

# LA CIVETTA

Bimestrale del Circolo degli Inquieti

Anno VII - N.6 - Dicembre 02/Gennaio 03 DELLA LIGURIA D'OCCIDENTE

Direttore Editoriale e Presidente del Circolo degli Inquieti: Elio Ferraris. Direttore Responsabile: Giovanni Timossi. Editore: Circolo degli Inquieti, Via Amendola 13/14, 17100 Savona. Aut. Trib. di Savona n. 461/96. Stampa Cooptipograf C.so Viglienzoni 78, r Savona. Spedizione in A.P. Art. 2 comma 20 lettera C Legge 662/96 Savona

VENERDI 24 GENNAIO ORE 21  
SALA MOSTRE PROVINCIA DI SAVONA

## La mafia è come l'acqua....

*“Basta una minima crepa e Cosa nostra rivela la sua presenza, si allarga, passa da ogni fessura ed arriva ovunque. La mafia è sì come l'acqua, ma come quella inquinata, venefica, in grado, grazie alla sua straordinaria fluidità, di contaminare tutto ciò con cui viene in contatto: l'economia, la politica, le stesse istituzioni democratiche.”*

*L'autore di questa eloquente immagine è Alfonso Sabella, magistrato che ha fatto parte del pool antimafia di Palermo e che ha condotto importanti e decisive inchieste nei confronti di organizzazioni mafiose.*

*Sarà ospite del Circolo venerdì 24 gennaio per l'incontro su “Mafia, mafie”.*

*Lo presenterà al pubblico, il suo “vecchio” compagno di studi e di collegio, il Presidente della Provincia di Savona, Alessandro Garassini.*

di **Alfonso Sabella**

*“Che fai?” gli domandai. E lui, a sua volta, mi fece una domanda. “Qual è la forma dell'acqua?”. “Ma l'acqua non ha forma!” dissi ridendo: “Piglia la forma che le viene data”.*

Così, Andrea Camilleri, in uno dei suoi più noti romanzi, fa comprendere che ci si trova di fronte ad una messinscena, che qualcuno ha dato “una forma all'acqua” per farla apparire in un determinato modo.

Anche *Cosa nostra* ha, in qualche modo, “la forma dell'acqua”, una forma indefinita, variabile, in grado di adattarsi alle esigenze del momento; come l'acqua cambia foggia, muta la sua sagoma, si adegua a quello che le sta intorno pur conservando immutata la sua “formula”, la sua struttura chimica.

Ma, a differenza della metafora di Camilleri, la forma di *Cosa nostra* non è quella che taluno ha stabilito di darle costringendola in un contenitore ben determinato, bensì quella che la mafia si prende da sé in relazione al contesto - recipiente in cui si trova.

*Cosa nostra* era ieri sanguinaria, oggi è trasparente, quasi invisibile, domani potrà essere, a seconda dei casi, attendista o stragista, dialogante o feroce, avrà il volto delle istituzioni o l'aspetto del contadino con la lupara e la giacca di velluto, gestirà, a seconda delle convenienze, il traffico di droga o quello dei rifiuti tossici o delle scorie nucleari, si ingresserà con gli appalti o con il gioco d'azzardo, potrà convivere o scontrarsi apertamente con lo Stato, oppure sarà e farà tutto questo insieme.

Resterà però sempre uguale a se stessa: conserverà la sua struttura di tipo “statuale”, con un suo ordinamento giuridico (le “regole”), un suo popolo (gli “uomini d'onore”, gli “affiliati”, i “vicini”), un suo territorio, più o meno esteso, da controllare e gestire, un suo governo (la “commissione” o “cupola”), un suo esercito (i “gruppi di fuoco”).

Come l'acqua, *Cosa nostra*, al pari delle altre associazioni di tipo mafioso, è immanente, è dappertutto. Basta una minima crepa e *Cosa nostra* rivela la sua presenza, si allarga, passa da ogni fessura ed arriva ovunque. Ogni spazio che si lascia libero, incontrollato, diviene territorio di conquista. Non è certo un caso che le mafie si siano sviluppate e non mi riferisco solo al nostro Paese laddove lo Stato è rimasto a lungo assente o, comunque, non è riuscito a controllare il “suo” territorio.

