia tra il mondo accademico e della ricerca e quello delle aziende, con l'obiettivo di implementare i risultati attesi e l'impatto delle attività di ricerca e sviluppo dello Spoke 6. Ciò consentirà alla ricerca di raggiungere la popolazione vulnerabile affetta o a rischio di malnutrizione attraverso la produzione di prodotti innovativi e sostenibili rivolti a queste categorie fragili». Le attività dello Spoke 6 sono volte a sviluppare strategie nutrizionali e piani alimentari, all'identificazione di alimenti funzionali e di nuove molecole bioattive e sostenibili prodotte dal microbiota o da matrici vegetali, nonché di nuovi biomarker come indicatori precoci e affidabili di malnutrizione. I cambiamenti della dieta contribuiscono a un notevole aumento dell'incidenza di malnutrizione per eccesso (sovrappeso e obesità) e di malattie non trasmissibili, tra cui diabete di tipo II e malattie cardiovascolari. Al contempo, una dieta non bilanciata e povera di nutrienti, come quella occidentale, espone, insieme ad altri fattori, allo sviluppo di malnutrizione per carenza di micronutrienti e di



La Dieta Mediterranea sta venendo abbandonata per una più ricca di zuccheri e grassi

malnutrizione per difetto (sottanutrizione). Le fasce della popolazione maggiormente a rischio per lo sviluppo di malnutrizione sono i bambini e gli adolescenti, gli anziani, le donne in gravidanza e in allattamento, ma anche tutte

le persone affette da una patologia. Una possibile soluzione potrebbe essere fornita dall'implementazione di modelli alimentari in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali e sostenibili, che garantiscano non solo una dieta nutrizional-

mente adeguata, sicura, accessibile e culturalmente accettabile, ma che abbiano anche un basso impatto ambientale. Lo Spoke 6 vuole intercettare due degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sdg) dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite: assi-

curare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età e promuovere una crescita economica sostenuta, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti. In questo quadro gli alimenti funzionali e le molecole bioattive devono avere un impatto sullo stato nutrizionale e contribuire al miglioramento dello stato di malnutrizione o della disbiosi intestinale, attraverso la formulazione di alimenti, integratori alimentari e nutraceutici destinati al consumo umano e volti a contrastare la malnutrizione nei target di popolazione vulnerabili.

Il bando agirà su due temi. Il primo riguarda lo sviluppo di prodotti sostenibili ad alto contenuto proteico di origine vegetale, ad esempio leguminose e ogni altra specie vegetale capace di contribuire a soddisfare i fabbisogni nutrizionali di popolazioni vulnerabili affette da o a rischio di malnutrizione. Il secondo tema, invece, riguarda lo sviluppo di un prodotto a base di pre-, pro-, o post-biotici volto a favorire il ripristino del benessere dell'intestino in popolazioni vulnerabili affette da o a rischio malnutrizione.

R.P.

- T H E -
BURONI
 CORSO CAVOUR 25

- S H O P S -
ottant'anni di storia dentro le nostre borse

CORSO CAVOUR 25 PAVIA
 T. 0382 32164
www.buroni.it - info@buroni.it

Buroni Pelletterie Valigerie Corso Cavour25

BURONI OUTLET
 VIA OLEVANO 84 PAVIA
 T. 0382 575838
buronioutlet@libero.it

Buroni Outlet Shop

BUONE FESTE

BUONE FESTE

AutoAbility

**ALLESTIMENTO DISPOSITIVI
 GUIDA E TRASPORTO
 PER DIVERSAMENTE ABILI**

AutoAbility
 di M. Fasoli e S. Bacco

**Piazza Allende, 7
 Fizzonasco di Pieve Emanuele (Mi)**
 info@autoability.it www.autoability.it

Si trova a 900 mt dalla vecchia sede
 Per info 02 57501684

Officina
 Guidosimplex

ECODAYS FORD

FORD ANTICIPA LA ROTTAMAZIONE STATALE



Ford Puma

€ 160 al mese | Durata 36 mesi | Anticipo € 3.200 | TAN 2,95%, TAEG 4,26% | Rata Finale € 14.933

iperauto

STRADELLA - VIGEVANO
CAVA MANARA

www.iperauto.it

Offerta valida fino al 31/12/2023 su Puma Titanium 1.0 EcoBoost Hybrid 125 CV MY2023.75 a € 21.900 solo su vetture a stock con contratto e immatricolazione entro il 31/12/2023 e solo a fronte di ritiro per rottamazione e/o permuta di un veicolo immatricolato entro il 31/12/2012 di proprietà del cliente da almeno sei mesi, grazie al contributo dei Ford Partner aderenti all'iniziativa. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. I veicoli in foto possono contenere accessori a pagamento. Ford Puma: Ciclo misto WLTP consumi da 4,5 a 6,1 litri/100km, emissioni CO2 da 118 a 138 g/km. Esempio di finanziamento IdeaFord a € 21.900. Anticipo € 3.200 (grazie al contributo del Ford Partner), 36 quote da € 158,51 escluse spese incasso rata € 5,00, più quota finale denominata VFG pari a € 14.932,51, Importo totale del credito di € 19.090,41. Totale da rimborsare € 20.866,60. Spese gestione pratica € 390. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. TAN 2,95%, TAEG 4,24%. Salvo approvazione Ford Credit Italia Spa. Km totali 22.500. Costo esubero 0,20€/km. Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini dell'offerta finanziaria e delle coperture assicurative fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il Ford Partner o sul sito www.fordcredit.it. Le immagini presentate sono a titolo puramente illustrativo e possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Cronaca Pavese

ACCORDO – Sottoscritta una partnership per un progetto di valorizzazione ambientale

L'economia circolare di Simbiosi la studia Protiviti

Essa prevede il monitoraggio e l'analisi della biodiversità e dei servizi ecosistemici all'Innovation Center

GIUSSASGO

Lo scorso 18 dicembre, Protiviti Italia e Simbiosi ufficializzano la sottoscrizione di una partnership per un progetto di valorizzazione ambientale. Protiviti Italia è la filiale dell'omonimo Gruppo multinazionale di consulenza direzionale che, presente in 25 Paesi con oltre 85 uffici, fornisce competenze e soluzioni in ambito tecnologico, operativo, finanziario, digitale, legale, di governance e compliance, di rischio e di audit interno. In Italia opera a Milano, Torino e Roma, con oltre 400 professionisti. Simbiosi, realtà unica del territorio con sede presso l'Innovation Center Giulio Natta di Giussago, è la prima Nature Based Solutions Valley in Italia, fondata da Piero Manzoni sull'intuizione di Giuseppe Natta, pioniere della economia circolare dagli anni Settanta. Nata sulle orme di progetti di Ricerca e Sviluppo ventennali, la società ha sviluppato il know how e le tecnologie per replicare quanto fa la natura nell'ottimizzazione dell'uso delle risorse. Proponendo soluzioni globali per ridisegnare il territorio e ridurre

l'impatto delle filiere industriali, Simbiosi fornisce tecnologie avanzate per impiegare responsabilmente le risorse naturali, ottimizzandone l'uso, diminuendo la quantità di CO₂, recuperando risorse dagli scarti, producendo energia da risorse rinnovabili innovative e combattendo i cambiamenti climatici, in una sinergia tra genere umano, natura e territorio. La nuova partnership prevede il monitoraggio, lo studio della biodiversità e di servizi ecosistemici da realizzare su alcune superfici situate presso l'Innovation Center Giulio Natta di Giussago. Il progetto s'inserisce in un programma di attività di trasformazione del territorio, di rigenerazione della biodiversità e di riqualificazione del paesaggio rurale che Simbiosi (inizialmente Neorurale) svolge dal 1996, secondo principi e tecniche pionieristiche in Europa. Obiettivo del progetto e dell'accordo condiviso: riportare le superfici alle condizioni ambientali presenti nell'area mille anni fa e creare la base per sviluppare l'insediamento di fauna selvatica, grazie ad un corpo d'acqua permanente ed a macchie di vegetazione autoctona, con potenzialità alimentari distribuite in tutto l'anno. Le aree umide in-



Giacomo Galli (Protiviti), Piero Manzoni (fondatore di Simbiosi) e Alberto Carnevale (Protiviti).

tegrano diverse forme di habitat acquatici e palustri complementari (stagni, pozze d'acqua profonda, isolotti semisommersi, cespuglieto-radura) e diversificano gli ambienti naturali. La presenza contemporanea e con-

tinua di acquitrini, boschi, cespugli, radure umide permette la formazione di una grande variabilità di flora e fauna. Queste aree svolgono un importante ruolo di serbatoio idrico, per contrastare i periodi di siccità

che arrecano gravi conseguenze all'agricoltura. Grazie alle condizioni ambientali che rallentano la degradazione della componente organica, esse sono il più importante ecosistema terrestre per immagazzinare CO₂

e contribuiscono alla lotta al cambiamento climatico sottraendo, per ogni ettaro, dalle 9 alle 11 tonnellate di CO₂ dall'atmosfera all'anno. Dichiarò Giacomo Galli, Country Leader di Protiviti Italia: «Rigenerare l'ambiente e creare le condizioni per sviluppare l'economia circolare è diventato un imperativo per tutti. Per farcela servono una chiara visione del domani, metodo e capacità d'innovazione. Qualità che Protiviti ha trovato in Simbiosi. Ora il nostro obiettivo è di fare conoscere ai nostri clienti le enormi potenzialità che abbiamo individuato in questo progetto».

Piero Manzoni, fondatore e ceo di Simbiosi: «Il mondo sarà il frutto di ciò che noi immaginiamo adesso. Questo assunto è la linea guida del nostro modello d'impresa ed è nostro compito seguire imprese visionarie e lungimiranti come Protiviti nell'agire insieme per creare un mondo migliore».

Grazie a questo progetto, sarà possibile riqualificare parte del paesaggio rurale in cui opera Simbiosi alle condizioni ambientali di mille anni fa, secondo tecniche già applicate da Simbiosi in una porzione della Pianura Padana.

SILVIA BALLONI

SOLIDARIETÀ – Creato un centro invernale

Contributi per le famiglie

BORNASCO

A Bornasco sono previste due iniziative di valenza sociale. In settimana è uscito un nuovo avviso pubblico per aiutare le famiglie. Precisa il sindaco Roberta Bonetti: «Un bando per l'assegnazione di contributi economici alle famiglie del territorio. Come amministrazione, abbiamo deciso di dirottare dei fondi per destinarli ad aiutare le famiglie che in questo periodo, a causa dei continui aumenti dei prezzi, ad esempio, di utenze o di generi alimentari, faticano ad arrivare a fine mese. Assegneremo le risorse basandoci sulle fasce di reddito Isee, con massima fascia di 20.000 euro. Il contributo potrà variare da un minimo di 50 euro a componente ad un massimo di 400 euro a famiglia».

Un altro progetto riguarda in particolare i più piccoli. Continua il sindaco: «Un'altra iniziativa che proponiamo - a titolo gratuito per i residenti - è il centro ricreativo invernale per bambini, nella fascia d'età compresa dai 3 agli 11 anni (scuola materna e elementare), per supportare le famiglie durante il periodo di chiusura delle scuole nelle festività natalizie. Anche i non residenti possono partecipare a pagamento, previa verifica di di-

sponibilità di posto e di determinate condizioni consultabili sul sito web del comune».

SILVIA BALLONI



Roberta Bonetti

LAVORI – Un benefattore ha regalato a Vidigulfo Onlus due mezzi per il trasporto degli anziani

Grazie al Pnrr Vidigulfo avrà un nuovo asilo nido

VIDIGULFO

Negli ultimi mesi del 2023, continua l'impegno dell'amministrazione comunale per rendere Vidigulfo un paese migliore, sotto molti punti di vista: sociale, infrastrutturale e per quanto riguarda i servizi. «Stiamo terminando il ciclo di asfaltatura e rifacimento dei marciapiedi iniziato circa due anni fa», dichiara il sindaco Domenico Bertuzzi in accordo con l'assessore ai lavori pubblici Marco Zacchetti. Continua il primo cittadino: «Sono stati riqualificati tratti stradali che non vedevano l'effettuarsi di manutenzioni da anni. È stato rialzato e messo in sicurezza l'incrocio semaforico di Via A. Moro. È stata realizzata una rotonda all'incrocio di Via Brescia, dove vi è un transito consistente di mezzi ad ogni ora del giorno».

Sono iniziati i lavori grazie ai fondi del Pnrr: avviate le opere di ristrutturazione delle case comunali e ultimato il progetto di costruzione del nuovo asilo nido comunale, che ospiterà circa 70 bambini. Continua il sindaco: «Non sono mancati gli interventi negli edifici scolastici che consideriamo sempre una priorità, in quanto destinati ai più piccoli. Abbiamo riparato il tetto delle scuole elementari, che presentava infiltrazioni durante i giorni di pioggia. Grazie ai finanziamenti ottenuti da un bando regionale, abbiamo installato un impianto di pannelli solari per ridurre il consumo di energia elettrica. Recentemente siamo intervenuti, in via emergenziale, nell'edificio della scuola materna, sostituendo buona parte dell'impianto di riscaldamento, a seguito di un guasto improvviso.» Dal punto di vista sociale, dichiara il primo cittadino: «Il comune ha visto un aumento esponenziale di spese: minori a carico, supporto a nuclei familiari in difficoltà, costi scolastici. Rispetto allo scorso anno, abbiamo messo a disposizione il doppio dei fondi per affrontare le situazioni complesse». Non mancano le iniziative pensate per rendere attivo il territorio. Bertuzzi: «Oltre alle ricorrenze annuali e alle tradizionali natalizie, abbiamo dato vita ad una cerimonia di inaugurazione e benedizione di due nuovi mezzi che un benefattore ha donato a Vidigulfo Onlus, associazione che offre servizi di trasporto anziani residenti. Previsto in dono un pick-up al gruppo di Protezione Civile Alto Pavese. Non è mancato il sostegno alle associazioni sportive del territorio. Ci inorgoglisce particolarmente la realtà calcistica del Real Vidigulfo, squadra vincitrice del campionato di terza categoria e neopromossa in seconda categoria». Guardando ai prossimi mesi, fondamentali per portare a termine



Il sindaco Domenico Bertuzzi

le opere da realizzare, conclude Bertuzzi: «Ci avviamo verso la fine del mandato quinquennale e mi sento di ringraziare tutti coloro che collaborano, con spirito costruttivo, alla realizzazione dei progetti dell'amministrazione».

SILVIA BALLONI

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

Speciale

Natale

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

BON TON – Secondo il presidente dell'Accademia Italiana del Galateo bisogna tornare a scriverli a mano

Biglietti d'auguri: un obbligo, ma personalizzati

Samuele Briatore: «Deve accompagnare ogni regalo e deve contenere sempre data, anno e firma»

PAVIA

C'è una tradizione nella tradizione, quella dei biglietti d'auguri. Frasi fatte. Aforismi scovati navigando in rete. Biglietti standardizzati gli uni uguali agli altri che si rincorrono di anno in anno. Si avvicinano le feste di fine anno e, immancabile, si ripresenta il rito dei bigliettini d'auguri da inviare ad amici e colleghi.

Bigliettini d'auguri spesso e volentieri fatti in serie magari, impreziositi da immagini di Babbo Natale in movimento, che si trasmettono di telefonino in telefonino tra amici e conoscenti. Ora però arriva una parola d'ordine che suona anche come uno stop alla mania di ricorrere alla rete: personalizzare quanto più possibile il messaggio d'auguri.

Il presidente dell'Accademia Italiana del Galateo, Samuele Briatore, detta la linea del buon comportamento in questo campo specificando che «la personalizzazione oggi è il vero lusso.

Quando parliamo di lusso, in tutti gli ambienti, facciamo riferimento a un'accoglienza, una modalità, un servizio personalizzato. Una lettera, un biglietto d'auguri o per un regalo perso-

nalizzato, ormai è diventata quasi la regola così come bisogna scrivere a mano».

Riprendere carta e penna, abbandonando la scrittura digitale, è in vetta alle priorità da seguire per rispettare il bon ton. «Una delle prime regole del decalogo per i biglietti d'auguri – afferma Briatore – è sicuramente quella di rivalutare la scrittura a mano. È un gesto di affezione aggiuntiva nei confronti della persona cui ci si rivolge. Ancora oggi vediamo che, nei cerimoniali degli eventi istituzionali, il nome del destinatario è scritto in colore diverso ed è scritto a mano. Questo perché dà un senso di attenzione particolare».

La seconda regola da applicare, secondo Briatore, «è una cosa che spesso non si fa. Si sta perdendo l'idea di segnalare l'occasione per la quale si scrive un biglietto d'auguri e l'anno in cui lo si scrive. Bisogna ritornare a farlo. Un biglietto deve contenere sempre la data, che è essenziale, e l'anno».

La terza regola vale soprattutto per i regali. «Se si offre un libro, bisogna averlo letto prima. La dedica dovrà spiegare il motivo per il quale si regala quel volume e sarà scritta su un biglietto a parte e non sul libro stesso», dice il presidente dell'Accademia



I biglietti d'auguri personalizzati sono la nuova tendenza

Italiana del Galateo. Ma se proprio non si può fare a meno della rete è necessario tenere in mente un principio irrinunciabile. «Le frasi oppure gli aforismi presi da Internet vanno

sostenuti da una lettera che si scrive davvero».

Briatore però boccia senza appello il ricorso alla miniera di frasi fatte. «È una pratica che, in ogni caso, trovo molto anni Ottanta,

la eviterei perché non mi piace», afferma infatti Briatore che propone un'indicazione in più, utile per i luoghi di lavoro. «In una situazione aziendale, nella quale un capo si trova a dover fare un

biglietto per cento o duecento dipendenti, nella lettera d'auguri il nome del responsabile dell'azienda e la firma dovranno essere fatte di pugno e non stampate con i caratteri del computer o delle macchine da scrivere».