Ricordo un importantissimo capo mafia cui, subito dopo l'arresto dopo anni di latitanza, illustrai la normativa premiale prevista per i collaboratori di Giustizia, invitandolo a dissociarsi. Egli declinò recisamente l'invito sostenendo che la sua collaborazione sarebbe stata inutile e sarebbe servita solo a far arrestare qualche decina di “padri di famiglia”.

Spiegò così la sua scelta: “Quando voi andate nelle nostre scuole (disse proprio così: “nostre scuole”) a parlare ai ragazzi di legalità, giustizia, rispetto delle regole, i giovani vi seguono, si convincono della bontà delle vostre parole, condividono le vostre scelte e sono pronti a farle proprie. Quando però questi ragazzi si fanno una famiglia, cercano un lavoro, hanno bisogno di un servizio sanitario, di un'assistenza economica, questi, dotto', trovano a noi, non trovano a voi”.

Purtroppo aveva ragione. La mafia, le mafie si sono sostituite allo Stato, ne hanno preso il posto fino a diventare esse stesse l'unico punto di riferimento; in certi quartieri di Palermo o Napoli la gente spesso non sa chi sia il Sindaco o il Prefetto della città, ma sa esattamente chi è il boss locale,

sa a chi rivolgersi in caso di difficoltà.

Pochi anni fa una spietata famiglia mafiosa fece strangolare a Palermo un presunto rivale; i sicari incaricati ne misero il cadavere in una Fiat Croma che fu data alle fiamme ed abbandonata in un fondo privato. L'incendio però non si era sviluppato per cui nessuno era intervenuto.

L'indomani, il proprietario del fondo, recatosi a coltivare la terra, trovò la vettura con il cadavere. Non si rivolse ai Carabinieri o alla Polizia, nemmeno con una telefonata anonima, ma andò a cercare quello che sapeva essere il “capofamiglia” (persona all'epoca quasi sconosciuta agli inquirenti) e gli chiese se quello che aveva trovato fosse “cosa loro”. Avutane risposta affermativa, si prese egli stesso l'incarico di disfarsi del macabro ingombro ...

Ma *Cosa nostra* non conquista solo i territori che le si lasciano. Al pari dell'acqua sfrutta tutte le possibilità di deflusso; ogni argine che viene rimosso o indebolito dà alla mafia spunti per nuove possibilità.

È bastato, ad esempio, consentire ai mafiosi detenuti sottoposti al regime del 41 bis comma II O.P. (il carcere duro), di poter incontrare i figli minori senza il vetro divisorio installato nelle apposite stanze colloquio (una scelta dettata da sicure ragioni di umanità) che, immediatamente, alla prima occasione, un capo mafia ne ha approfittato per far pervenire all'esterno, tramite il figlio di nove anni, ordini di morte.

È stato sufficiente adottare la modifica costituzionale cosiddetta del “giusto processo” affinché le mafie cominciassero a pagare e ricattare i “pentiti” onde ottenerne il silenzio in aula (cosa assolutamente inutile prima in quanto, anche se i collaboratori di Giustizia si fossero in udienza avvalsi della facoltà di non rispondere o avessero ritrattato quanto prima affermato, le loro dichiarazioni precedentemente rese potevano essere comunque utilizzate dal Giudice).

Nei giorni scorsi è stata definitivamente approvata la ormai nota “legge Cirami”. Ognuno potrà avere le sue idee sulle ragioni che hanno determinato il Parlamento ad approvarla e a fare così in fretta, ma una cosa è certa: anche *Cosa Nostra*, tra qualche tempo, ne approfitterà per chiedere lo spostamento da Palermo dei processi a carico dei suoi componenti allegando il “sospetto” legittimamente “legittimo” che le Corti chiamate a giudicarli non possano essere assolutamente serene nei loro confronti in quanto nel Palazzo di Giustizia del capoluogo siciliano lavorano centinaia di magistrati, cancellieri e funzionari amici, allievi e, comunque, ammiratori di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino, magari frequentatori di cerimonie e manifestazioni contro la criminalità mafiosa, e dunque intrisi di pregiudizi contro chi quelle preziose vite ha contribuito a spezzare. Forse *Cosa nostra* non otterrà lo spostamento dei processi, ma certamente conseguirà l'obiettivo di ritardarne l'esito, ottenendo quantomeno la decorrenza dei termini di custodia cautelare.