I bigliettini sono imprescindibili pure quando si fanno i regali. Anche qui «la pratica del bigliettino è fondamentale, obbligatoria. Questo per un motivo fondamentale: ancora oggi diciamo "basta il pensiero", ma se non lo comunichiamo come fa ad esserlo? Il motivo per il quale abbiamo scelto un regalo – sostiene Briatore – deve essere sempre comunicato. Anche perché spesso tutti noi, se ci facciamo caso, buttiamo via il regalo perché magari non ci piace ma teniamo il biglietto dal momento che porta con sé l'emozione della persona che ce l'ha fatto».

Oltretutto, il biglietto riveste una grande importanza anche per un altro motivo. Secondo Briatore, infatti, dà maggiore spessore e «giustifica un regalo che non si potrebbe fare perché massificato, come ad esempio la candela». Un dono, questo, non certo particolarmente elaborato a meno che non contenga un profumo che evochi un determinato momento del rapporto che lega i due amici o conoscenti. M.S.

ANCE PAVIA 55 CORSI

Tel: 038235101

Mail: info@ancepavia.it

Da oltre 20 anni ANCE PAVIA è leader nel campo dei **CORSI SULLA SICUREZZA EDILE**

Specializzata in corsi di formazione e aggiornamento dei datori di lavoro

Scopri tutti i corsi in calendario sul nostro sito: www.corsi-ancepavia.it



CORSO DI FORMAZIONE PER COORDINATORI DELLA SICUREZZA IN FASE DI PROGETTAZIONE E DI ESECUZIONE

Inizio del corso: gennaio 2024

Per iscrizioni scansiona il **QR-code**



durata del corso: 120 ore

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



12

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

ECONOMIA DOMESTICA – Le arance Tarocco crescono del 25 per cento, mentre calano le clementine del cinque

Il carrello della spesa a Natale costerà di più

Secondo i gli ultimi rilevamenti zucchine e cicoria vanno alle stelle, come lattughe, indivie, mele e pere

PAVIA

Si avvicinano i pranzi e le cene in famiglia e tutti i pasti legati alla tradizione, ecco come stanno andando i prezzi del carrello di Natale per frutta e verdura. Calano i prezzi delle clementine del 5 per cento rispetto allo scorso anno ma non delle arance Tarocco che, invece, aumentano del 25 per cento. E mentre è caro-cicoria con listini di oltre il 20 per cento e zucchine (+40 per cento), restano stabili i carciofi ma non le melanzane che scendono fino al 40 per cento. Si presenta così il carrello dei prodotti ortofruttili tipicamente più consumati in questo periodo dell'anno, secondo le elaborazioni di Bmti, la Borsa merci telematica italiana, sui dati rilevati nei mercati all'ingrosso della Rete Italmarchi. Ad una settimana da Natale le famiglie hanno iniziato a fare scorta per avvantaggiarsi sul tour de force che le attende per il Cenone del 24 e il pranzo del 25. Secondo Bmti è aumentata la richiesta di clementine, tante e buone grazie anche all'arrivo del freddo che ha invogliato i consumi. Iniziano a fare capolino nei mercati anche le clementine della Calabria, di qualità e prezzi



Il carrello della spesa natalizio costa un po' di più quest'anno

superiori tra 1 e 1,30 euro/Kg, giù del 10 per cento rispetto alla scorsa settimana e del 5 per cento rispetto ad un anno fa. Stesso calo per le clementine di calibro piccolo oggi tra gli 0,70 e 1 euro/Kg. È iniziata anche la campagna delle arance Tarocco che

grazie all'escursione termica notturna stanno guadagnando una pigmentazione rossa sempre più accentuata; nonostante i prezzi siano ancora medio-alti, intorno ai 2 euro/Kg, la domanda, cresce come anche i listini del +25 per cento. Altri i prezzi delle pere

abate, tra 2,70 a 3,20 euro/Kg, +35 per cento rispetto al 2022, falciate dalle gelate di aprile soprattutto in Emilia. In rialzo del 10 per cento, anche le mele per l'aumento dei costi di produzione; se la annurca campana sta sui 2 euro/Kg, per quelle

classiche (Golden, Stark, Renette o Pink Lady) ci vuole 1,60 euro/Kg. Immacabili in questi giorni le noci e, più in generale, i prodotti secchi i cui prezzi, nonostante l'aumento della domanda, sono rimasti regolari, anche per i datteri, nonostante la delicata

situazione in Medio-Oriente. Le noci Franquette di calibro medio-grande vanno dai 3,50 ai 4,50 euro/Kg e le temperature calde degli scorsi mesi hanno assicurato un'ottima qualità. Ma i prodotti che, in questa settimana, hanno subito i maggiori rialzi, sono gli ortaggi, che non vanno di pari passo alla richiesta ma sono legati al clima. Le temperature sopra la media di ottobre e novembre e l'improvviso calo hanno rovinato la produzione in campo e in serra, limitandone la disponibilità. I listini di lattughe e indivie vanno da 1,60 fino a oltre i 2 euro/Kg (+30 per cento rispetto al 2022); le zucchine scure lunghe hanno toccato i 2,50 euro/kg (+40 per cento), mentre solo le melanzane restano su livelli inferiori al 2022 su 1,80 euro/kg. Stabile la produzione del carciofo ma a prezzi alti; 0,70 euro/Kg contro i 0,50 euro/Kg del 2022 per il violetto, la varietà più richiesta. Ed è sempre il brusco calo termico ad aver causato una scarsa produzione della cicoria, con prezzi alle stelle per la catalogna che questa settimana, ha raggiunto 1,20 euro/Kg. L'aumento rispetto allo scorso anno è, per ora, del 20 per cento ma ci si aspetta che la corsa non sia finita in concomitanza delle festività. M.F.



FARMACIA
BARISONZI

AUGURIAMO BUONE FESTE

OMEOPATIA

AUTOANALISI

VETERINARIA

PRENOTAZIONI CUP

Viale De Gasperi 1 - Cura Carpignano (PV)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 0382 430541 347 9949526

farmacia.barisonzi@gmail.com

CONSEGNA A DOMICILIO

AGRINOVAC

Concessionario

Massey Ferguson

Pavia - Alessandria - Milano Sud



MASSEY FERGUSON



**AUGURI
di BUON NATALE
e BUON ANNO**



Via Carlo Montanari, 5 - 27028 San Martino Sic. (PV)

Tel. 0382 55 66 64 - E-mail: info@agrinovac.it

WWW.AGRINOVAC.IT

TRADIZIONE 1 – Tipica dell'antivigilia nelle colline dell'Oltrepò è un momento di abbondanza a tavola

Tutta la simbologia della “Cena delle sette cene”

Ogni portata ha un suo significato dove paganesimo e cristianesimo si intrecciano in un gioco continuo

PAVIA

Nella tradizione cristiana, la vigilia di Natale, che è anche l'ultimo giorno dell'Avvento, è un giorno di attesa, perché proprio nella notte si celebra la nascita di Gesù. Ed è tradizione popolare attendere questo momento mangiando di magro, ovvero cibo “povero” o addirittura astenendosi completamente dal cibo, in segno di rispetto e devozione, anche se non ci sono indicazioni nei vangeli che lo richiedano.

Anche in Oltrepò, tradizionalmente, il giorno della Vigilia di Natale bisognava prepararsi all'arrivo di Gesù seguendo il precetto del digiuno (il cenone della vigilia è importato nelle nostre terre). Ma, fin dal Medioevo, per affrontare questo giorno ci si preparava con un rituale apotropico, la “sèna di set sèn”, cioè la “cena delle sette cene” alla sera dell'antivigilia.

Si tratta di una cena a base di prodotti “di magro”, ma molto abbondante, che mescola in sé la religiosità, la gastronomia povera delle campagne e una ritualità quasi magica. Infatti, la cena delle sette cene è costituita da sette portate: sette



Miccone pavese usato come centro tavola

come le ore di luce nei giorni intorno al solstizio, che evocavano gli antichi rituali pagani dei Saturnalia, ma senza perdere le implicazioni religiose, visto che sette sono i giorni della creazione, i peccati capitali, i doni dello Spirito Santo, i Sacramenti e le virtù teologali. Per gli antichi il

numero “sette” era infatti il numero della completezza. Ma veniamo alle portate, perché ciascuna di esse, a base di prodotti poveri e tipici della zona, ha anche al suo interno un qualcosa di magico. La magia e la sacralità della cena iniziava dal pane: il “miccone”,

in cui si infilava un bastoncino, veniva posto al centro della tavola, e a fine pasto il capofamiglia ne distribuiva bocconcini a tutti. Il pane avanzato veniva conservato fino al giorno di Sant'Antonio Abate, il 17 gennaio, e dato agli animali della stalla. Avrebbe portato buona salute a tutti, umani e animali. Il pane infatti racchiude la magia della lievitazione: una leggenda vuole che Gesù, durante la fuga in Egitto, sia stato nascosto in una cesta con l'impasto del pane azimo, e che questo abbia iniziato a lievitare per nascondere. Per questo si conservava il lievito madre “al carsent” con così tanta cura da una panificazione all'altra e si tracciava una croce sull'impasto prima della lievitazione.

La torta di zucca, con il suo colore, rappresentava il sole e si innesta su culti antichissimi, importati dall'Oriente e dall'Egitto, con le giornate che si allungheranno nuovamente dopo il solstizio.

Un altro cibo “magico” erano le cipolle e l'aglio, che proteggevano dai malefici delle streghe e allontanavano gli spiriti maligni. Erano protagoniste delle cipolle ripiene, dell'insalata di barbabietola con i peperoni e delle Lasagne con l'aya, in cui le lasagne (in realtà delle tagliatelle molto

larghe) rappresentavano le fasce del Bambino Gesù, ed il sugo a base di aglio dava protezione, mentre le noci fecondità e ricchezza.

Foriera di ricchezza e abbondanza doveva essere anche l'uvetta con cui era cucinato il merluzzo (sotto forma di baccalà), che rendeva importante un piatto povero ed era uno dei pochi pesci di mare abbondante nell'Oltrepò, da cui passava la via del sale.

Seguiva poi lo stracchino con

mostarda e le castagne e pere giaseu, cotte nel vino, e che sono un rimando alla fertilità.

Questa cena, che nasce da ricette medievali, era ancora in uso alla fine dell'Ottocento, ma andò via via a perdersi nel corso dei decenni successivi, fino a essere recuperata da Piera Spalla Selvatico, una ristoratrice di Rivanazzano che ne raccolse le testimonianze e i racconti dagli anziani del suo paese, Rivanazzano, per poterla far rivivere. M.F.



La torta di zucca rappresenta il sole

L'Angolo Fiorito

Augura
Buon Natale
e Buone Feste



Via Roma * Trivulzio (PV) * Tel. 0382 930395
angolofiorito2020@gmail.com  L'Angolo Fiorito di Trivulzio

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



14

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

REGALI LAST MINUTE 1 – Sette bottiglie particolari per un dono capace di stupire gli appassionati

I distillati ideali per riflettere e godersi le feste

Il 2023 è stato l'anno della tequila che ha scalzato il gin, da segnalare la combo rum-panettone di Cracco

PAVIA

Un buon distillato può essere un regalo che sposa il giusto spirito natalizio e, se chi lo riceve è appassionato, diventa dono molto gradito. Nel corso degli anni i produttori sono diventati più fantasiosi nelle loro proposte regalo, creando affascinanti set ed edizioni speciali. Dai whisky migliori, raffinati ed esclusivi, ai rum più rock and roll dei Caraibi, passando per la tequila che, dal Messico, ormai, sembra aver conquistato il mondo, quasi a surclassare il gin, oggi alla ricerca di nuove idee e ricette.

La tendenza del 2023 è stata la tequila. Un regalo giusto è la **Volcán X.A.** considerata la miglior tequila al mondo di quest'anno. Nasce dalla joint venture tra la famiglia Gallardo e il leader nella produzione di vini, champagne e distillati di lusso Moët Hennessy. Volcán Tequila è guidata dalla passione e dall'impegno della famiglia in Messico, sin dal 1774, per creare un prodotto di lusso tra i migliori distillati, per Natale e non solo. In autunno, la famiglia di tequila Volcán ha ottenuto altri tre riconoscimenti. Miglior Reposado per Volcán X.A. ai Chilled 100 Spirits

Awards, presentati dall'omonima rivista. Un altro Doppio Oro, ma anche il Miglior Agave Complessivo, scelto non solo tra i tequila, ma anche tra i mezcals, i bacanoras e altri alcolici a base di agave. Entrambi questi premi sono stati assegnati a Volcán X.A. al New York World Spirits Competition. Un prodotto eccellente sotto tutti i punti di vista per un regalo importante, costa circa 250 euro a bottiglia.

Sempre restando su questo distillato non si farà mai una brutta figura con la tequila **Don Julio 1942**, 100% agave blu, top di gamma. Don Julio 1942 è una tequila invecchiata minimo 24 mesi che porta il nome del suo creatore. Perfetto da gustare in purezza per apprezzarne il ricco profumo. Regalo molto importante con la bottiglia che costa sui 290 euro.

L'amicizia tra lo chef Carlo Cracco e Lorena Vásquez, Maestra Mezcladora di Zacapa, ha dato vita a una confezione regalo molto particolare: una bottiglia di rum **Zacapa Centenario 23** e uno speciale panettone firmato Carlo Cracco (realizzato con glassa al cioccolato fondente, ciliegie e mandorle). Un abbinamento per palati esigenti, per gustare il panettone in modo alternativo. Lo si può trovare nello shop on-

line di Cracco e costa 96 euro. Un altro rum che colpisce è il **Papalin 7 Y.O. Jamaica 2021**. Un progetto dedicato ai blend ideato da Luca Gargano. Il concetto è quello di creare dei blend come si faceva cento anni fa, ma con dei rum che sono invecchiati al 100% nelle distillerie, nei Caraibi, e quindi in tropical ageing. Papalin Jamaica è il frutto di un blend 100% pot still proveniente da due famosissime distillerie giamaicane, nelle quali i due rum sono stati prodotti e invecchiati fino all'imbottigliamento. Molto equilibrato, possiede una persistenza fruttata, medicinale, mentolata, vanigliata, cremosa e insieme erbacea. Una bottiglia da intenditori, la si trova attorno ai 60 euro.

Si può regalare un distillato e dare una mano all'ambiente? Assolutamente sì, grazie alla limited edition **Talisker x Parley: Wilder Seas**. Whisky frutto della collaborazione tra Talisker e l'associazione Parley for the Oceans. La distilleria scozzese dell'isola di Skye si impegna a restituire alla natura oltre 100 milioni di metri quadri di foreste sottomarine. Si tratta di un single malt molto elegante, con un forte sentore di torba e una buona sapidità. Questa edizione costa sugli 85 euro a bottiglia.



Volcán X.A. è una tequila molto particolare

Per stupire si può contare sempre sui giapponesi e il loro whisky. Con **Nikka From The Barrel** si va sul sicuro: è un blended estremamente complesso e ricco di aromi, floreale e intenso, dalle note di pesca, cannella e cuoio. Nikka From The Barrel nasce dall'incontro dei due single malt Yoichi e Miyagikyo, arricchiti dal single grain prodotto a Miyagikyo. Dopo le nozze, i whisky riposano in botti di rovere per qualche mese per armonizzarsi al meglio e vengono poi imbottigliati "from the barrel". Il risultato è un whisky dalle intense note fruttate e speziate, ricco e cremoso al palato. Uno dei migliori blend whisky sul mercato, vincitore di numerosi premi e pieno di carattere. Si trova a circa 42 euro alla bottiglia.

Per gli amanti del gin l'**Hendrick's Gin Flora Adora** è un perfetto passepartout. Questa edizione limitata ha un intrigante aroma floreale con un carattere fresco di botaniche tipiche dello stile Hendrick's. La base di ginepro e coriandolo viene arricchita da elementi floreali rigogliosi e meravigliosamente dolci. Viene prodotto artigianalmente all'Hendrick's Gin Palace lungo la frastagliata costa dell'Ayrshire nel sudovest della Scozia. Una bottiglia costa circa 58 euro.

LV

pratiche automobilistiche
di PEZZOTTI MARCO

La Vigentina

- Trasferimento di proprietà
- Immatricolazioni veicoli
- Radiazioni per esportazione
- Iscrizione albo conto terzi
- Licenze conto proprio
- Duplicati patente

Via T. Tasso 73 • PAVIA
tel. 0382 472049 • fax 0382 468673
info@lavigentina.it www.lavigentina.it



Auguri di Buone Feste



FARMACIA

DR.SSA EDVIGE MARRO

Orario: Lunedì - Sabato
08:30 - 12:30 / 15:30 - 19:30
Domenica chiuso

Buone Feste



Piazza I Novembre 1872 n°2
Marzano (PV) - Tel. 0382 1950502
farmaciaedvigemarro@gmail.com

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

23 dicembre 2023

il Punto



15

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

Speciale

Natale

VIAGGI – Scende la quota di chi sceglie l'estero per trascorrere qualche giorno di relax durante le feste

Gli italiani andranno in vacanza in Italia

La metà di chi non partirà è perché non può permetterselo. Lo smart working prolunga le ferie

PAVIA

L'Italia piace agli italiani che l'hanno scelta come meta preferita per le vacanze di Natale. Secondo Federalberghi saranno oltre 19 milioni di italiani (+9,9%) che hanno deciso di mettersi in viaggio per le festività natalizie, esattamente 13 milioni 253mila per Natale e 5 milioni 878mila per Capodanno, con un giro di affari globale previsto di 15 miliardi. La scelta di recarsi all'estero riguarda un numero ridotto di viaggiatori (il 5% a Natale e l'8,3% a fine anno) che prediligono comunque le grandi capitali europee. Aumenta la percentuale di coloro che intendono prolungare la vacanza fino a Capodanno (17,5%). «Lo scenario che ci mette di fronte la nostra indagine – spiega Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi – è quello di una ripresa, questo sì, ma dura. Perché non credo si possa sottovalutare il fatto che, tra coloro che hanno deciso di non partire, un buon 49,5% si sia trovato di fronte ad una scelta obbligata per motivi economici. Seguono i motivi familiari (24%) e perché farà la vacanza in un altro periodo (19,9%)». Secondo l'analisi degli albergatori si spende di più, ma a causa delle difficoltà dovute all'aumento del costo della vita in realtà si tende a ridurre drasticamente le spese di alloggio, cibi e divertimenti. «I dati diffusi – commenta Daniela Santanchè, ministro del Turismo – ci offrono interessanti spunti di riflessione, e sebbene gli italiani prediligano a Natale e Capodanno mete interne, che di per sé è una buona notizia, non ci dobbiamo distrarre dall'obiettivo di incentivare ulteriormente gli italiani a muoversi

alla scoperta della nostra nazione anche nei periodi non prettamente legati alle logiche stagionali. Per fare questo, si devono mettere in campo strategie adeguate: dalla promozione dei nostri meravigliosi borghi e delle eccellenze nostrane, alla realizzazione di politiche che incoraggino famiglie e nuove generazioni a riscoprire l'Italia meno nota quando si tratta di andare in vacanza».

«I nostri concittadini sembrano sempre più orientati a dare maggior corpo alla durata della propria vacanza – aggiunge Bocca – e questo è senza dubbio un dato che colpisce positivamente, perché restituisce in effetti la sensazione di tornare ad una sorta di normalità che si era persa negli anni terribili della pandemia. Guardando al periodo di Capodanno a mio avviso assistiamo a un fenomeno nuovo sui cui varrà la pena soffermarsi: lo smart working diventa strumento strategico per prolungare la vacanza. Una valutazione che viene spontanea a giudicare da quel 21% di viaggiatori che, secondo la nostra indagine, rivela di aver fatto la scelta di gratificarsi con il viaggio senza trascurare il lavoro».

La conclusione, con una riflessione sullo stato del turismo in generale tocca al ministro Santanchè: «L'oggettiva analisi del report sulla Congiuntura 2023 di Confindustria dimostra in modo inequivocabile che le azioni messe in campo dal governo Meloni, tramite il ministero del Turismo, hanno segnato l'inversione di tendenza del turismo italiano: 50 miliardi di introiti da flussi esteri nel 2023 contro i 30 miliardi del 2019, anno top per il turismo estero in Italia».

Numeri che spingono la presidente di Federturismo Confin-

dustria, Marina Lalli a sottolineare «che, in anno caratterizzato da tensioni geopolitiche, con tassi d'interesse ancora alti che hanno frenato gli investimenti e i consumi, con una ripresa che fatica a partire, confermano l'apporto determinante che il turismo genera per l'economia del Paese e che per questo merita di essere aiutato e potenziato».



Sono 19 milioni gli italiani che andranno in vacanza



LA MIA ESTETICA

dalle sorelle Alice e Ilaria

Via Casorate Primo, 25 - Trivolzio (PV)

Tel. 389 68 43 352

www.lamiaestetica.com

**PROMOZIONE VALIDA
FINO AL 31 DICEMBRE 2023**

**10% sul 1° trattamento
10% sul 2° trattamento
(entrambi a tua scelta)**

**APPROFITTA IN NEGOZIO
DELLA NOSTRA PROMOZIONE**



L'Italia piace agli italiani che andranno in vacanza

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



16

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

POLLICE VERDE – È presente nelle case di quasi tutte le famiglie italiane e arriva da colture tricolori

Il 2023 è l'anno della stella di Natale

Originaria del Messico con gli opportuni accorgimenti è in grado di resistere all'inverno e rifiorire a primavera

PAVIA

Sono presenti nelle case di molti italiani sotto le feste, parliamo delle stelle di Natale e degli alberi di Natale vivi. A pochi giorni dalle feste Assofioristi Confesercenti ha tracciato un primo bilancio delle vendite del comparto florovivaistico per Natale attraverso una sondaggio condotto sulle imprese associate. Le vendite dell'omaggio floreale "natalizio" per eccellenza registrano a oggi un incremento del +15% rispetto allo scorso anno mentre risultano in calo, invece, gli acquisti dei classici abeti di Natale (-10%). Si prediligono composizioni con bacche, vischio e agrifoglio in stile anglosassone, che registrano un +40% sul 2022, in termini di prenotazioni e vendite, sono definiti "ottimi" i risultati anche per ciclamini, rose e cactus di Natale e Amaryllis «Il clima di quest'anno – spiega Ignazio Ferrante, presidente di Assofioristi – ha favorito la buona riuscita di alcune piante come le stelle di Natale, quest'anno particolarmente belle e forti. Piante coltivate in Italia: ci tengo a ricordarlo perché sempre più si acquista all'estero, una scelta che va a svantaggio della filiera ita-



La stella di Natale è originaria del Messico

liana». Complessivamente, le attese dei fioristi e florovivaisti per il periodo delle feste sono positive. Anche per i piccoli negozi. A rafforzare i risultati di Assofioristi c'è un'analisi di Coldiretti/Ixè sugli acquisti verdi degli italiani che vanno a caccia nei vivai del tradizionale dono flo-

reale che sale sul podio dei simboli della festa dopo l'albero e il presepe. Durante le feste quest'anno in oltre quattro case su dieci (42%) sarà presente una Stella di Natale per un totale di quasi 10 milioni di piante per allietare le lunghe giornate in casa. L'andamento delle vendite è stabile con prezzi vanno dai 2,5

euro per gli esemplari più piccoli per arrivare anche ai 150 euro degli alberelli più strutturati. Le stelle di Natale – spiega la Coldiretti – sono divenute protagoniste delle feste grazie al loro colore rosso intenso tipico della festa e alla disposizione delle foglie che le rendono simili ad una cometa, una forma affascinante tanto che il suo nome latino "Euphorbia pulcherrima" significa bellissima.

Anche se non tutti sanno – continua Coldiretti – che i veri fiori della stella di Natale, pianta originaria del Messico, sono quelli di colore giallo all'interno, mentre le parti di colore rosso non sono altro che foglie che assumono tale colorazione in particolari periodi dell'anno. Solitamente tali brattee sono rosse, ma possono essere anche rosa o bianche e tendono, per motivi fisiologici, a cadere dopo le feste, verso la primavera. Questo non vuol dire che sia morta, infatti bastano alcuni accorgimenti per averla ancora in casa l'anno dopo: quando la pianta rimane "nuda" – spiega la Coldiretti – è importante mantenerla all'ombra, lontana da luoghi dove possa ricevere luce artificiale (lampadine, televisioni) perché si tratta di una pianta "brevidiurna" che fiorisce in conseguenza di un adeguato pe-

riodo trascorso con un basso numero di ore di luce. Durante il periodo primaverile è opportuna una potatura e un trasloco in terrazzo per poi farla rientrare in casa verso ottobre/novembre in un ambiente poco luminoso (otto ore massimo di luce al giorno) al fine di facilitare la crescita di nuovi rami e foglie che assumeranno il caratteristico colore rosso. Questa pianta – conclude Coldiretti – predilige

concimazioni a base di potassio e fosforo, soprattutto nel periodo autunno invernale. Durante il periodo natalizio l'Assofioristi ricorda le tre regole per la cura delle stelle di Natale: tenerle al caldo, sono piante di origine esotica (20-22 gradi), bagnarle una volta a settimana senza lasciarle con acqua nel sottovaso e posizionarle in luoghi luminosi.

M.F.



Sono foglie quelle rosse, i fiori sono piccoli e gialli



DUEBI ELETTROMECCANICA s.r.l.

VENDITA - RIPARAZIONE

MOTORI ELETTRICI - RIDUTTORI - VARIATORI

MOTOVIBRATORI - ELETTROVENTILATORI

ELETTROPOMPE - CIRCOLATORI

VALVOLE -RUOTE

Buon
Natale



Via Piermarini 18 • Pavia • Tel. 0382 570972

info@duebielettromeccanica.com • www.duebielettromeccanica.com



ECCELLENZE – L'Azienda Agricola Alledo per diversificare l'offerta sta lavorando in modo particolare sul cereale

Riso Isos, un carnaroli selezionato due volte

Lo si può trovare nella sede di Spessa Po, oltre a una serie di risi pronti con ingredienti disidratati

SPESSA PO

L'acqua, il sole, la terra, sono gli elementi di una storia che ha come protagonista il riso. Non un riso qualsiasi, ma il Carnaroli, il riso per risotti per eccellenza. La famiglia Bianchi ha iniziato a coltivarlo sin da fine dell'Ottocento, sempre nel Pavese e dopo aver fatto diverse volte "san martino" tra poderi e paesi è giunta a Spessa Po e nell'attuale tenuta da 72 ettari.

Oggi l'Azienda Agricola Alledo di Bianchi Andrea è famosa per il Carnaroli, ma il perché lo spiega bene Andrea Bianchi, l'ideatore di questo progetto. «Volevo fare qualcosa di diverso – ha detto Bianchi – così mi sono confrontato con i genetisti dell'Ente Nazionale Risi con i quali ho trovato questa idea: fare selezione. Oggi passo tutto il riso grezzo, appena asciugato, in un apposito calibro e seleziono così tutti i chicchi con una determinata dimensione. Solo questi vengono mandati in riseria per subire il processo di brillatura. A questo punto tutto il riso sbiancato viene controllato con un analizzatore ottico che scarta tutti i chicchi che non sono perfetta-



Riso Isos, Andrea Bianchi



mente bianchi. Il risultato è un riso Carnaroli formato da chicchi tutti uguali, stesso calibro e stesso colore. All'atto pratico significa una assoluta perfezione nella cottura: diciotto minuti e il risotto è pronto, cotto in modo uniforme. Per questo l'abbiamo chiamato Isos che in greco significa uguale».

Dove lo si può trovare il riso Isos?

«Se uno desidera provarlo deve fare una gita a Spessa Po e venire a trovarci in azienda dove può acquistarlo e trova anche le versioni già pronte. Abbiamo, infatti, realizzato una linea di risi con gli ingredienti disidratati, compreso il brodo, si possono trovare all'ortica, porcini, zafferano, asparagi e limone e rosmarino. Basta aggiungere l'acqua calda e cuocere in 18 minuti. Per le feste, inoltre, abbiamo prepa-

rato dei cesti contenenti il nostro riso Isos, della Bonarda dell'Oltrepò Pavese, dei salumi, dello zafferano dell'Oltrepò Pavese e altre eccellenze del territorio. Altrimenti lo si può trovare in molti ristoranti, per scoprirne alcuni si può visitare il nostro sito. Lo forniamo anche a chef in giro per il mondo, come in America, in Belgio e Taiwan. Può sembrare strano ma siamo arrivati noi in Oriente: forniamo un cuoco ita-

liano che ha voluto il nostro riso per il ristorante dove lavora».

Settantadue ettari sono tanti, produce solo riso?

«Noi facciamo qualcosa come 2000 quintali di risone, potremmo farne di più, ma preferiamo applicare la rotazione delle colture e seminare girasole, soia, grano e orzo. Solo così si può preservare l'integrità del suolo e garantirne la fertilità nel tempo».

Come ha vissuto la siccità del 2022?

«Quello del 2022 è stato un anno difficile per i coltivatori di riso a casusa della siccità, in molti hanno avuto seri problemi di approvvigionamento idrico, ma noi, per fortuna, siamo sulla sponda sinistra del Po e abbiamo potuto prendere l'acqua direttamente dal fiume e questo ci ha permesso di superare quel periodo senza grossi problemi».

il riso firmato
Az. Agricola Alledo **ISOS**
selezione riso carnaroli

QUALE CHICCO NEL PIATTO?

Il Carnaroli è la varietà di riso che più di tutte le altre rappresenta il Basso Pavese. La zona di origine del Carnaroli è infatti il Pavese.

Il progetto dell'Az. Agr. Alledo è quello di produrre una selezione dei chicchi di riso Carnaroli che siano tutti uguali (ISOS), in modo da ottenere una cottura omogenea ed un rilascio dell'amido in quantità costante. Il profumo e la consistenza del chicco si ottengono dalla zona di produzione, il Basso Pavese, in particolare a Spessa, dove lungo la sponda sinistra del fiume Po si hanno terreni adatti per la coltivazione dei risi Superfini come il Carnaroli.



- COLORE**
Il riso Carnaroli ha un colore perlato.
- FORMA**
Il chicco del riso Carnaroli è particolarmente allungato (circa 7mm).
- SAPORE**
Il profumo del vero Carnaroli è leggero, di amido e noci (frutta secca).
- NON È ISOS QUANDO...**
Grazie all'alto contenuto di amilosio è un riso che non scuoce. Se scuoce o si disgrega non si tratta di "Selezione" ISOS.



ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



18

il Punto



Speciale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

Natale

STORIE 1 – Chi fossero e da dove venissero queste figure è una leggenda con tanti risvolti pieni di folklore

I tre Re Magi dall'Oriente avvolti nel mistero

Tra le tante speculazioni su di loro ci sono degli studi sui loro nomi in persiano antico e sul loro significato

PAVIA

Dall'Oriente sono arrivati, da un paese molto lontano per rendere omaggio a Gesù bambino, al redentor. Gaspere, Melchiorre e Baldassarre. Sono conosciuti come i tre re Magi, che arrivarono a Betlemme seguendo una stella cadente, o più precisamente un astro. Ma chi erano esattamente questi Magi e da dove ha origine la convinzione secondo cui fossero esattamente tre? Secondo quanto scrive Francesca Fabris su Famiglia Cristiana, il numero dei Magi sarebbe associato al numero dei doni che portano. Il numero tre, poi, non è casuale: nei Vangeli, il riferimento al tre è davvero frequente, come la Santa Trinità (Padre, Figlio e Spirito Santo). Esiste una leggenda secondo cui, insieme a Gaspere, Melchiorre e Baldassarre, si fosse messo in viaggio un quarto Magio. Sulla sua figura aleggierebbero diverse versioni della storia, ma quella più conosciuta racconta che quando si misero in cammino, in sella ai propri dromedari, il quarto Magio aveva deciso di portare a Gesù bambino una collana di perle. Nel viaggio verso Israele, però, egli incontrò diverse persone



I Re Magi sono figure sempre presenti nel presepe e appaiono all'Epifania

bisognose, a cui decise di donare una perla, perché li aiutasse a combattere la povertà. La sua

generosità, però, gli costò il suo intero regalo: giunti a metà strada, infatti, il quarto Magio si rese

conto di aver esaurito le perle e, per evitare la vergogna di presentarsi al bimbo indicato dalla

Cometa a mani vuote, l'uomo decise a malincuore di interrompere il suo viaggio. Eppure, riferisce Francesca Fabris, il quarto Magio ebbe un sogno, in cui vide Gesù bambino ringraziarlo per avergli donato le perle. Il significato di questa leggenda è che ogni volta che si compie un gesto di generosità nei confronti di chi ha bisogno, lo si fa a Gesù bambino. C'è chi dice fossero dei ricchi uomini di scienza, potenti quanto un re. La loro provenienza è indicata soltanto nel Vangelo di Matteo, in cui è scritto un generico "Oriente". Un'indicazione troppo imprecisa, tanto che la tradizione ha voluto fare un po' di chiarezza, appioppando loro dei nomi tipici delle terre d'Oriente. Le interpretazioni dei nomi dei Magi sono tantissime. Alcuni studiosi, scavando ancora di più nell'etimologia dei loro nomi, invece di formulare delle ipotesi sulla loro provenienza, proporrebbero una traduzione diversa, per cui ogni nome indicherebbe una sorta di augurio per Gesù bambino. Questa interpretazione deriverebbe dal significato che i nomi avrebbero nella antica lingua persiana. Infatti, Gaspere vorrebbe dire "venerabile maestro", Melchiorre, invece, significherebbe "Il mio re è luce", mentre Baldassarre

deriverebbe da una sorta di invocazione: "Bel, proteggi il re". Una preghiera in cui è presente il riferimento alla divinità degli assiri, Bel. Il termine "Magio", singolare di Magi, è un titolo che serve a indicare il ruolo del sapiente. Gli esperti ritengono che comunemente erano chiamati Magi gli scienziati, custodi del sapere astronomico. La conferma arriva proprio dal Vangelo di Matteo, in cui sono descritti come sapienti capaci di leggere i segni del cielo. Non è un caso che il motivo del loro viaggio è quello di fare visita con dei doni al bambino indicato dalla Stella Cometa. La presenza di questi Magi nel racconto del Vangelo è molto breve, perciò tutto quello che è legato alla loro figura ha un valore simbolico, un insegnamento da dare ai lettori. A differenza del re Erode e di tutti i potenti del tempo, i Magi riconoscono la grandezza del fatto che un astro del cielo si sia mosso solo per indicare la nascita di un bambino. Un privilegio degno soltanto di un re! Alla luce di questo i Magi decisero di affrontare il lungo viaggio, forti del loro spirito di osservazione e della loro intelligenza, consapevoli di stare andando incontro a qualcosa che va oltre qualsiasi loro immaginazione. E.V.