Non esiste una mafia buona ed una cattiva, non c'è una mafia con cui si può convivere, non esiste un livello di tollerabilità della sua presenza. Con la mafia non si cercano mediazioni, non si discute, non si tratta come qualcuno ha, invece, ritenuto di poter o dover fare in tempi più o meno recenti.

Il germe violento, sanguinario, prevaricatore fa parte del patrimonio genetico di *Cosa nostra* e delle altre mafie, ne costituisce

l'essenza.

Dopo la strage di Ciaculli del 1963, quando una Giulietta imbottita di tritolo provocò la morte di sette Carabinieri, *Cosa nostra* formalmente si sciolse, con buona pace di coloro che sostenevano l'inesistenza della criminalità mafiosa o, al massimo, pur riconoscendone l'esistenza, ne profetizzavano un immediato declino. Eppure la strage di viale Lazio del 1969, segno inequivocabile di una *Cosa nostra* vitale ed efficiente, è di pochi anni dopo.

Tra il 1993 e il 1998 a Palermo sono stati catturati la maggior parte dei capi mafiosi latitanti da anni, sono stati individuati e sequestrati alla mafia decine di arsenali dotati di armi micidiali tra cui persino numerosi lanciamissili terra-aria, sono stati individuati, arrestati e condannati i responsabili delle stragi e di qualche centinaio di omicidi. Da allora *Cosa nostra* sembra scomparsa, sommersa, occultata, non rivela quasi la sua presenza, se è costretta ad uccidere lo fa con il metodo della *lupara bianca* che non crea allarme sociale e non lascia tracce.

E il Paese ha quasi dimenticato, pensa ad una mafia in ginocchio, ad una mafia “accettabile”, ad una mafia sconfitta e inerme, quando, invece, ancora a Palermo o a Catania la quasi totalità dei commercianti paga il “pizzo”, quando in Sicilia tutte le imprese versano il 2 o 3 % dell'importo dei lavori agli emissari di *Cosa nostra*, quando moltissime pubbliche commesse, e non solo al Meridione, sono, direttamente o indirettamente, condizionate dai sodalizi mafiosi, quando, in molte zone del Sud, l'autorizzazione ad avviare un'attività commerciale non deve essere richiesta solo all'Annona.

La mafia o esiste o non esiste: *tertium non datur*. Fin quando ci sarà un solo uomo d'onore libero in un territorio fuori dal controllo statale il rischio per la Democrazia e la civile convivenza sarà elevatissimo.

Come l'acqua di un fiume, *Cosa nostra* scorre ingrossandosi sempre più, raccogliendo nel suo cammino e portando con sé quelle pozzanghere che da sole non avrebbero la forza di superare il bordo.

La mafia è sì come l'acqua, ma come quella inquinata, venefica, in grado, grazie alla sua straordinaria fluidità, di contaminare tutto ciò con cui viene in contatto: l'economia, la politica, le stesse istituzioni democratiche.

È capace di affascinare con il suo scintillio (di denaro sonante o di consistenti pacchetti di consensi elettorali), con la sua capacità di raggiungere facilmente mete precluse ai più, ma per tutto quello che la mafia dà chiede sempre qualcosa in cambio. L'imprenditore o il politico che ha accettato soldi o voti dalla mafia, ha, in realtà, firmato una cambiale di cui non conosce la scadenza e l'importo, ma che prima o poi dovrà pagare.

Ma bisognerebbe convincersi che, a differenza dell'acqua, la mafia non è necessaria, non è essenziale per la sopravvivenza, se ne può, anzi se ne deve, fare a meno.