STUDIO DENTISTICO
DOTT. PICCOLO RODOLFO
Si riceve su appuntamento

Conservativa
Chirurgia
Parodontologica
Ortodonzia
Pedodonzia
Implantologia

Via Mazzini, 10
Cava Manara (PV)
Tel. 0382 454473
piccolorodolfo71@gmail.com



*Augura a tutti
Buon Natale e un
sereno Anno Nuovo*

Odontoiatria Estetica
Scanner Intraorale
Ortopantomografia
Tac
Protesi
Laser

Piazza Martiri della Libertà 25
Casteggio (PV)
Tel. 0383 805049
studiodontoiatricopiccolor@gmail.com



TRADIZIONE 2 – In questo periodo tutti canticchiamo motivetti natalizi che hanno una storia anche centenaria

I canti di Natale che scaldano l'atmosfera

Le canzoni più famose, come "Tu scendi dalle stelle", sono arrivate a noi sin dal Settecento e Ottocento

PAVIA

Manca davvero poco al 25 dicembre eppure si sente già nell'aria quell'atmosfera magica tipica dell'Avvento: in macchina, in ufficio o nei negozi non ci sono solo gli addobbi a tema ma anche la musica natalizia che allietta le giornate. C'è chi ha una playlist fissa e chi ogni anno ne crea una seguendo le nuove hit, pronti a mettere da parte la passione per il sound pop o rock. Nessuno sa resistere alle strofe di All I want for christmas is you di Mariah Carey (per alcuni una vera ossessione!) e chi cerca di intonare con gioia Jingle Bells di Frank Sinatra. In Italia la canzone con un certo effetto nostalgia è A Natale puoi, scritta da Francesco Vitaloni per un noto produttore di pandori: quella melodia è andata oltre al prodotto commerciale diventando simbolo dell'infanzia. Impossibile non ricordare il recente successo di Brenda Lee con un remake della sua stessa canzone del 1958 e ora diventata virale con quasi 10 milioni di visualizzazioni con un video girato con la cantante 78enne. Le canzoni di Natale trattengono ricordi speciali, momenti indimenticabili

condivisi in famiglia o con gli amici più cari, per questo è importante scegliere le note più giuste: possono persino diventare uno dei regali originali da mettere sotto l'albero (quando si tratta di album Cd o vinile). Oltre alle musiche tradizionali e più note, ci sono tantissimi album a tema che possono diventare la colonna sonora dell'Avvento, mentre si preparano i biscotti o si è in viaggio verso qualche parente lontano. Adeste Fideles è uno dei principali canti religiosi che accompagnano la liturgia del tempo di Natale: ne esistono numerose rielaborazioni e versioni, ma quella più conosciuta resta senza dubbio l'originale versione latina. Nonostante Adeste Fideles sia uno dei più noti e tradizionali canti natalizi, non si conoscono approfonditamente né le origini né la paternità. L'unico dato certo che emerge dalla documentazione esistente è il nome del copista, cioè di colui che trascrisse materialmente il testo e la melodia: sir John Francis Wade, che lo avrebbe trascritto da un tema popolare irlandese nel 1743 - 1744 per l'uso di un coro cattolico. Tu scendi dalle stelle o Canzoncina a Gesù Bambino, è uno dei più famosi canti natalizi italiani, nonché uno dei brani maggiormente proposti per la liturgia



Cantare le canzoni di Natale è un momento di aggregazione della comunità

del Tempo di Natale. Scritto nel 1754 dal vescovo e santo Alfonso Maria de' Liguori, tu scendi dalle stelle è un canto derivato dall'originale versione napoletana intitolata Quanno Nascette Ninno ed è composto nello specifico da sette strofe di sei versi ciascuna. Ad oggi, esistono numerose versioni della canzone Tu scendi dalle stelle. Nel corso degli anni, infatti, il canto è stato citato ed interpretato magistralmente da numerosi artisti appartenenti al mondo della musica, del cinema e del teatro. Astro del Ciel è uno dei più famosi canti natalizi italiani, nonché uno dei brani maggiormente proposti per la liturgia del Tempo di Natale. Si tratta della versione italiana del celebre canto natalizio austriaco Stille Nacht, scritto nel 1816 dal prete salisburghese Joseph Mohr. La leggenda narra che Joseph Mohr scrisse Stille Nacht per commemorare la nascita di Gesù con un canto di pace, proprio quando l'Europa era da poco uscita dal periodo delle guerre Napoleoniche. Un suo amico, Franz Xaver Gruber, maestro ed organista creò per lui la melodia. E da allora Astro del ciel, risuona non solo nelle chiese, ma anche nelle varie celebrazioni del tempo di Natale di tutto il mondo. E.V.



LEONE
IMMOBILIARE
Never give up

Augura Buone Feste



Siziano (PV), Via Roma n.32/A | Carpiano (Mi), Piazza colonna n.4
 375-6591251 | 0382-373666 | 375-6610728
 leoneimmobiliare1@gmail.com
 www.leoneimmobiliare.eu

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



20

il Punto



Speciale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

Natale

STORIE 2 - L'origine, al contrario dei Re Magi, è assolutamente pagana e appartiene a riti precedenti i Romani

La Befana vien di notte, ma dalla notte dei tempi

La chiesa nel IV secolo d.C. ha cercato di contrastare tutto quello che non era cristiano senza successo

PAVIA

Una vecchietta vestita di soli cenci, con un grosso naso e scarpe malandate. La immaginiamo così, noi, la befana, con la sua scopa e il sacco pieno di dolciumi. In realtà la simpatica anzianotta è oggi il risultato di un mix di tradizioni, costumi e usanze popolari, di riti antichi e di cerimonie pagane che si sono accumulati sin dalla notte dei tempi. Ma perché arriva il 6 gennaio? E cos'è esattamente l'Epifania? Secondo la tradizione cristiana, il giorno dell'Epifania (dal greco epifaneia, "manifestazione, apparizione") è quello in cui i Re Magi arrivano a omaggiare Gesù appena nato facendogli dono di oro, incenso e mirra. Secondo il calendario liturgico, infatti, 12 giorni dopo il Santo Natale una nuova festa di precetto raccoglie i fedeli proprio per la "Epifania del Signore". Una ricorrenza che secondo alcuni risalirebbe al II secolo d. C. Nei vangeli si racconta che alcuni uomini saggi ("Magi" è un termine di origine persiana), portarono doni a Gesù Bambino. "Alcuni Magi vennero da oriente a Gerusalemme", si legge, e nel vangelo di Matteo si narra che

Erode, spaventato dalla venuta del "Re dei Giudei", esortasse proprio i Magi ad andare a Betlemme per scoprire dove si trovasse il bambino. Erode finse di voler conoscere il luogo della nascita di Gesù per poter andare lui stesso ad adorarlo. Seguendo la stella cometa, i Magi trovarono "nella casa" Gesù e sua madre Maria e iniziarono ad adorarlo, offrendogli oro, per omaggiare la regalità del Bambino, incenso per ricordare la sua divinità, e mirra, per il sacrificio e la futura morte dell'uomo Gesù (la mirra è un unguento profumato usato in antichità per la mummificazione e la conservazione dei defunti).

Di origini decisamente pagane è invece la tradizione legata alla Befana, la cui storia si usa ricollegare al racconto fantastico per cui nella notte volavano sui campi appena seminati figure femminili pronte a propiziare il raccolto. Furono gli antichi Romani ad ereditare alcuni riti propiziatori pagani legati ai cicli stagionali e associandoli al calendario romano.

La dodicesima notte dopo il solstizio invernale essi celebravano la morte e la rinascita della natura attraverso Madre Natura e si credeva che proprio in quelle dodici notti delle figure femminili vo-

lassero sui campi coltivati, al fine di ingraziarsi la fertilità dei

futuri raccolti. Alcuni identificavano la figura femminile con

Diana, dea lunare della caccia e della vegetazione, altri a

divinità minori come "Sātia" (dea della sazietà), o "Abundia" (dea dell'abbondanza). Altre credenze collegano la Befana a un'antica festa romana, che si svolgeva in inverno in onore di Giano e Strenia (da cui deriverebbe anche il termine "strenna") e durante la quale ci si scambiavano doni. Altre ancora fanno risalire la Befana ad alcune figure importate della mitologia germanica, come Holda e Berchta, sempre come una personificazione femminile della natura invernale.

Dal IV secolo d.C. la Chiesa di Roma avviò la condanna di riti e credenze pagane, ma molte personificazioni resistettero fino al Basso Medioevo fino ad accettare di nuovo, gradualmente, l'attuale figura di una vecchina affettuosa, e non una strega, rappresentata su una scopa volante.

Nel periodo del teologo Epifanio di Salamina, poi, la ricorrenza dell'Epifania fu proposta alla data della dodicesima notte dopo il Natale, recuperando in questo modo l'antica simbologia numerica pagana. Ancora oggi, la Befana, richiamando la tradizione religiosa di Santa Lucia, che dispensava doni ai bambini prima di lei, come faceva San Nicola prima di Babbo Natale, dona per lo più dolciumi e caramelle.

Edoardo Varese



La befana è un simbolo di origine pagana



SSI - VOGHERA snc

ASSICURAZIONI

di Tiziana Bobbiesi e Alessandro Di Vece

Augura Buon Natale
e Felice Anno Nuovo



helvetia

h1099@helvetia.it

Allianz

voghera5@ageallianz.it

Via Depretis 26 • VOGHERA (PV)
Tel 0383 640469 • Fax 0383 47866



STAZIONE DI SALICE

AUGURA UN FELICE 2024

MENÙ DEL 31 DICEMBRE 2023 con musica

❖ Aperitivo di benvenuto della Stazione

ANTIPASTI

- ❖ Crudite di mare, Citronette al frutto della passione e Germogli
- ❖ Tacos al carbone vegetale, Astice blu alla catalana e maionese al basilico
- ❖ Capesante gratinate alla provenzale e pepe rosa

PRIMO

- ❖ Calamarata ai crostacei, lime e spuma al prezzemolo

SECONDO

- ❖ Filetto di scorfano al forno, rosti di patate al timo e maionese al caviale

DOLCE

- ❖ Panettone piastrato con gelato alla vaniglia
- ❖ Cotechino e Lenticchie ❖ Acqua e Caffè

€ 110



Informazioni e prenotazioni: +39 0383 944501

Viale Diviani 7 - Rivanazzano Terme (PV) Oltrepò Pavese
info@lastazionedisalice.it * www.lastazionedisalice.it



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "CARLO GALLINI" Voghera



dal 1894 punto di riferimento per Voghera e il territorio
dal 2006 fra le "Scuole d'eccellenza" della Regione Lombardia

INDIRIZZO AGRARIO "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

INDIRIZZO CHIMICO "Chimica, Materiali e Biotecnologie"

Al termine del percorso di studi, di durata quinquennale, si consegue il diploma di
Istruzione Tecnica in Agraria o in Chimica

Entrambi i diplomi offrono possibilità sia di inserimento diretto nel mondo del lavoro sia di accesso a tutte le facoltà universitarie, con preferenza per quelle dell'area scientifica, quali agraria, chimica, scienze naturali, biologia, veterinaria e medicina.

OPEN DAY

DI PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

25 novembre 2023 ore 10.00 – 12.30 ore 14.00 – 17.00
2 dicembre 2023 ore 10.00 – 12.30 ore 14.00 – 17.00
13 gennaio 2024 ore 10.00 – 12.30 ore 14.00 – 17.00
20 gennaio 2024 ore 10.00 – 12.30 ore 14.00 – 17.00

Peculiarità della Scuola sono
il **Convitto** e il **Semiconvitto**

Il Convitto maschile e femminile ospita fino a 40 studenti, seguiti quotidianamente nelle attività di studio e di ricreazione da personale educativo. Al Convitto sono annesse la cucina, la mensa e spazi per le attività ricreative.

Il Semiconvitto permette a studentesse e studenti di usufruire del servizio mensa e di aule per lo studio assistito nelle ore pomeridiane.

azienda agraria

laboratori

di biotecnologie e

trasformazione prodotti

aule sperimentali

strutture sportive

cantina didattica

osservatorio

meteorologico

orti didattici

serra idroponica e

tunnel per florovivaismo



via F.lli Rosselli, 22 - 27058 Voghera (PV)

Segreteria: tel. 0383 343611

Convitto: tel. 0383 343650

e-mail: pvta01000p@istruzione.it

www.istitutocarlogallini.edu.it

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



22

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

USANZE – Durante le feste si susseguono pranzi e cene con famiglia e amici in situazioni formali o informali

Trucchi e consigli per una tavola effetto wow

La personalità della padrona di casa si esprime anche nel modo che addobba e prepara l'ambiente

PAVIA

Il periodo natalizio è una delle occasioni più speciali dell'anno, in cui famiglie e amici si riuniscono per condividere momenti di serenità. Tutti aspettiamo il pranzo di Natale per festeggiare insieme seduti a tavola. Cosa c'è di meglio di un'atmosfera festiva, circondata da decorazioni luccicanti e cibo delizioso, per rendere questo momento ancora più magico? Addobbi e decorazioni come centrotavola, candele, luci, pigne e stelle di Natale non possono mancare per dare il tocco speciale al giorno di Festa. Apparecchiare la tavola di Natale diventa un'arte che va oltre la semplice disposizione di piatti, posate e stoviglie. Un modo per esprimere la propria creatività, per trasmettere calore e accoglienza agli ospiti e, soprattutto, per creare un'atmosfera calda e festosa. Apparecchiare la tavola con stile diventa l'arte, per cui addobbare la tavola di Natale non significa soltanto trovare una tovaglia rossa, bianca o oro. Occorre scegliere la giusta combinazione di colori e decorazioni per rendere la tavola natalizia ed elegante, rispecchiando lo stile



La tavola natalizia rispecchia la personalità di chi la crea

della propria casa. Un'idea originale è abbinare i colori della tavola e degli addobbi alle pareti, soprattutto se sono colorate. Se si predilige una tavola romantica, la scelta ricade su tonalità delicate e pastello. Senso di calore ed eleganza sono trasmessi da

rosa antico, argento e qualche candela. Il viola è il colore che più si avvicina al rosso ed è, almeno nelle occasioni natalizie, considerato più sofisticato, ma è consigliabile abbinarlo o a giocare con i contrasti, evitando di utilizzarlo come unica tonalità. Oro e avorio sono considerati il mix classico per eccellenza,

mentre l'argento è adatto per una tavola più giovane. Se si preferisce un'atmosfera classica, nel design semplice e moderno di casa, la soluzione potrebbe essere una tavola di Natale bianca e rossa. Se si opta per addobbi in stile shabby, sarebbe opportuno scegliere questo stile anche

per decorare la tavola di Natale. Candele bianche, merletti di pizzo, pigne e ramoscelli sono elementi a basso costo con cui creare una tavola natalizia in stile shabby chic. Oltre alla combinazione di colori, occorre una mise en place ad hoc per una tavola di Natale degna del nome: saperla apparecchiare in maniera perfetta, ricreando l'atmosfera magica degli eventi, diventa indispensabile. A partire da tovaglie e tovagliette per abbellire il tavolo. Di moda recente è anche il runner, utilizzato principalmente per le tovaglie rettangolari. È possibile disporre un runner per l'intera lunghezza della tavola ed altri runner trasversali più corti per il lato corto, con il runner più lungo che appoggia sopra a quelli più corti. Fondamentale è la disposizione di piatti, posate e stoviglie, seguendo il galateo per una presentazione impeccabile. A destra, il coltello o i coltelli; a sinistra, le forchette e il piattino o cestino per il pane; davanti al piatto, il cucchiaino per il dolce posizionato con il manico rivolto a destra; a sinistra o sul piatto, il tovagliolo legato con nastro colorato, per un tocco di decorazione in più. Si possono scegliere i piatti in ceramica tradizionale in stile classico - con decorazioni

blu o bianche - oppure più originale con colori e addobbi diversi. Con l'uso dei runner, sono usati piatti più moderni e dalle linee squadrate. Si possono preferire tovaglioli con dettagli dorati o argentati per arricchire la mise en place. I bicchieri e i calici di cristallo aggiungono un tocco di eleganza alla tavola, così come il centrotavola, i sottopiatto - in stoffa o in porcellana per una tavola tradizionale oppure in legno per uno stile più rustico oppure dorati per essere esageratamente eleganti - i poggiatesta e le decorazioni originali, per creare un'atmosfera incantevole, magica ed elegante. Ad esempio, candele profumate, pigne, bacche rosse, rami d'abete, piante, per un animo green che ama decorare le piantine grasse per creare addobbi particolari. Per abbellire la tavola, si possono aggiungere segnaposto natalizi personalizzati, con i nomi dei presenti, per permettere agli ospiti di sentirsi speciali e parte integrante di questa occasione. L'albero di Natale, decorato con stelle, fiocchi di neve e regali, può anch'esso diventare il punto focale della tavola. Tutti elementi preziosi che richiamano lo stile e il colore delle decorazioni e la propria personalità.

Silvia Balloni

Sami Elettromeccanica S.r.l.



- Impianti elettrici civili industriali
- Plc e pc industriali
- Automazione cancelli e portoni
- Impianti videosorveglianza
- Impianti allarme antintrusione
- Impianti condizionamento
- Avvolgimento e riparazione motori elettrici
- Pompe sommerse e di superficie

**BUONE
* FESTE**



Strada Pavese 110 - Broni
samielet@libero.it - Tel.0385-53738

QUADRIFGLIO

PER LA TUA AZIENDA AGRICOLA

★ *Augura a tutti Buon Natale* ★

CENTRO ASSISTENZA AGRICOLA AUTORIZZATO

ASSISTENZA SPECIALIZZATA
TECNICA E FISCALE ALLE AZIENDE
AGRICOLE

GESTIONE FASCICOLO AZIENDALE,
GASOLIO AGEVOLATO

PREDISPOSIZIONE DOMANDE DI
CONTRIBUTO MISURA PSR 2014/20

ASSISTENZA CERTIFICAZIONE
AGRICOLTURA BIOLOGICA

DOMANDE PRRV
RISTRUTTURAZIONE
RICONVERSIONE VIGNETI

IMMATRICOLAZIONI E PERMESSI DI
CIRCOLAZIONE MEZZI AGRICOLI

ASSISTENZA AZIENDE
AGRITURISTICHE

TENUTA CONTABILITÀ
ASSUNZIONI (OTD, OTI, COLF)

RICEVIAMO SU APPUNTAMENTO

CONVENZIONATO
UNICAA
dal duemilauno

Via Torino 17 - Casteggio (PV)
Tel. 0383.890270

info@quadrifogliobio.it - Seguici su



ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



23 dicembre 2023

il Punto



23

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

Speciale **Natale**

REGALI LAST MINUTE 2 – Leggere stimola la creatività e curiosità che devono essere coltivate sin dall'infanzia

Sei libri per avvicinare i piccoli alla lettura

Dal classico Dickens a una selezione più moderna, dove le favole tornano protagoniste con la loro morale

PAVIA

Un libro per avvicinare i bambini al magico mondo della lettura. Accompagnare i più piccoli i più piccoli alla scoperta di tutto ciò che rende unico il periodo in attesa del 25 dicembre. Storie, leggende e un pizzico di follia: sono questi gli ingredienti indispensabili di questi albi illustrati facili da leggere e da comprendere, anche per i più piccini. E così, grandi e piccoli, insieme potranno scoprire che se oggi esiste il Pettirosso il merito è tutto di Babbo Natale, ma anche che, questo periodo magico, ha la capacità di rendere tutti più uniti e buoni, andando anche contro natura. **Ollie e la Renna di Natale:** Ollie è un'adorabile bimba pronta a scoprire tutta la magia del Natale. Tutto merito del jingle, jingle, jingle che la sveglia nel cuore della notte e le farà scoprire tutto ciò che si nasconde nelle notte del 24 dicembre. Nel villaggio degli orsi che amano il Natale: Non importa quanto si è diversi: se si trova una passione comune, tutto andrà nei migliori dei modi. Come in questo villaggio abitato da orsi polari che, seppur tutti diversi tra loro, sono accomunati dall'enorme desiderio nei confronti del Natale. Non solo una splendida favola di Natale, ma un racconto che permette di apprezzare le piccole ed enfaticamente amare le diversità.

Il Topolino e il Regalo di Natale: Qui delle coloratissime immagini ad acquarello accompagnano la storia di un piccolo topolino, con una richiesta speciale per Babbo Natale... Inaspettatamente il 25 dicembre si trasformerà nel Natale più incredibile di sempre.

Fulmine, la prima renna di Babbo Natale. Mai sentito parlare di Fulmine? Una renna che sogna



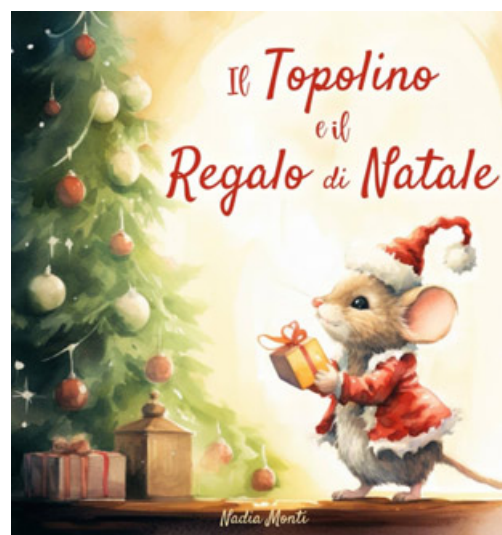
Ollie e la Renna di Natale

la libertà dal circo dove è costretta ormai da tempo e che, dopo un incontro fortunato, diventerà il traino della slitta rossa più magica che ci sia. Qui la sua storia ricca di magia e tenerezza.

Il pacchetto rosso di Linda: Un pacchetto rosso, decisamente misterioso, gira e rigira in un gelido paesino di montagna. Nessuno sa cosa contenga, ma in qualche modo cambia la vita degli abitanti del paese. Un libro per vivere per la magia della montagna innevata.

Il Lupo che non amava il Natale: Continuano le storie di Lupo e le sue mille e più avventure. E dopo aver cercato l'amore, e provato a cambiare colore questa volta è il momento del Natale. Lupo non ama il 25 dicembre, ma quando arriva la

Vigilia tutti i suoi amici vogliono fargli godere a pieno questa festa. Alla fine Lupo si convincerà? Ecco poi un classico del periodo natalizio: **Il canto di Natale.** La favola di Dickens racconta la storia di un uomo d'affari, Scrooge, avaro ed egoista, che trascura la famiglia e ed è incapace di apprezzare le piccole cose come il calore che regala il Natale. Non è un caso che l'intera vicenda si svolga proprio la notte della vigilia. Scrooge, tornando a casa più adirato del solito, incontra i tre fantasmi del Natale: passato, presente e futuro. Questi porteranno Scrooge a pentirsi dei propri atti egoistici e indifferenti, e dunque a cambiare interiormente. Alla fine della favola - e dell'avventura - Scrooge sembra proprio un'altra persona e tutti stenteranno



Il Topolino e il Regalo di Natale



Il Lupo che non amava il Natale

a crederci. Scrooge ha capito ciò che ha fatto, si è reso conto di come ha vissuto fino a quel momento, prende coscienza dei suoi atti egoistici e forse un piccolo frammento dello spirito del Natale è entrato in lui e ha dato un senso diverso e più vero alla sua esistenza. La favola è ambientata in un piccolo paesino inglese, non specificato, alla vigilia di Natale. Scrooge, come ogni anno, pensa solo al suo denaro e ai suoi affari, non si accorge dei suoi parenti che non vede più da molto tempo, del suo amico Marley, morto da sette anni, e delle persone che purtroppo stanno peggio di lui.

Edoardo Varese



BUONE FESTE!

Carrozzeria Torino snc



AUTO DI CORTESIA

CONVENZIONATA CON

sara
sara assicurazioni

ZURICH connect

REALE
MUTUA

ITALIANA
ASSICURAZIONI

GENERALI

INTESA SANPAOLO
ASSICURA

CATTOLICA
ASSICURAZIONI
DAL 1896

Allianz

UnipolSai
ASSICURAZIONI

ZURICH

amisima ASSICURAZIONI

Linear
Gruppo Unipol

genertel.it

europ
assistance

BIPIEMME ASSICURAZIONI

Via Piacenza, 117 - Voghera (PV) T. 0383 43098 F. 0383 360014
car.torino@alice.it - www.carrozzeriatorino.it

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



24

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

REGALI LAST MINUTE 3 – Tra le ultime uscite c'è solo l'imbarazzo della scelta per soddisfare ogni gusto musicale

Sotto l'albero di Natale c'è tanta musica per tutti

In commercio si possono trovare dei ricchi cofanetti in edizione speciale per gli amanti del vinile

PAVIA

“Rocking around the Christmas tree” - il Natale è alle porte, e le idee per i regali scarseggiano? Un'idea vincente può essere quella di donare un Cd o un vinile, unendo l'utilità di un regalo senza tempo alla varietà infinita di gusti e generi musicali tra cui poter scegliere. Dalle voci italiane più calde e romantiche, come quelle di Tiziano Ferro, Cesare Cremonini e Luciano Ligabue; fino ai consigli per gli amanti del rap italiano e del k-pop, il mondo della musica propone regali adatti a ogni esigenza. Ecco alcuni consigli in ordine sparso, senza pretesa di essere esaustivi.

Il supervissuto di **Vasco Rossi** - Gli Sbagli Che Fai è una canzone inedita scritta per la docuserie Il Supervissuto, in cui Vasco Rossi si racconta in prima persona, esplorando la sua vita avventurosa e sopravvissuta. La canzone riflette l'onestà e la sincerità di Vasco nel raccontare la sua carriera e il suo percorso di vita. La colonna sonora della serie, curata da Vince Pastano e Maurizio Biancani, contiene 32 brani ed è disponibile in diverse edizioni. A Vasco si uniscono le migliori

voci della musica italiana, da regalare a Natale per gli amanti del genere: Ligabue, Calcutta, Colapesce Dimartino e tutti i migliori cantanti della Penisola.

Canzoni da osteria di **Francesco Guccini** - Dopo lo straordinario successo di Canzoni da Intorto, l'album fisico più venduto del 2022, Francesco Guccini ci porta in un nuovo viaggio attraverso le sue melodie del cuore con Canzoni da Osteria. Questo nuovo progetto discografico è una raccolta di canti popolari selezionati dal maestro e reinterpretati in modo personale, offrendo un suggestivo viaggio tra culture e tradizioni poco conosciute, autentici tesori del repertorio nazionale e internazionale.

1989, Taylor's version di **Taylor Swift** - L'artista ha pubblicato di recente l'attesa rivisitazione dell'album 1989 (Taylor's Version), disponibile in Cd e doppio vinile. Questo album del 2014, che ha prodotto hit come "Shake it off" e "Blank Space," è stato certificato disco di platino e d'oro in Italia. Il rilascio include le nuove versioni di brani come "This Love" e "Wildest Dreams," che hanno guadagnato popolarità su TikTok.

One more time dei **Blink 182** - I Blink-182 sono tornati con il loro nono album, One More

Time..., che segna il ritorno di Tom DeLonge nella formazione originaria. Le nuove canzoni, come la title-track e "More Than You Know", sono state pubblicate in anticipo. La reunion della band è stata preceduta da una sorprendente esibizione al Coachella e un tour, che include un'unica

data in Italia, già sold out all'Unipol Arena di Bologna. Cambiando genere ed età di riferimento, tra le ultime novità troviamo **Salmo** e **Noyz Narcos** con il loro nuovo album collaborativo, Cvlt. Per anticiparlo, hanno creato un videoclip speciale in stile horror, diretto da Dario



L'ultima fatica di Guccini è un viaggio nel passato delle osterie



Il cofanetto deluxe dei Coma Cose

Argento. Il video, intitolato "Incubi", combina splatter e ironia, rivelando la loro passione per l'horror e rivisitando l'immaginario musicale che li ha affascinati fin da giovani. Il nuovo album esplora quest'atmosfera e offre una prospettiva unica che si discosta dalle tendenze attuali.

In questi ultimi anni il vinile ha avuto un ritorno di fiamma e in molti sono tornati ad ascoltare i

33 giri sul piatto. Per loro c'è solo l'imbarazzo della scelta. Quasi tutti i principali artisti e le case discografiche hanno rilasciato edizioni speciali e cofanetti con memorabilia, cover autografate, magliette, pletri e molto altro ancora, per la gioia dei collezionisti e degli appassionati. Un esempio: la Platinum collection dei **Queen** o la Milamo Deluxe dei **Coma Cose**. M.S.

PAURA DELLA CHIAVE BULGARA? SCOPRI IL NUOVO CILINDRO CISA AP4 S



CISA®

One Key



Centro duplicazione

- chiavi punzonate
- chiavi doppia mappa
- chiavi codificate e radiocomandi per autoveicoli



Key Related Security
Attack Resistance
Durability

1 2 3 4 5 6
O A B C D
4 5 6



SOLUTION PARTNER AP4 S • 2022

Buone Feste



ROVATI UTENSILI

BRONI (PV) • Via Circonvallazione 98

Tel. 0385 51053 • Tel. 0385 52225 • 0385 250122

Fax 0385 54004 • info@rovatiutensili.it

www.rovatiutensili.com





ELETROLEO

DI

GIGLIO LEONARDO

CELL. 333.2682890

LEONARDO.GIGLIO@LIBERO.IT

ELETTRAUTO A DOMICILIO

SPEKTRA AGRI
PRECISIONE CHE PRODUCE



DIAGNOSI
TEXA
AGRI



***Riparazione impianti elettrici
tir - mezzi agricoli
macchine operatrici
aria condizionata
impianti radio e cb***

AUGURA BUONE FESTE

CASTELLETTO DI BRANDUZZO

Frazione Bassino 1



ALIMENTAZIONE – I consigli della nutrizionista per riprendersi dagli abbondanti pasti che saranno fatti

E dopo aver fatto Pantagruel, la dieta detox

Per un po' evitare carni rosse e lavorate, e puntare tutto sulle verdure, specialmente la barbabietola

PAVIA

Durante le Feste, si sa, il tempo trascorso seduti a tavola è talmente lungo che, in alcuni casi, non ci si alza neanche tra una portata e l'altra. Sperando che la situazione non sia stata così nelle vostre case e che abbiate trovato il tempo per fare almeno una passeggiata tra pranzi e cene, ricordiamo che per rimettersi in forma è necessario ripartire dall'attività motoria. Ciò è particolarmente importante poiché i pasti natalizi sono spesso ricchi di carboidrati, grassi, sodio e zuccheri semplici, nutrienti che se consumati in maniera abbondante contribuiscono all'aumento della massa grassa, e possono causare gonfiore e un eccesso di sostanze nocive. Quindi i primi passi da compiere sono, integrare la routine con dell'attività fisica e l'alimentazione con cibi che possano sostenere il fegato nella sua funzione di depurazione. Senza sottovalutare l'importanza cruciale dell'idratazione: dopo le feste gli organi più affaticati saranno sicuramente fegato e reni, mentre le conseguenze dirette più frequenti riguardano i parametri del colesterolo, che potrebbero essere fuori norma. Per



Gli estratti di verdure e frutta possono aiutare dopo le feste

riequilibrare l'organismo dovrete consumare cibi ricchi di antiossidanti, depurativi e antinfiammatori. Come azione detox la dottoressa Sarah Giuffrè, biologa nutrizionista, consiglia di «utilizzare la barbabietola rossa che

aiuta ad eliminare le tossine e migliora la circolazione. Potete aggiungerla cruda o cotta al vapore in frullati, nell'insalata del pranzo o nella zuppa della sera». Infine, per una potente azione antinfiammatoria, potete arricchire

la vostra dieta detox post natale con spezie, quali curcuma, pepe e peperoncino, ideali «da aggiungere all'olio che si utilizza per condire, in quanto favoriscono il dimagrimento aumentando la combustione dei grassi e riducendo l'infiammazione dei tessuti». In generale, possiamo utilizzare fonti integrali di carboidrati complessi poiché contribuiscono ad aumentare la quota di fibra di micronutrienti, aumentando anche il senso di sazietà. Altrettanto preziosi sono gli alimenti ricchi di vitamine A, E e C, e di Ferro e Zinco che sostengono il fegato. Come per depurarsi dai metalli pesanti, anche una buona dieta disintossicante post Natale si basa su frutta, verdura, cereali integrali, oli e semi oleosi. Ecco, quindi, i consigli della nutrizionista, che attinge ai cibi di stagione, per depurare l'organismo dopo le abbuffate di Natale: Arancia: un vero e proprio concentrato di vitamina C, che contribuisce sia alla purificazione dell'organismo sia al rafforzamento delle difese immunitarie. Pompelmo: la sua peculiarità, tra gli agrumi, è il fatto che contiene provitamina A, C, D, B1, P. per questo si rivela molto utile nella dieta dopo Natale per la sua azione anti-colesterolo. Attingendo ancora alla lista di

alimenti ricchi di vitamina C, non possiamo non menzionare il kiwi che contribuisce al mantenimento dell'equilibrio dell'organismo. Ottime anche le crucifere (broccoli, cavolo, verza, cavolo romano...) che sono ricche di vitamine, sali minerali, fibre e sostanze antitumorali. In particolare, nella dieta purificante invernale non può mancare il cavolfiore.

Inoltre, dopo un periodo in cui si sono consumati molti insaccati, carne rossa, zuccheri, alcolici e grassi, bisognerebbe evitarli almeno per un po' e preferire minestrone, carni bianche o fonti vegetali di proteine, imparando a iniziare la giornata con la frutta a colazione. Senza dimenticare che anche tè, tisane e frullati possono arricchire la nostra dieta depurativa dopo le feste. **M.S.**



Aumentare le verdure, in particolare le crucifere, è un toccasana

MAW SRL

CENTRO ORTOPEDICO - SANITARIO



**ESAME POSTURALE
BAROPODOMETRICO
PLANTARE
COMPIUTERIZZATO
GRATUITO**

**PLANTARI
SU MISURA**

DISPONIBILITÀ DI AUSILI RIGENERATI CON GARANZIA

MAW SRL Corso Cavour 74 - Mortara
Tel. 0384 350263 - Cel. 320 9409380
Cel. 349 7551373 MATTEO
geomat1976@libero.it

PRODOTTI

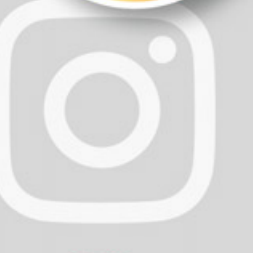
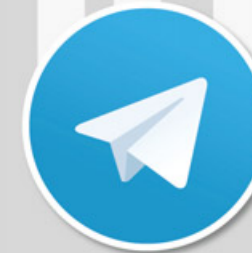
- ARTICOLI SANITARI ORTOPEDICI
- AUSILI PER DIVERSAMENTE ABILI
- TUTORI
- ELASTOCOMPRESSIONE
- SEGMENTI PRE E POST OPERATORI
- CALZATURE PREDISPOSTE
- ELETTROMEDICALI
- CORSETTI STANDARD E SU MISURA

SERVIZI

- VENDITA - NOLEGGIO - ASSISTENZA
- RITIRO E VENDITA AUSILI USATI (RICONDIZIONATI)
- ASSISTENZA TECNICA STRUTTURE GERIATRICHE - SANITARIE
- CONSEGNA E PROVE A DOMICILIO
- TECNICO ORTOPEDICO
- TECNICO UDITO
- PRATICHE ASL



Buone Feste



Buone Feste

A TUTTI I LETTORI DEL GIORNALE

il Punto

PAVESE
Fondato nel 1994

SETTIMANALE DIGITALE **GRATUITO**

www.giornaleilpuntopavese.com

22 dicembre 2023

Cooperativa Sociale Silvabella ONLUS

MORTARA (PV) • Piazza Martiri della Libertà, 8
Tel. 0384.294070 • Fax 0384.296519 • e-mail: silvabella@libero.it

Gestione di strutture pubbliche e/o private come Case di Cura e di Riposo

complessi sociali, scolastici, centri di riabilitazione e dei servizi:

- **socio-assistenziali per infanti, anziani e disabili**
 - infermieristici
 - fisioterapeutici
- **di assistenza domiciliare e complementare**
 - di igienizzazione spazi comuni
 - di lavanderia
- **di preparazione e distribuzione pasti, bidellaggio, ecc.**
- **di assistenza sociale ed accessori**

Cooperativa Sociale

Solidarietà Silvabella "B" ONLUS

MORTARA (PV) • Piazza Martiri della Libertà, 7
Tel. 0384.99298 • Fax 0384.296519

- **inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e/o diversamente abili**

- **pulizie civili e industriali**

- **refezione scolastica e accessori**
 - servizi ausiliari presso scuole e asili nido

- **manutenzione del verde e servizi ecologici**

**AUGURI
DI BUONE
FESTE**

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



28

il Punto



Speciale

Natale

22 dicembre 2023

ACQUISTARE CASA
ALL'ASTA FACENDO
QUINDI UN AFFARE?



CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

CHIAMACI ALLO
0382 1836327

VIA TEODOLINDA 16 - PAVIA

A TAVOLA – I consigli dei pastai di Unione Italiana Food per gli abbinamenti perfetti a Natale e non solo

Agli italiani non bastano 500 tipi di pasta

La scelta del formato dipende dal sugo e da come si intende cuocerla perché ci sono matrimoni perfetti

PAVIA

Considerando che l'Italia è un Paese che ama la pasta i pastai di Unione Italiana Food in vista del Natale propongono una guida all'abbinamento e ricette delle feste con i formati di pasta più amati, dai classici spaghetti aglio olio e peperoncino

alle tagliatelle con il ragù, ai ziti con la salsa genovese.

Ma come orientarsi con gli abbinamenti più quotidiani o creativi? Sono quattro i parametri da tenere d'occhio:

1. Osservare il formato. In che modo la forma della pasta incontra il condimento? Le spire del fusillo o le righe di una penna catturano il sugo, lo spaghetti lo avvolge, una lumachina lo ac-

colle e così via. Un solo elemento, anche piccolo, cambia tutto: la curvatura di un formato, una variazione nel suo spessore tra rigo e valle, un profumo nel sugo, tempi e modi di cottura (classica, ripassata in padella o risottata, reidratata), perfino il modo di servirla nel piatto o lo strumento con cui la mangiamo: forchetta o cucchiaio? Ci sono sughi più corposi e sughi più

lisci. E paste versatili, che riescono a valorizzare condimenti di consistenza diversa, o formati "progettati" per dare il meglio proprio con quell'abbinamento.

2. La trafila, questione di texture. La trafilatura ci fa capire come si comporterà la pasta in cottura (e mantecatura) ma anche la sua sensazione in bocca. Da una trafilatura in teflon si ottiene una pasta dal cuore più croccante,



La pasta è amata dagli italiani in tutte le sue forme



ACQUISTARE CASA ALL'ASTA FACENDO QUINDI UN AFFARE? NON HAI TEMPO DA DEDICARE ALLA PROCEDURA? PENSIAMO A TUTTO NOI, PER UN'ASSISTENZA TOTALE DALLA RICERCA DELL'IMMOBILE AL DECRETO DI TRASFERIMENTO DEL BENE, CHIAMACI PER UN INCONTRO SENZA IMPEGNI, TI SPIEGHEREMO TUTTO!!! CON LA POSSIBILITÀ DI MUTUARE FINO AL 100% DELL'IMPORTO!



CHIAMACI ALLO 0382 1836327
VIA TEODOLINDA 16 PAVIA

mentre una pasta trafilata al bronzo risulta più omogenea. E ancora, la superficie porosa o rigata cattura meglio i sughi più sciolti, mentre una texture più liscia è perfetta con sughi più "avvolgenti".

3. La prova della forchetta (o del cucchiaio) per capire l'intensità del boccone. La impariamo prima assaggiando singolarmente il formato e il condimento, la cui intensità dovrà essere direttamente proporzionale a quella della pasta. Un bucatino o un pacchero richiedono una masticazione più lunga di una pastina. Analogamente, un sugo robusto come quello alla Carbonara non è adatto ai finissimi Capelli d'angelo mentre le Tagliatelle non hanno alcuna possibilità con le consistenze leggere ed eteree di un aglio, olio e peperoncino. Le Pennette o i Ditalini si trovano bene anche in un cucchiaio, etc.

4. La tecnica di cottura giusta per rendere perfetto l'incontro. Se ci sono tutti i presupposti per un flirt tra pasta e condimento, il cuoco fornisce l'aiutino per rendere i partner inseparabili. I pastai italiani forniscono sulla confezione e sui siti aziendali tutte le indicazioni su come valorizzare al meglio il formato con la cottura. Per esempio, mantecando in padella con un cucchiaio di acqua di cottura o un filo d'olio per fare l'emulsione. O scegliendo il metodo di cottura più adatto, come la cottura risottata per legare i sughi più liquidi ai formati più lisci (per esempio gli spaghetti aglio olio e peperoncino), la finitura in padella delle linguine con le vongole per generare la crema dalla parte più sottile delle "alette" e così via.

Secondo Margherita Mastromaro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food, «la pasta è una e molteplice. In Italia siamo i custodi della tradizione. Abbiamo le nostre preferenze ma non rinunciamo a cambiare le carte in tavola e sperimentazioni e stravolgimenti si richiamano, per affinità o contrasto o reinterpretazione, al nostro patrimonio alimentare. Proprio questa sua ver-

satilità e la capacità di adattarsi a ingredienti diversi in combinazioni infinite fanno della pasta un alimento sempre contemporaneo e globale. Proprio per questo, accanto ai cinquecento formati attuali di pasta censiti, le aziende continuano a sviluppare per innovare l'architettura della pasta e andare incontro alle nuove esigenze dei consumatori, con impegno e maestria, e con la speranza che in ogni parte del mondo tutti possano trovare la loro pasta preferita e l'abbinamento del cuore».

Ecco infine come abbinare i formati di pasta più popolari secondo i pastai di Unione Italiana Food. **Per la pasta lunga Bucatini:** amatriciana, gricia, sughi strutturati con pomodoro e formaggi; **Bavette:** sughi semplici di pesce, pesto alla genovese; **Capellini:** minestre; **Fusilli:** con ragù alla napoletana, sughi di carne, ricotta; **Lasagne:** sughi ricchi di carne, formaggi e verdure; **Maccheroncini:** ragù alla napoletana, sughi di carne; **Rigatoni:** sughi corposi, ragù di carne, verdure, salsiccia, adatti anche a timballi al forno, con sughi di carne; **Spaghetti:** serviti asciutti, con filetto di pomodoro, sughi all'olio, sughi di pesce, carbonara; **Ziti:** serviti asciutti, in timballo o spezzati con ragù alla napoletana o sughi di carne. Per la pasta corta, **Conchiglie:** con salsa di pomodoro, sughi semplici, sughi di carne; **Farfalle:** sughi semplici all'olio, paste fredde estive; **Mezze maniche rigate:** pomodoro fresco o sughi semplici al burro, carbonara; **Orecchiette:** cime di rapa, sughi al pomodoro e ricotta; **Pasta mista:** in brodo, brodo, minestrone, zuppe, la pasta e fagioli; **Penne lisce:** sughi leggeri di pesce e verdure, pasta fredda; **Paccheri:** ragù di pesce, sughi corposi di verdure; **Trofie:** lessate con fagiolini e patate e poi condite con il classico pesto alla genovese.

Maurizio Ferrari

I migliori auguri!



Intals, da oltre 120 anni una delle più importanti aziende dedicate al riciclo dell'alluminio, augura a tutti gli abitanti di Parona e della Lomellina un futuro ispirato dalla sostenibilità ambientale e sociale.





Via Piacenza, 117 - Voghera (PV)
T. 0383 43098 F. 0383 360014
car.torino@alice.it
www.carrozzeriatorino.it



Via Piacenza, 117 - Voghera (PV)
T. 0383 43098 F. 0383 360014
car.torino@alice.it
www.carrozzeriatorino.it

Voghera & Oltrepò

VIABILITÀ – Al momento può transitare solo il traffico leggero sino a 3,5 tonnellate di peso

Riaperto il ponte di via Piacenza in anticipo

Sistemato il pilone danneggiato dalla piena dello Staffora e modificato l'alveo per contenere le inondazioni

VOGHERA

Martedì 19 dicembre 2023 il ponte di via Piacenza a Voghera è stato riaperto al traffico leggero. E con un giorno in anticipo rispetto al crono programma iniziale. Il traffico sarà limitato con divieto di transito ai veicoli con massa a pieno carico superiore alle 3,5 tonnellate e larghezza superiore ai 2 metri. Si chiude così il periodo difficile per i residenti, i commercianti e gli artigiani che hanno le attività nelle aree limitrofe, dopo che la struttura era stata chiusa lo scorso 31 ottobre per via della piena del torrente Staffora, dovuta alle abbondanti precipitazioni avvenute in quei giorni. Sono stati giorni difficili, dettati da lavori continui e dal concomitante abbassamento delle temperature. Grazie all'impegno di tutti gli attori chiamati in causa, è stato così raggiunto l'obiettivo promesso dall'amministrazione comunale, che consisteva nella riapertura prima di Natale. Il Comune di Voghera ha inoltre provveduto ad approvare una variazione di bilancio urgente pari a 170.000 euro per finan-



Il ponte di via Piacenza riaperto al traffico leggero

ziare questo primo intervento fondamentale. Proprio martedì stesso il sindaco Paola Garlaschelli ha voluto fare il punto sull'emergenza affrontata e sull'iter che ha portato alla riapertura dell'infrastruttura cittadina, grazie alla sinergia di diversi attori in campo. «A novembre ho preso personalmente un impegno sui tempi di riapertura con i commercianti e

gli artigiani di via Piacenza, restandomi sul sito e incontrandoli. Oggi sono felice di potere dire che la promessa è stata mantenuta grazie all'impegno e all'attenzione prestata all'intervento da parte di un ampio gruppo di lavoro. Non nascondo che io stessa ho fatto più volte pressione ai miei uffici per una ipotesi di riapertura parziale durante i lavori, ma questo non è

stato possibile per la sicurezza di tutti: se vi fossero state soluzioni diverse, le avremmo attuate. I lavori sono stati i più rapidi possibili nel rispetto della qualità e della bontà dell'intervento da realizzare. Regione Lombardia da subito ci è stata vicina con i suoi progettisti permettendoci di definire insieme i lavori da eseguire, ed è poi intervenuta in alveo per i lavori

preparatori. Un grazie speciale all'ufficio lavori pubblici e in particolare all'ingegner Zermoglio che ha seguito quotidianamente da vicino tutti gli interventi, sia quelli idraulici svolti dalla ditta Cegni che quelli strutturali svolti dalla ditta Bsc di Codevilla». Il sindaco prosegue: «A entrambe le ditte va il mio ringraziamento per avere operato con

professionalità e perseveranza, affrontando difficoltà ed imprevisti, e per aver lavorato in condizioni meteo non favorevoli. Non dimentichiamo inoltre il contributo prezioso della nostra Protezione Civile, che ha fornito una fondamentale assistenza alle operazioni in alveo. Per aprire oggi in sicurezza è stata richiesta la collaborazione della Polizia Locale e di Asm, che ha potenziato l'illuminazione pubblica relativa agli accessi al ponte. Ringrazio gli artigiani e i commercianti per la paziente attesa e per i messaggi che mi hanno inviato nella giornata di ieri. Sono e sarò sempre al loro fianco, impegnandomi a dare loro risposte tempestive e soluzioni». Si è chiusa quindi, come dicevamo prima, la prima parte dei lavori, quella riguardante il consolidamento del pilone danneggiato, oltre alla modifica del percorso del torrente Staffora in caso di piena per far sì che la forza della corrente non vada a premere sui piloni. Nel frattempo si continua a lavorare all'interno dell'alveo del torrente, in attesa che vengano reperiti i fondi per procedere con un ulteriore step, ovvero il consolidamento delle fondazioni dei piloni.

ROBERTO BECCHI

LAVORI PUBBLICI – Verrà realizzata una struttura all'avanguardia

Un nuovo polo educativo a Pombio

VOGHERA

Sarà realizzato un nuovo polo educativo, che andrà ad accorparsi a servizi dell'asilo nido e della scuola materna, nel quartiere cittadino di Pombio, in via Morandi, dove già sorge la scuola media. Il Comune di Voghera ha approvato negli scorsi giorni il progetto esecutivo dei lavori relativi alla nuova scuola dell'infanzia, da effettuarsi nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e rientrante nella missione 4 componente 1 del piano riguardante il potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione. I lavori inizieranno nel 2024 e, per rispettare in pieno le milestone europee, la nuova costruzione dovrà essere conclusa entro il 31 dicembre 2025. Si andrà a creare così un plesso unificato nel quartiere di Pombio, che comprende appunto asilo nido, scuola materna e scuola media. Il costo complessivo dell'intervento è di 3.190.000 euro, un importo interamente coperto da fondi europei. L'impresa aggiudicataria è la società Costruzioni Ingg. Penzi spa di Maddaloni (Caserta), che si è avvalsa della società di ingegneria Eutecne srl di Perugia per la redazione del progetto esecutivo. Il provvedimento è stato seguito dall'assessore con delega ai lavori pubblici Giancarlo Gabba, che spiega: «Esprimo la mia personale soddisfazione per la nuova scuola dell'infanzia di Pombio, realizzata grazie ai lavori finanziati con risorse Next Generation Eu/Pnrr, che rappresenta un nuovo polo educativo 0-6 anni, il quale va quindi ad accorparsi a servizi per l'asilo nido e per la scuola materna. Il Comune di Voghera ha approvato, tramite delibera di giunta, il progetto definitivo e i lavori verranno avviati all'inizio dell'anno nuovo».

Si tratterà di una prima nuova costruzione di edilizia scolastica afferente il primo ciclo realizzata in città da circa quarant'anni. La nuova scuola dell'infanzia, che a lavori ultimati potrà ospitare fino a 164 alunni su una superficie di circa 1.200 mq., sarà una struttura moderna, al passo con le

attuali indicazioni pedagogiche e in grado di rispondere alle normative vigenti, in termini di prestazioni energetiche, strutturali, dimensionali, di sostenibilità ambientale e di comfort. Si tratterà di un edificio ad elevata efficienza energetica in cui verranno utilizzate fonti di energia rinnovabili, affiancandosi dai combustibili fossili e sfruttando il sole attraverso l'impiego di pompe di calore e un impianto fotovoltaico da 68 kw. **R.B.**



L'assessore Giancarlo Gabba

SERVIZI – Il cambiamento è stato fatto per migliorare la qualità delle prestazioni

Uffici demografici, nuovi orari nel 2024

VOGHERA

Dal 1 gennaio 2024 gli uffici demografici di corso Rosselli presenteranno un nuovo orario di apertura al pubblico dal Lunedì al Venerdì, con la chiusura definitiva del primo sabato del mese. È questa la decisione della Giunta Comunale di Voghera in ottemperanza ai criteri di ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane, miglioramento della qualità delle prestazioni, razionalizzazione della fruibilità dei servizi da parte dell'utenza, miglioramento dei rapporti funzionali con altri uffici ed altre amministrazioni e potenziamento dell'economia gestionale del servizio. Pertanto i nuovi orari di apertura al pubblico in vigore dal 1 gennaio 2024 sono i seguenti. Ufficio Carte identità: Lunedì dalle ore 08:30 alle 12:30 e dalle ore 14:30 alle 16:30; Martedì dalle ore 08:30 alle 13:00; Mercoledì dalle ore 08:30 alle 13:00; Giovedì dalle ore 08:30 alle 13:00; Venerdì dalle ore 08:30 alle 13:00. Ufficio Stato Civile, Anagrafe: Lunedì dalle ore 08:30 alle 10:30 e dalle ore 15:00 alle 16:30; Martedì dalle ore 11:00 alle 13:00; Mercoledì dalle ore 08:30 alle 10:30; Giovedì dalle ore 11:00 alle 13:00; Venerdì dalle ore 08:30 alle 10:30. Ufficio Elettorale, Polizia Mor-



L'assessore Federico Taverna

tuaria e Servizi Cimiteriali: Lunedì dalle ore 08:30 alle 12:15; Martedì dalle ore 08:30 alle 12:15; Mercoledì dalle ore 08:30 alle 12:15; Giovedì dalle ore 08:30 alle 12:15; Venerdì dalle ore 08:30 alle 12:15. «Abbiamo ritenuto necessario razionalizzare gli orari anche alla luce delle nuove modalità di accesso ai servizi della Pubblica Amministrazione da parte dei cittadini, che hanno portato ad una diminuzione della presentazione delle pratiche agli sportelli e al conseguente aumento di richieste attraverso i canali digitali – spiega l'assessore ai servizi demografici Federico Taverna – È stato con-

statato, inoltre, che la giornata di apertura al pubblico di Sabato riscontava un afflusso molto contenuto da parte degli utenti. Pertanto le ore di servizio non più prestate il primo Sabato del mese saranno effettuate il Mercoledì pomeriggio». La digitalizzazione dei servizi demografici e l'avvento Dell'anpr (Anagrafe nazionale della popolazione residente) e prossimamente Dell'ansc (Archivio nazionale informatizzato dei registri dello Stato Civile) rendono, infatti, molti servizi fruibili dagli utenti attraverso Spid, Cie e Cns, nonché tramite posta certificata ed ordinaria. **R.B.**



Via Piacenza, 117 - Voghera (PV)
T. 0383 43098 F. 0383 360014
car.torino@alice.it
www.carrozzeriatorino.it



Via Piacenza, 117 - Voghera (PV)
T. 0383 43098 F. 0383 360014
car.torino@alice.it
www.carrozzeriatorino.it

Oltrepò Pavese

TRADIZIONI – Nell'Appennino pavese il Butalà diventa un piatto che esalta le eccellenze del territorio

Il tartufo nero dell'Oltrepò incontra le patate del Brallo

Il sindaco di Menconico ha ricordato come sia una delle località che produce più trifola nera estiva della Lombardia

MILANO

Una nuova proposta gastronomica, a base di patate De.co. del Brallo e tartufo nero di Menconico, che rappresenta degnamente l'alto Oltrepò. Stiamo parlando del "Butalà", uno gnocco rigato con ripieno di patate del Brallo, uova, farina e tartufo e con condimento a base di burro e tartufo. Il risultato è un piatto semplice e innovativo, "buttato là", che viene riproposto con due varianti, la Mollana, un formaggio tipico della zona, e la riduzione di vacca varzese. La nuova proposta gastronomica è stata presentata in Regione Lombardia dall'assessore con delega all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Alessandro Beduschi e dall'assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda Barbara Mazzali. Presenti all'incontro anche alcuni dei ristoratori che proporranno il piatto, insieme al sindaco di Menconico Donato Bertorelli, il fautore dell'iniziativa che ha unito quindici operatori dell'Appennino Pavese. Di seguito le parole dell'assessore Alessandro Beduschi: «Un prodotto che

lega diverse eccellenze agricole storiche della nostra civiltà contadina e trova attraverso il lavoro dei ristoratori la possibilità di fare conoscere questo vero condensato di eccellenze dell'Oltrepò. Valorizzare le virtù dei territori con arte e sapienza e trasformare gli ingredienti in un piatto originale può essere occasione per rilanciare anche l'attrattività di queste aree, dando nuovo impulso alle tradizioni e all'economia locali. Una nuova, bella storia di cultura enogastronomica, che oggi inizia ufficialmente».