E allora si deve provare ad imporle una “forma”: bisogna costruire argini solidi e invalicabili, occorre tappare ogni fessura, è necessario bonificare le paludi, serve che lo Stato si riappropri del suo territorio, del suo popolo, del suo ruolo, fino a costringere quell"acqua” in uno spazio sempre più piccolo e, finalmente, farla evaporare.

## IL CHI È DEL CIRCOLO DEGLI INQUIETI

*Costituzione*

Il Circolo degli Inquieti è stato costituito a Savona nel marzo 1996.

*Strumenti, motto, marchio, sede*

Il Circolo ha un proprio bimestrale “La Civetta” tirato in 3000/4000 copie.

Il motto del Circolo “*E quanto più intendo tanto più ignoro*” è di Tommaso Campanella.

Il Circolo non ha una sede operativa né propria né fissa. Nel suo viaggio per destinazioni culturali insolite, sceglie di volta in volta le proprie aree di sosta.

*Finalità*

Il Circolo intende essere un punto di riferimento per tutti coloro che si considerano e si sentono “inquieti”: desiderosi, quindi, di conoscenza, un po' sognatori, insoddisfatti del vuoto presente, bisognosi di un po' di irrazionalità, sempre disponibili a partire, come viaggiatori culturali, per destinazioni insolite.

*Attività sociale*

**Tutte le iniziative pubbliche del Circolo sono aperte anche ai non iscritti.**

Dalla data di costituzione al novembre 2002, le iniziative organizzate direttamente dal Circolo degli Inquieti sono state 174. La manifestazione principe è la cerimonia di consegna dell'attestazione de “Inquieto dell'Anno”.

*Inquieti dell'Anno*

**1996: Carmen Moravia Llera**

**1997: Gad Lerner**

**1998: Francesco Biamonti**

1999: Non assegnato

**2000: Gino Paoli**

**2001: Antonio Ricci**

*Cavaliere Inquieto della cultura a Savona*

†Renzo Aiolfi

*Soci Onorari (tra gli altri)*

Enrico Baj, Annamaria Bernardini de Pace, Giuliano Boaretto, Giampiero Bof, Mario Capanna, Giulietto Chiesa, Danilo Codazza, Paolo Crepet, Robert de Gaulaine, Frank Gambale, Giorgio Galli, Cesare Medail, Enzo Motta, Ugo Nespolo, Ennio Remondino, Gianna Schelotto, Igor Sibaldi, Younis Tawfik, Marcello Veneziani.

*Attestazioni speciali di Inquietudine*

Tony Binarelli: *Demiurgo dell'Apparenza*

Gabriele Gentile: *Artista dell'Illusione*

Annamaria Bernardini de Pace: *Paladina delle Leggi del Cuore*

*Iscrizioni*

**Tutti possono iscriversi al Circolo.**

**La quota di iscrizione per il 2003 è di Euro 40 (65 per i Soci sostenitori).**

*Per informazioni*

Scrivere a: Circolo degli Inquieti Via Amendola 13 17100 Savona. E-mail: [elioferr@tin.it](mailto:elioferr@tin.it)

Telefonare a: 019854813 lasciando, in caso di assenza, messaggio e recapito telefonico in segreteria.

\*\*\*\*  
**Iscriversi al Circolo degli Inquieti? Si può!**

*“Tutti hanno facoltà di richiedere di iscriversi al Circolo, di portare il proprio contributo, secondo disponibilità ed interessi culturali, alle scelte ed all'attività del Circolo stesso. Le richieste di iscrizione saranno valutate e ratificate dal Consiglio Direttivo, prima del rilascio della tessera sociale, entro 30 giorni dalla richiesta di ammissione, sottoscritta da due Soci presentatori” (Art.5 dello Statuto).*

**Come fare per iscriversi al Circolo degli Inquieti:**

La richiesta di iscrizione va effettuata compilando il modulo sottoriportato.

**Come fare per rinnovare l'iscrizione per il 2003:**

È sufficiente versare direttamente la quota sul c/c postale **N. 36235067** intestato a Circolo Culturale degli Inquieti, Via Amendola 13/14 17100 Savona

\*\*\*\*\*  
**Domanda di iscrizione al Circolo degli Inquieti Via Amendola 13/14, 17100 Savona**

Il sottoscritto Cognome.....  
Nome.....

Indirizzo.....

Telefono.....  
Professione.....

richiede l'iscrizione al Circolo degli Inquieti per il 2003, presentato dai Soci:

1).....2).....

in qualità di

€ SOCIO ORDINARIO	QUOTA	2003	Euro 40
€ SOCIO SOSTENITORE	QUOTA	2003	Euro 65
€ SOCIO BENEFACTORE	QUOTA	2003	Oltre Euro 65

La tessera è valida fino al 31 dicembre 2003.

I soci riceveranno a casa loro “La Civetta” e le informazioni mensili relative agli incontri ed alle attività del Circolo degli Inquieti. Avranno, inoltre, diritto agli sconti sulle iniziative del “Circolo”.

N.B. La scheda dovrà tornare compilata a: Circolo degli Inquieti C.P. 396, via Amendola 13/14 Savona, oppure consegnata, con la quota corrispettiva, ad uno dei soci presentatori.

**Alfonso Sabella, magistrato, è nato a Bivona (Ag) nel 1962. Genitori avvocati, sorella magistrato, ha studiato all'Agustinianum dell'Università Cattolica di Milano dove si è laurea in giurisprudenza con il massimo dei voti con una tesi in diritto civile. Tornato in Sicilia ricopre il suo primo incarico a Termini Imerese. Successivamente entra a far parte della Procura antimafia dove gli vengono affidate le indagini per la ricerca dei più pericolosi latitanti di mafia. Sono a firma sua i mandati di cattura che portano agli arresti più clamorosi (Brusca, Aglieri, ecc).**

**Trasferito a Roma, viene nominato Magistrato di collegamento tra il Ministro della Giustizia e la Commissione Bicamerale Antimafia e Capo ufficio dell'Ispettorato del DAP (Dipartimento Amministrazione Penitenziaria).**

**Attualmente è in forza alla Procura della Repubblica di Firenze.**

**Il 23 novembre di quest'anno l'Associazione ex studenti dell'Agustinianum lo ha nominato Agostino dell'Anno. Il riconoscimento, istituito qualche anno fa, va all'ex studente che più si è distinto per meriti sociali e civili. La prima edizione del premio andò a Romano Prodi in occasione della sua nomina a Presidente del Consiglio dei Ministri.**

(Curriculum a cura della redazione)

**Venerdì 24 gennaio ore 21  
Sala Mostre della Provincia di Savona  
Via IV Novembre, Savona**

*“Mafia, mafie”*

Ospite del Circolo  
**ALFONSO SABELLA**  
Magistrato

Presenta  
**ALESSANDRO GARASSINI**  
Presidente della Provincia di Savona

## CENA PER GLI AUGURI DI NATALE E BUON 2003

**Cena a tema “ Accostamenti ideali di Birre alla cucina col Miele”.**

*Il tradizionale appuntamento per lo scambio degli Auguri di Natale e di Buon Anno, è per il 12 dicembre alle ore 20,15 presso la Boutique della Birra.*

*La cena, su prenotazione, è aperta a tutti gli appassionati di cucina di ricerca e desiderosi di esperienze insolite di cultura gastronomica.*

*Un'occasione per degustare Birre eccezionali!*

*E, prima della cena, visita ad un laboratorio di produzione di miele.*

### Quando le api bottinano...

#### Introduzione al fantastico mondo del Miele

*Alle 18,30 di giovedì 12 dicembre, prima della cena, appuntamento al laboratorio di produzione di miele di Mauro Puppo. La visita è aperta a tutti.*

Per molti il miele è una sostanza molto dolce, prodotta dalle api e sfruttata dall'uomo sia per il suo potere dolcificante che per le sue virtù dietetiche e terapeutiche; sono invece assai pochi quelli che conoscono le ragioni dell'esistenza di tanti tipi di miele, tra loro diversi per aspetto ed aroma.