L'assessore Barbara Mazzali ha sottolineato: «I flussi turistici escono dalle vie iconiche verso nuove mete e quelli che arrivano nella nostra regione preferiscono fare una vacanza di "esperienza" nelle aree interne».

L'Oltrepò è tra le zone più attrattive, con una varietà di possibilità di visite e conoscenza infinite, dai vigneti, ai castelli, alle dimore storiche, passando per la viticoltura. Il secondo sentimento per un turista è il cibo, se mangia bene ritorna. E qui, torneranno più volte. I nostri prodotti, tra Dop e Igp, sono sicuramente tra le proposte più interessanti per chi fa visita in Lombardia. Abbiamo



L'assessore Barbara Mazzali con il logo che identifica i locali con il Butalà

fatto un più 27 per cento di turismo rispetto al 2019: prima regione italiana in termini percentuali, ma prima come offerta enogastronomica con prodotti traino per assecondare i diversi flussi turistici in arrivo». Infine, il sindaco Donato Bertorelli ha ricordato che «Menconico è tra i più grandi produttori in

Lombardia di tartufo nero estivo. L'operazione ha altri due obiettivi, oltre a incrementare le presenze turistiche: vogliamo aumentare la produzione di tartufo attraverso le tartufaie coltivate e trasformare in loco il tartufo con il marchio Oltrepò».

Roberto Becchi

POSTE ITALIANE – Il ruolo del portalettere sulle colline dell'Oltrepò Pavese

Sotto Natale il traffico di pacchi va alle stelle

MONTÙ BECCARIA

Il commercio online ha preso il posto dei biglietti d'auguri e con l'arrivo delle festività, tutti i centri di smistamento della provincia di Pavia di Poste Italiane vedono un grande incremento medio giornaliero nella consegna dei pacchi, pari a circa il 70 per cento in più. Anche il centro di Stradella, che serve diverse località dell'Oltrepò, come Montù Beccaria, ha lo stesso incremento di pacchi.

«Essere in servizio nei piccoli comuni – afferma Mirella Bergami, portalettere da oltre 20 anni – mi dà grande soddisfazione. Mi piace molto "viaggiare" tra le colline in macchina e creare un rapporto amichevole con le persone soprattutto con gli anziani che mi aspettano e conoscono il mio nome. I cittadini sanno che

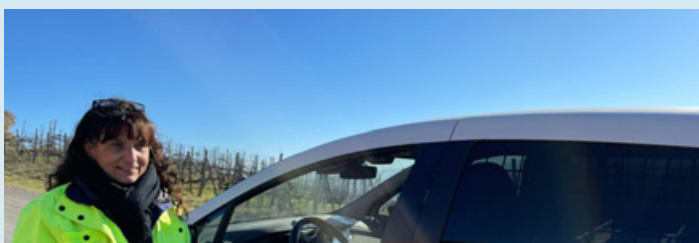
possono contare su di noi, diventiamo, in particolare per i residenti che magari si muovono con maggiore difficoltà come gli anziani, un punto di riferimento giornaliero e devo dire che per me è davvero un piacere fermarmi a scambiare anche solo due parole o regalare un sorriso. In questi posti incontro persone socievoli con i quali ho creato un rapporto che si è consolidato nel tempo. Conosco bene il territorio e i cittadini e qualche volta mi è capitato anche di consegnare tra le vigne, dove ho incontrato i destinatari della corrispondenza. Lavoro in località splendide e sono affascinata dal paesaggio in qualsiasi periodo dell'anno; all'orizzonte posso vedere verso Pavia e Piacenza. Anche in questo periodo invernale, in cui abbiamo il picco delle consegne dei pacchi, il panorama è molto affascinante».

Mirella è un esempio di come

è capillare la rete di distribuzione di Poste Italiane, capace di garantire la consegna sia nei grandi centri sia nelle piccole realtà periferiche.

Gli oltre 300 portalettere della provincia di Pavia percorrono oltre 2.500.00 chilometri, molti dei quali su mezzi ecologici e poco inquinanti; nel Centro di Distribuzione di Stradella infatti un terzo della flotta è green o a basse emissioni. Inoltre nella provincia di Pavia, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente la capillarità, sono circa 140 gli esercizi aderenti alla Rete Punto Poste e sono 3 i Locker sul territorio, punti self-service con orari di apertura estesi attraverso i quali è possibile anche effettuare il reso dei propri acquisti online. Tutta la rete si è arricchita di nuovi servizi online, come la possibilità di consultare lo stato della spedizione via whatsapp.

R.P.



La portalettere Mirella al lavoro sulle colline dell'Oltrepò Pavese

FONDI – A disposizione 40mila euro per l'alta val Tidone

Sviluppo distretti, bando riaperto

ROMAGNESE

Oltre 40.000 euro a disposizione delle piccole imprese che intendono investire sul territorio dell'alta val Tidone. Con queste premesse, è stato ufficialmente riaperto il bando relativo allo sviluppo dei Distretti del Commercio 2022-2024 per quanto concerne il distretto del commercio dell'alta Val Tidone, che comprende gli esercizi situati nei comuni di Romagnese, Zavattarello e Colli Verdi. Al bando seguente possono partecipare le micro, piccole e medie imprese iscritte nel registro delle imprese che risultano attive alla data di pubblicazione del bando, e localizzate nei tre comuni sopraindicati. Gli interventi che possono essere portati

a bando dalle imprese locali riguardano la riqualificazione e ammodernamento, in una prospettiva di innovazione e sostenibilità, di attività già esistenti, l'avvio di nuove attività o apertura di nuove unità locali e, inoltre, il subentro di un nuovo titolare presso un'attività già esistente. La dotazione finanziaria disponibile con la riapertura del bando ammonta a 43.000 euro e possono essere finanziate sia spese in conto capitale che correnti. La percentuale massima ammissibile in termini di contributo è stata fissata nella misura del 50 per cento del totale della spesa effettivamente sostenuta, con un importo massimo del contributo concedibile ad ogni impresa quantificato in 5.000 euro. Le domande possono essere presentate entro il 31 maggio 2024. Tutte le informazioni ulteriori sul bando si

possono reperire nella sezione "Avvisi" del sito della Comunità Montana dell'Oltrepò Pavese. Emerge grande soddisfazione per questa iniziativa nelle parole del sindaco di Romagnese Manuel Achille. «Questa agevolazione messa a disposizione delle imprese del nostro territorio rappresenta una fonte di aiuto molto utile per poter sviluppare ed innovare la propria attività, incentivando così il commercio del nostro distretto, importantissimo specie nelle zone montane. È importante continuare a fare rete tutti insieme tra enti e operatori commerciali perché solo cooperando si può garantire un futuro sostenibile e duraturo ai nostri commercianti locali. Questo è un aiuto concreto che va in direzione della sostenibilità in alta montagna».

ROBERTO BECCHI



Il sindaco di Romagnese Manuel Achille

Acquisto oro orologi in oro e multimarche
Riparazioni di orologeria eoreficaria
Vendita di orologeria e gioielleria

SERVIZIO GESTIONE PEGNI

BUONE FESTE

Via Delle Terme, 65 Salice Terme - Godiasco (PV) Cell. 355 5832933

Capriccio
Gioielleria Orologeria
di Montagna Claudio

Vigevano & Lomellina

INFRASTRUTTURE – Vigevano-Magenta, ponte sul Ticino, raddoppio Milano-Mortara sono le questioni aperte

Viabilità, tante domande in attesa di risposta

Paolo Iozzi: «Nel 2024 ci saranno avanzamenti importanti per portare a termine le opere attese»

VIGEVANO

Il 2023 sta per giungere al termine e Vigevano continua ad attendere aggiornamenti in tema di viabilità riguardo la Vigevano-Magenta e il ponte sul Ticino. Rinvii per problemi burocratici e altri inghippi per due opere infrastrutturali che la cittadinanza aspetta da almeno un decennio a questa parte. «Riguardo alla Vigevano-Magenta – fa sapere Paolo Iozzi, consigliere con delega alle infrastrutture – il progetto riguardante l'Iter della Tratta C, quella che dal ponte sul Ticino, da Ozzero, porta a Albairate Vermezzo, è stato approvato. Adesso si fanno gli esecutivi. Il cantiere ad ogni modo esisterà e andrà in appalto nel 2024».

Lo scorso marzo, il ministero delle infrastrutture aveva dato il via libera per il progetto legato al collegamento tra la Lomellina e la superstrada 336 alle porte di Magenta. Non è mistero che la realizzazione dell'opera sia molto sostenuta dall'amministrazione comunale di Vigevano. L'infrastruttura, infatti, consentirà ai vigevanesi di superare Abbiategrasso senza attraversare il centro abitato, risolvendo problemi non indifferenti in termini di viabilità. «Il

collegamento con l'aeroporto Malpensa – aggiunge Iozzi – garantirebbe un ulteriore elemento di risalto al nostro territorio. Ci sono aziende che lamentano il fatto che non arrivino investimenti perché mancano i collegamenti con gli aeroporti».

Nonostante per la Tratta C l'avvio della gara di appalto lavori fosse prevista entro la fine dell'anno, Iozzi evidenzia di come «siano comunque stati compiuti dei significativi passi in avanti». L'attesa, malgrado ciò, prosegue sia per la Vigevano-Magenta, sia per il ponte sul Ticino. «Con l'inizio dell'anno prossimo – fa sapere il consigliere vigevanese – partirà la gara d'appalto per la realizzazione della viabilità di accesso. Ci saranno la gara e successivamente l'assegnazione. La viabilità di raccordo è stata riadeguata al nuovo codice entrato in vigore a luglio, un passo necessario in quanto si tratta di un'importante opera pubblica. La Provincia in agosto ha lavorato al bando».

Il tracciato complessivo dell'opera è di circa 1.700 metri compresi i 488 del tratto del ponte, con particolare rilievo per la sponda abbiatense. Il raccordo su quel lato misura infatti 770 metri contro i 450 della sponda vigevanese. Il flusso veicolare in transito si stacca dalla statale 494 e si dirige



Il ponte sul Ticino sarà aperto nel 2024 o resterà solo da fotografare? Nel riquadro Paolo Iozzi

verso il ponte, lo attraversa e si ricollega alla viabilità di Vigevano in corrispondenza della rotatoria che si trova lungo corso Milano. Lo scorso ottobre era stato effettuato il collaudo per mezzo di 17 camion a pieno carico: 3 automezzi da 40 tonnellate e 14 camion da 45 tonnellate. «Nel 2024 – sottolinea Iozzi – ci saranno degli avanzamenti abbastanza importanti per portare a termine delle opere a lungo attese. Il nostro territorio, infatti, è rimasto a lungo il fanalino di coda, considerando sia la provincia di Pavia, sia la regione. È arrivato il momento di recuperare il tempo perso ma a tal proposito rimaniamo molto fiduciosi e particolarmente ottimisti».

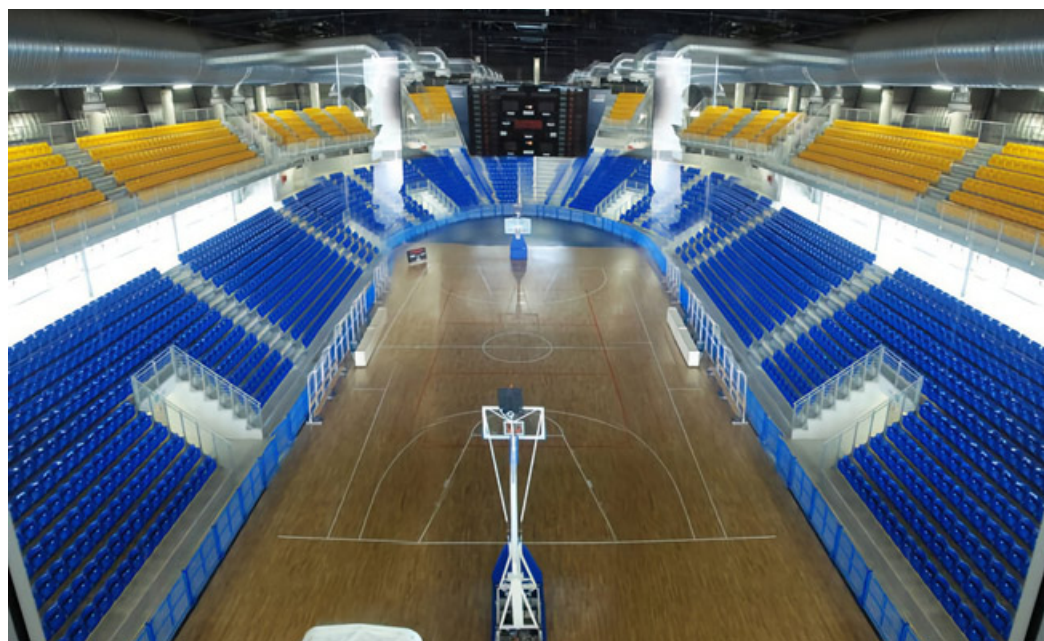
Il termine dei lavori era previsto per il 2023, con Anas che aveva evidenziato di come per concludere i lavori occorressero almeno 4 mesi. Se il 2024 potrà essere l'anno giusto per la conclusione delle opere infrastrutturali solo il tempo potrà fornire le dovute risposte. Aggiornamenti anche sul raddoppio ferroviario tra Albairate e Mortara: «A metà gennaio – conclude Iozzi – faremo una consultazione sulle ferrovie a cui sono invitati tutti i sindaci del territorio. Mancano i soldi da integrare al Pnrr ma il raddoppio rimane una priorità». E.V.

AMMINISTRAZIONE – Esteso dal Comune l'accordo per altri cinque anni con l'Associazione che riunisce 65 società sportive vigevanesi

Il Palaelachem sarà ancora gestito dal Pool Vigevano Sport

VIGEVANO

Ancora per i prossimi 5 anni, il palazzetto situato in via Cappuccini sarà gestito nuovamente dal Pool Vigevano Sport. La determina, pubblicata sull'albo del pretorio, mette nero su bianco ciò che in realtà era abbondantemente pronosticabile da tempo. Il Pool, che aveva preso in mano la gestione della struttura in via provvisoria nel giugno 2020, in pieno periodo post Covid, svolgendo un lavoro che è stato ben apprezzato anche dall'amministrazione comunale di Vigevano. Gli eventi che si sono svolti e tenuti al Palazzetto nel corso di questi ultimi dodici mesi sono lì a dimostrarlo. Il Pool Vigevano Sport è un'Associazione di 65 società vigevanesi che si sono riunite in un comitato per promuovere lo



Il palazzetto sarà al centro di eventi sportivi e culturali

sport nella città ducale. Eventi sportivi di rilievo, tra cui la partita della nazionale di pallamano, il match delle Azzurre di basket contro la Grecia, e non ultima il confronto tra il tennista ducale Filippo Baldi e Fabio Fognini. Ma anche concerti, con artisti particolarmente apprezzati e in auge tra le nuove generazioni, come Lazza e gli Articolo 31. Senza tralasciare tutte le sfide casalinghe della Nuova Pallacanestro Vigevano 1955, tornata in Serie A2 dopo un'attesa durata 13 anni. Un palazzetto che è diventato sempre più centrale per quanto riguarda la vita sportiva e culturale della città ducale. La priorità, anche nel corso dei prossimi anni, verrà data allo sport: a oggi ammonta a 16 il numero delle realtà sportive che utilizza gli spazi del palazzetto di via Cappuccini per svolgere le proprie attività, a cui vanno aggiunti al-

cuni istituti scolastici che impiegano la struttura per svolgere le proprie ore di educazione fisica. Al momento, per tutte queste realtà, non sono previste modifiche alle tariffe già in uso. Nel mentre, sono stati completati i lavori di "tinteggiatura" degli stalli di fronte alla palestra, da tempo praticamente invisibili. La loro assenza era stata lamentata da molti frequentatori del palazzetto e generava caos soprattutto nelle ore di maggior affluenza. Una mano di vernice, seppur utile, difficilmente potrà però coprire del tutto i problemi alla viabilità riscontrati nei momenti di maggior afflusso all'impianto. Una situazione che negli ultimi mesi si è riscontrata più volte, soprattutto in occasione delle partite della Pallacanestro Vigevano, che da quest'anno disputa le proprie gare nel palazzetto di via Cappuccini. E.V.