Secondo la definizione che figura nella Legge Italiana "per miele si intende il prodotto alimentare che le api producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare". Accettata in linea generale questa definizione, non ci resta che constatare che il miele è un prodotto biologico molto complesso, che varia notevolmente nella sua composizione a seconda della flora di origine, della zona, delle condizioni climatiche; è quindi più opportuno parlare di "mieli" anziché di "miele". Le differenze tra un miele e l'altro dipendono soprattutto dalla qualità e dalla quantità delle piante che fioriscono e producono nettare nello stesso periodo. In molti casi, comunque, vi è una fonte principale che predomina nettamente sulle altre e conferisce al miele le sue peculiari caratteristiche. Si parla allora di mieli monospecifici o monoflora.

Il nettare è la fonte principale dalla quale trae origine il miele. Esso è secreto da organi specializzati delle piante, consiste in una soluzione di acqua e zuccheri, con piccole quantità di altre sostanze (aminoacidi, minerali, vitamine, acidi organici, enzimi, oli essenziali ecc.). Un'altra sorgente da cui può derivare il miele è rappresentata dalla melata (o manna), che è un secreto zuccherino emesso da insetti di diverse specie che vivono parassiti su varie piante e ne succhiano la linfa elaborata. Le api raccolgono le goccioline di melata, sulle foglie ove esse cadono, prima che si essicchino.

All'atto della suzione del nettare o della melata, la bottinatrice aggiunge secrezioni ghiandolari ricche di enzimi, che iniziano la trasformazione del saccarosio nei suoi costituenti glucosio e fruttosio; tale processo prosegue nella borsa melaria dell'ape durante il volo di ritorno.

La composizione del miele è notevolmente complessa (le sostanze fino ad oggi identificate nel miele sono oltre 300) e, come per altri prodotti dell'alveare, probabilmente vi sono componenti minori non ancora noti.

Alcuni gruppi di sostanze sono sempre presenti (zuccheri, acqua, sali minerali, acidi organici, enzimi, etc.), ma le loro proporzioni relative possono subire variazioni anche importanti in relazione alla composizione del nettare o della melata da cui il miele deriva, cioè dalla sua origine botanica, è giusta quindi l'affermazione che non esistono due mieli identici. Dal punto di vista quantitativo gli zuccheri costituiscono i principali componenti del miele, rappresentando più del 95% della sostanza secca. I due zuccheri più importanti sono il glucosio e il fruttosio che insieme costituiscono circa il 90% degli zuccheri totali. Nella maggior parte dei mieli il contenuto di fruttosio è leggermente superiore a quello del glucosio, solo in alcuni tipi di mieli, avviene il contrario. Si tratta di un dato di grande importanza, poiché il glucosio è relativamente poco solubile in acqua e, di conseguenza, contenuto elevato di questo zucchero determina una tendenza alla cristallizzazione, mentre una maggior concentrazione di fruttosio, molto solubile in acqua e igroscopico, conserva il miele allo stato liquido.

Il miele è notoriamente un prodotto lungamente conservabile anche se non in maniera assoluta. La prima eccezione riguarda la possibilità di fermentazione. Questa alterazione interviene nel giro di alcune o diverse settimane quando il miele contiene un eccessivo contenuto d'acqua; ciò accade se non è stato portato ad un sufficiente grado di maturazione da parte delle api.

Un miele fermentato non è comunque dannoso per la salute, ma è sicuramente un prodotto degradato, si riconosce già dall'aspetto schiumoso, dall'odore e dal sapore di acido. Un efficace sistema per la prevenzione di questa alterazione consiste nella conservazione in frigorifero. La conservazione a freddo è consigliabile per certi mieli particolari (erica, tarassaco, edera, alberi fruttiferi) che presentano inevitabilmente un'umidità elevata.

Tutti i mieli, anche quelli con composizione ottimale, sono invece soggetti ad un altro tipo di alterazione lenta e progressiva, che tende ad inattivarne le componenti biologiche ed ad attenuarne gli aromi. Questo invecchiamento ineluttabile del prodotto avviene con velocità proporzionale alla temperatura di conservazione: pressoché trascurabile sotto i 10° è via via più rapida tanto più si innalza la temperatura. Due mesi a 30° danneggiano il prodotto quanto un anno e mezzo di conservazione a 20°, anche in questo caso il miele non diventa mai nocivo per la salute, ma perde le caratteristiche peculiari del prodotto fresco. Tanto più è di recente produzione, tanto più è buono e salutare perché ricco di sostanze attive. Occorre fare attenzione al sistema di chiusura dei recipienti, perché essendo igroscopico, il miele tende ad assorbire l'umidità (e gli odori) dall'ambiente.

Le api domestiche in realtà domestiche non sono affatto, anche se da migliaia di anni l'uomo ne sfrutta il lavoro, raccogliendo il miele dagli sciami selvatici o le alleva, queste non hanno cambiato i loro comportamenti.

L'apicoltore modella il suo lavoro sugli istinti dei suoi insetti, la sua attività principale consiste nel portare le api ad accumulare più scorte di quelle che effettivamente sarebbero indispensabili, per poterne poi sottrarre la maggior parte, fornisce loro in cambio l'aiuto necessario perché possano passare l'inverno senza problemi.

In conclusione il miele per passare dall'alveare alla tavola richiede pochissimi passaggi: l'estrazione dai favi per centrifugazione, la purificazione per filtrazione e la decantazione accomunano tutti i prodotti. Al termine di queste operazioni il miele può già essere invasettato ed è pronto per essere consumato.

Il miele ha un valore nutritivo particolare, innanzitutto come energetico di pronta assimilazione, le proprietà del miele sui processi metabolici e di accrescimento ne suggeriscono l'impiego in gravidanza, nell'infanzia, nella convalescenza e in tutte le situazioni nelle quali è richiesta una particolare prestazione psicofisica, come lo studio e l'attività sportiva, va ricordata inoltre l'azione antianemica dovuta a particolari fattori e alla presenza di ferro, rame, manganese (in particolare nei mieli scuri). Svolge una azione regolatrice delle funzioni gastro-intestinali, notevole è l'efficacia dell'azione batteriostatica ed antibiotica, tale da giustificare l'impiego curativo del miele in molte forme morbose del cavo orale, dei bronchi, dell'intestino e della cute.

Caratteristiche dei principali mieli prodotti: Miele di ACACIA: è uno dei mieli più conosciuti ed apprezzati, in quanto riunisce le caratteristiche maggiormente gradite al consumatore: stato fisico permanentemente liquido, colore molto chiaro odore e sapore molto delicati ed elevato potere dolcificante, secondo la farmacopea popolare ha proprietà corroboranti, disintossicanti del fegato, antinfiammatorie della gola e leggermente lassative; particolarmente indicato nell'alimentazione dei bambini e nella preparazione di bevande e tisane.

Miele di CASTAGNO: si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto di una buona parte dei consumatori, di colore ambra più o meno scuro, con odore e sapore molto caratteristici, aromatico, pungente, tipico del tannino, con sapore poco dolce e molte volte decisamente amaro. Aspetto liquido o a cristallizzazione molto lenta, ricco di sali minerali, ma forse per questi motivi, il prodotto si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di persone che ne apprezzano le caratteristiche particolari.

Miele di MILLEFIORI: inizialmente liquido, può cristallizzare col passare dei mesi, di colore dal giallo paglierino all'ambra più o meno scuro; quello raccolto in primavera raggruppa le caratteristiche del nettare delle fruttifere, del tarassaco, dell'acacia, quello estivo delle ultime fioriture del castagno, della lavanda, del rovo.

Miele di MELATA: liquido, in genere molto denso, di colore ambra più o meno scuro a quasi nero, di odore vegetale, fruttato, caramellato, sapore normalmente dolce, ricco di sali minerali, molto apprezzato nei paesi del nord Europa.