BANCA
mediolanum
UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI
TEL. 0381/691879 VIGEVANO (PV)

**AUGURI
DI BUON NATALE
E FELICE
ANNO NUOVO**



SERIE D – I rossoneri raggiunti dall'RG Ticino solo nel tempo di recupero

Un pareggio che profuma di vittoria

ROMENTINO

Prezioso pareggio con l'amaro in bocca per la Vogherese che ha visto sfumare la vittoria all'ultimo secondo di gioco contro la corazzata RG. Ticino nel turno pre Natalizio del campionato di serie D. La formazione di mister Marco Molluso ha fatto un'ottima gara mettendo in campo tanta voglia di fare e solo la sfortuna non ha permesso di portare a casa tre punti pesantissimi. De Angelis e compagni sono stati bravi a raddrizzare la partita con il difensore Gatelli e poi ribaltarla con capitano Giglio prima del pareggio dell'ex bomber di Novara e Alessandria Pablo Gonzales che ha regalato ai suoi un pareggio insperato. Risultato importante che consente di migliorare la classifica e guardare con grande serenità le prossime partite. La Vogherese tornerà in campo dopo le festività domenica 7 gennaio per affrontare nella prima giornata di ritorno ancora in trasferta i liguri del Ligorna dove sarà importante dare continuità di buone prestazioni e risultati utili con magari in organico qualche nuovo giocatore per migliorare la rosa.

RG TICINO	2
VOGHERESE	2

MARCATORI: 13'st Poesio (R) (T), 26'st Gatelli (V), 43'st Giglio (V), 49'st Gonzales (T)
RG. TICINO (4-3-3) Harrasser, Maltoni (35'st Aronica), Poesio, Colombo, Cominetti (26'st Gonzalez), Salducco, Capano, Bugno, Sportelli, Svystelnyk (46'st Altomonte), Sansone (43'st Bobbo)
ALLENATORE Filippo Carobbio
VOGHERESE (4-3-1-2) Tota, De Angelis, Balesini, Gatelli, Giglio, Silvestri, Giani (45'st Gerace), Occhipinti, Ferrara (5'1't Bahirov), Trevisiol (20'st Facchini), Minaj
ALLENATORE Marco Molluso
ARBITRO Sig Adis Kurti di Mestre
NOTE ammoniti De Angelis, Giglio (V), Colombo (T)



La cronaca della partita: Al 3' minuto di gioco insidiosa la squadra di casa con un colpo di testa di Cominetti, la sfera sfiora la traversa. Al 31' RG Ticino vicino al gol con un tiro dalla sinistra del solito Cominetti, il pallone esce di un niente. Al 4' minuto della ripresa insidiosa la Voghe con un tiro di Minaj ma Harrasser è attento e non si lascia sorprendere. Al 13' locali in vantaggio grazie a un penalty trasformato da Poesio. Al 26' arriva il pareggio della Voghe con uno splendido colpo di testa di Gatelli. Al 43' sorpasso della Voghe con una splendida punizione di Giglio. Al 49' arriva il pareggio della squadra di mister Carobbio con una girata di Gonzales.

RAFFAELE SISTI

Giocatore della Vogherese in azione

LE PARTITE		
Albenga	1-0	Lavagnese
Asti	1-1	Bra
Chieri	3-1	Borgosesia
Città Di Varese	2-1	Gozzano
RG Ticino	2-2	Vogherese
Sanremese	1-0	Pont Donnaz
Vado	1-1	Alcione Milano
Fezzanese	0-2	Chisola
Ligorna	3-1	Derthona
Alba	0-2	Pinerolo

GIRONE A • LA SITUAZIONE							
Classifica	punti	PARTITE				RETI	
		G	V	N	P	F	S
Alcione Milano	41	19	12	5	2	36	12
Chisola Calcio	37	19	10	7	2	27	15
Albenga (-1)	35	19	10	6	3	29	12
RG Ticino	32	19	8	8	3	27	15
Città Di Varese (-1)	32	19	9	6	4	23	16
Asti	31	19	9	4	6	24	16
Vado	30	19	7	9	3	20	12
Ligorna	28	19	7	7	5	19	16
Bra	28	19	7	7	5	18	17
Vogherese	24	19	7	3	9	23	29
Fezzanese	23	19	6	5	8	23	24
Derthona	22	19	4	10	5	23	26
Gozzano	22	19	5	7	7	16	19
Pinerolo	22	19	6	4	9	12	20
Sanremese	19	19	4	7	8	14	23
Lavagnese	18	19	4	6	9	18	26
Chieri	18	19	4	6	9	15	25
Alba Calcio	17	19	4	5	10	18	28
Pont Donnaz	16	19	4	4	11	12	26
Borgosesia	13	19	3	4	12	14	34

PROSSIMO TURNO – Alba - Gozzano, Albenga - Borgosesia, Asti - Vado, Chieri - Pinerolo, Città Di Varese - Bra, Fezzanese - Lavagnese, Ligorna - Vogherese, Pont Donnaz - Derthona, RG Ticino - Alcione Milano, Sanremese - Chisola Calcio

L'INTERVISTA – L'analisi della partita del patron Oreste Cavaliere

«Abbiamo fatto un buon girone»

VOGHERA

«Abbiamo fatto un buon girone di andata, da neopromossa siamo a più 5 dalla zona play out». Con queste parole il patron Oreste Cavaliere si è presentato in conferenza stampa. «Ricordiamo che in questa stagione il nostro obiettivo è la salvezza e al momento siamo in linea. Dobbiamo ricordare da come siamo partiti, abbiamo dovuto rifondare la squadra in estate e girare a 24 punti a fine andata è ottimo. Faccio i complimenti ai giocatori, staff tecnico per quello che hanno fatto finora, sono soddisfatto e auguro a tutti buone feste. Faccio un'elogio ai nostri tifosi che sono unici, anche loro sanno quale è il nostro obiettivo e ci sostengono sempre ovunque con tanta passione».

R. S.



Oreste Cavaliere

SUPERLEGA – La sentenza di oggi stabilisce la fine del monopolio

Dalla Corte di Giustizia una spallata alla Uefa

BRUXELLES

La storia è stata fatta. A vincere è la A22 del Ceo il tedesco Bernd Reichart uno dei pochi a non essersi mai arreso e ad aver creduto sempre nel progetto, che avrebbe inserito una slavina di liquidità in un mondo pallonaro sempre più con i conti in rosso. Un nuovo capitolo del calcio è stato ed è pronto per essere scritto. La Uefa e la Fifa non avranno più il monopolio sui destini del calcio mondiale e sulle competizioni ed esso collegate. Una sentenza che per deflagrazione e per possibilità di cambiamento è paragonabile alla sentenza Bosman. Uefa e Fifa hanno abusato del loro potere, una cosa che bene o male si è sempre vista e che nessuno ha mai detto, con la sentenza della Corte di Giustizia Ue sulla Superlega è un diamante inciso ed incastonato nella storia. Un progetto, quello della Super-



Presidente Uefa Čeferin

lega, durato di fatto solo 24 ore ma che ha rivoluzionato il mondo del pallone. Una gazzarra di proteste che, a conti fatti, non è servita a nulla perché il format della Superlega ha senso e può essere attuato. Barcellona, Real Madrid e Juventus (uscita nel 2021 per i timori di ritorsioni Uefa legati alle note inchieste, unita poi alle dimissioni di Andrea Agnelli) di fatto ne fanno ancora più o meno parte, le altre big di Premier

League, Liga, Bundesliga e Serie A, che avevano fatto retromarcia, adesso potranno ribussare con il capo cosparo di cenere, alla porta degli innovatori. Il format, rimodulato, per far contenti quelli di cui sopra, prevederà più squadre e una struttura piramidale a gironi: 64 squadre, uno streaming gratuito, così lo spiega Bernd Reichart, portando gli esempi di Meta e Spotify «Il calcio è il gioco della gente, l'attuale esperienza dei tifosi, con abbonamenti televisivi multipli, sta diventando proibitiva e necessita di nuove idee. Altre opzioni di intrattenimento migliorano continuamente le loro offerte di contenuti e il calcio ha bisogno di innovazione, soprattutto per attirare i giovani tifosi. Non vogliamo dividere ma unire e ognuno potrà approfittare di questa opportunità per condurre il calcio verso una nuova era. Siamo pronti ad accogliere chiunque voglia discutere i problemi del calcio e le possibili

ROVATI UTENSILI

FERRAMENTA
UTENSILERIA
UTENSILI ELETTRICI
E PNEUMATICI

**CALZATURE
E ABBIGLIAMENTO
ANTINFORTUNISTICO**

BRONI (PV)
Via Circonvallazione 98 • Tel. 0385 51053
Tel. 0385 52225 • 0385 250122
Fax 0385 54004 info@rovatiutensili.it

PAURA DELLA CHIAVE BULGARA? SCOPRI IL NUOVO CILINDRO CISA AP4S

SOLUTION PARTNER AP4 S

NUOTO – Si occuperà della Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto

Il nuovo Fiduciario Bentivenga visita Campus Aque

PAVIA

Raffaele Bentivenga, nato il 14 marzo 1968, è il nuovo Fiduciario di zona, Pavia e Provincia, Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto. Il Comitato Regionale Lombardo, composto da Presidente, Vice Presidenti e consiglieri, propone i nominativi dei fiduciari di ogni provincia lombarda alla Federazione Nazionale di Roma, la quale, esaminati i curricula e le competenze, ratifica e nomina ufficialmente i fiduciari di zona. Proprio così è andata per Raffaele Bentivenga che, nonostante la giovane età, possiede già una lunga e provata esperienza nel nuoto e nuoto per salvamento. Raffaele ama da sempre lo sport, è stato nuotatore a livello agonistico per dieci anni, assistente bagnanti e istruttore di nuoto dall'età di 17 anni. Nel 1996 Raffaele diventa maestro di salvamento e, contemporaneamente, anche istruttore subacqueo, lavorando a tempo pieno nei villaggi vacanze e anche come Operatore Tecnico Su-



Raffaele Bentivenga in un momento della visita

bacqueo. Nel 1998 Raffaele inizia a insegnare l'uso del defibrillatore, trascorre 15 anni in Croce Rossa, in ambulanza e nei soccorsi speciali acquatici (opsa), di cui gli ultimi cinque

anni come formatore dei nuovi volontari del soccorso. Il Fiduciario è da sempre interessato alle tematiche di sicurezza e prevenzione degli incidenti acquatici e terrestri e, nel suo

nuovo ruolo, si occupa, tra le numerose attività, anche di organizzare i corsi per assistente bagnanti e della relativa formazione. Gli assistenti bagnanti sono figure di primario rilievo per il mondo acquatico. Questi ultimi, infatti, osservano e cercano di prevenire eventuali incidenti, scattando ove dovessero verificarsi. Una delle principali cose su cui puntano i formatori degli assistenti bagnanti è il fatto che una volta che l'assistente bagnanti prende il brevetto poi deve allenarsi, fisicamente con il nuoto ma anche dal punto di vista pratico delle manovre salvavita. Da qualche anno è stato implementato nel corso di formazione anche l'attestato per l'uso del defibrillatore, essendo previsto, con cadenza biennale, un aggiornamento in presenza sull'uso dello strumento e una revisione sulle manovre di massaggio cardiaco. Il nuovo fiduciario, a inizio insediamento, ha accompagnato il delegato provinciale di Pavia e Provincia della Federazione Italiana Nuoto, Gianluca Maestri, in un tour per le piscine della zona, iniziativa promossa dal Presidente

del Comitato Regionale Lombardo, Marco del Bianco. L'obiettivo del tour provinciale è quello di creare e rafforzare la rete di contatti tra gli operatori del settore acquatico valorizzando il territorio attraverso lo sport. Tra gli impianti visitati si annoverano: piscina comu-

nale di Casteggio, Campus Aque di Pavia, Aquamore Landriano, Centro Santa Maria e Mondetti centro sportivo di Vigevano e, Pianeta Acqua Corteolona, piscina Acquaria di Sommo e piscina comunale A. Dagradi di Voghera.

GIULIA BARGIGLIA



Un altro momento della visita del nuovo Fiduciario di zona

PATTINAGGIO – La società mortarese cerca nuovi iscritti e apre le porte

Lo Skating club si vuole ampliare

MORTARA

Importante novità nel mondo sportivo provinciale. Infatti lo Skating Mortara pattinaggio, storica società nata nel lontano 1970 e che attualmente conta circa 130 iscritti dai 5 ai 18 anni sta crescendo sempre di più. Il sodalizio Lomellino di recente ha rinnovato il consiglio direttivo con la nomina a pre-

sidente di Maria Cristina Colivignarelli che succede a Ilaria Dolara. L'intento del nuovo gruppo dirigenziale è quello di rilanciare in città e nel territorio il pattinaggio e chi volesse avvicinarsi a questa disciplina potrà partecipare a due lezioni gratuite. Nella primavera 2024 il sodalizio Mortarese organizzerà il campionato regionale, oltre ad allestire i campionati provinciali sia della provincia di Pavia sia che di

altre province lombarde. Intanto domani sera alle 21 al Pala Guglieri di Mortara si terrà il saggio di Natale con l'esibizione della due volte campionessa del mondo Letizia Ghiroldi, una serata di alto livello per una società che vuole migliorarsi e diventare un punto di riferimento per il mondo del pattinaggio provinciale. Per informazioni e iscrizioni contattare il numero 345-1676219.

Raffaele Sisti



Un gruppo di pattinatrici della società di Mortara

SCI – Organizzato per la seconda volta il programma di avvicinamento a questo sport

Imparare a sciare sulla Via Lattea

PAVIA

Lo Sci Club Pavese organizza per il secondo anno consecutivo il progetto "InScieme per lo sport 2024". L'iniziativa riguarda un programma di avvicinamento allo sci e perfezionamento riservato ai più giovani. Si tratta di 12 ore complessive di lezione distribuite su quattro domeniche in calendario nella bella località sciistica di Sauze d'Oulx. Le domeniche previste sono il 14, 21, 28 gennaio e 4 febbraio 2024. La sede dello Sci Club Pavia è in via Pasino 7, presso l'ostello della chiesa Santa Maria in Betlemme. Per qualsiasi informazione e iscrizioni i giorni di apertura sono il martedì e venerdì dalle 21 alle 23. In caso di minori è obbligatoria la presenza di un genitore o un accompagnatore maggiorenne. Il numero telefonico è 0382-304027 e si può chiamare nelle ore di apertura della sede. A parlare di questa bella iniziativa il presidente



Un gruppo dello Sci Club Pavese sulle piste

Claudio Leoni: «Visto il successo dello scorso inverno proponiamo anche quest'anno il progetto e a questo proposito ringrazio per il patrocinio il comune di Pavia. Dopo la Valle D'Aosta questa volta abbiamo

puntato sul Piemonte con il comprensorio della stupenda Via Lattea. Abbiamo contattato i maestri della località per prenotare le lezioni per i ragazzi conclude il numero uno dello Sci Club Pavia». Raffaele Sisti

campus aquae pavia

SCUOLANUOTO

SPORT DREAM SSD

2023 | 2024

BUONE FESTE

CAMPUS TEAM PAVIA

DIVISIONE AGONISTICA SPORT DI SQUADRA DEL CENTRO SPORTIVO CAMPUS AQUE

PALLANUOTO • NUOTO AGONISTICO • NUOTO ARTISTICO

STRADA CASCINAZZA, 29 PAVIA | 0382.38361 | RECEPTION@CAMPUSAQUAE.IT | WWW.CAMPUSAQUAE.IT



BRICO

CENTRO FAI DA TE

APERTO TUTTE LE DOMENICHE

Buon Natale!

offerte valide
fino al
7 GENNAIO
2024

**STUFA A PELLETT FREEPOINT CADEL
INDIGO COLORE ROSSO**

7KW



659

**FORNO PIZZA ELETTRICO
G3FERRARI DELIZIA**

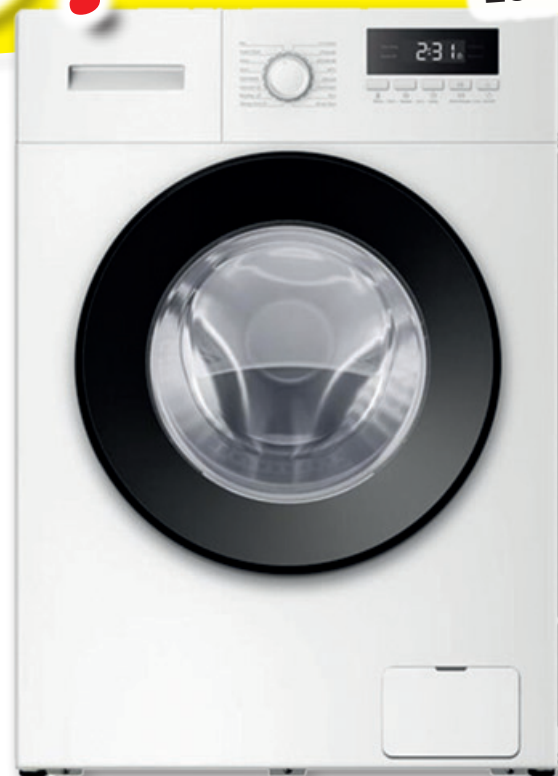


9490

**LAVATRICE
CARICA FRONTALE
AKAI
CON FUNZIONE
VAPORE**

7 KG

27990



**LIQUIDO
RADIATORI**

5 KG

1090



**SEGHETTO
BOSCH PST
650**

6990

**OTTO
CROCCHETTE**

10 KG

1490



**LECHAT CROCCANTINI
GUSTO TRIS**

1,5 KG

499



**NUOVA APERTURA
VIGEVANO
viale Industria snc**

MEDE via 1° Maggio, 22
GARLASCO via Tromello, 45
TORTONA via Vanoni, 18
SILVANO D'ORBA via Ovada, 54

PAVIA via Vigentina, 23
CASALE MONF. strada per Valenza, 4C/B
ALESSANDRIA via Marengo presso
ALESSANDRIA RETAIL PARK