(a cura di **Mauro Puppo**, apicoltore)

### Cultura del Buonvivere

Cena a tema:

**Accostamenti ideali di Birre alla cucina col Miele**

#### MENÙ

a cura di **CESARE CAVALLO**,  
titolare della Boutique della Birra

#### Cocktail Aperitivo della Boutique "Ornella"

*Miele di Castagno, Rhum invecchiato, Asahi Beer*

(La birra Asahi è tra le prime dieci birre vendute al mondo e viene prodotta in GIAPPONE. Chiara, di 5° alcol, è nota e richiesta per il suo fondo Super dry. Per questa sua caratteristica è stata scelta dalla Boutique della Birra come componente del cocktail appositamente ideato e sperimentato per la cena del Circolo degli Inquieti)

\*\*\*

#### Birra EDER PILS alla spina

Prodotta a Shultingein vicino a Francoforte dalla EDER'S, la più grande birreria privata della Germania. Aroma dolce e luppolato e retrogusto deciso, senza sconfinare nel tannico. Ha 35 unità di amaro (le Pilsner tedesche vanno da 25 a 45 unità). Alcol 4,7° volume.

#### Piatto di accompagnamento: Puls Punica (cuscus) al miele Millefiori

*(antenata della polenta come la puls julia, cibo quotidiano dei romani; farina lavorata, come il cuscus, a mano con acqua ed olio per formare minuscole palline poi cotte nella cuscussiera, a cui vengono aggiunti, fuori dal fuoco, miele, polpa di datteri tritata, mandorle tostate e tritate grosse, uvetta)*

\*\*\*\*

#### Birra: ST. FEUILLIEN in Magnum

Birra di Abbazia prodotta ed imbottigliata a Le Roeux in Belgio, da birreria nata nel 1195. La St. Feuillien è una birra naturale di alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Presenta un colore caldo e dorato. Il suo aroma è ricco e il suo gusto saporito. Alcol 8,5° volume.

**Piatto di accompagnamento: Filetto di Maiale al miele di Acacia con Pino Mugo e Coriandolo**  
*(Filetto di maiale spalmato di miele e passato nel pane grattugiato, cotto al forno e insaporito con una salsa realizzata con fondo maiale, verdure varie e miele, passata al colino e montata con burro e aceto balsamico. Il Pino Mugo viene preventivamente messo nell'arbanella del miele di Acacia per aromatizzarlo)*

\*\*\*\*

#### Birra: ORVAL in bottiglia

Birra di Abbazia prodotta dai FRATI TRAPPISTI. Mentre in alcune Abbazie francesi i monaci producono per es. il torrone di Montélimar o il liquore Chartreuse, nelle regioni birrofile del Belgio, oltre che formaggio e pane, producono, anche e soprattutto, acqueviti e birre. Nello specifico sono rimaste solo cinque birre preparate dai frati trappisti: Orval, Chimay, Rochefort, Westmalle e St. Sixtus. A ORVAL si produce una sola birra, molto diversa da tutte le altre. Straordinariamente complessa, ha un caratteristico colore arancione ed un intenso amaro quasi tannico. È tutta malto, con aggiunta di cristalli di zucchero bianco in fermentazione. Dopo la prima fermentazione la birra è sottoposta ad una seconda fermentazione che dura sei, sette settimane. Quindi viene imbottigliata con lievito. Raggiunge l'optimum dopo un paio di anni di imbottigliamento. Alcol 6,2°.

#### Piatto di accompagnamento: Pere gratinate al Roquefort con miele di Melata

*(Pere bollentate, scavate, farcite di Roquefort, gratinate e accompagnate da macedonia di insalata belga, spicchi di arancia e miele)*

\*\*\*\*

#### Birra: CHESTER GOLD alla spina

"In Baviera non si produce nulla di simile" affermò l'Imperatore d'Austria. "La miglior birra che io abbia mai bevuto" disse Boswell. È una ale inglese doppio malto rossa della Charles Wells di BEDFORD. 7,2° alcol.

**Piatto di accompagnamento: Coppia di formaggi ai due mieli**

\*\*\*\*

#### Birra: Bière Blanche HOEGAARDEN in bottiglia

Il Moscato all'arancia del mondo delle birre? In questa birra di grano "bianca" si riscontra tanto un carattere di arancia quanto un mielato che ricorda il vino Moscato. Caratteristiche che ne consigliano un abbinamento al dessert. Si tratta di una birra originaria di BRAMANTE in Belgio. Alcol 5°.

#### Piatto di accompagnamento: Totopos alla Cannella con miele di Castagno

*(antica ricetta messicana; farina di grano lavorata con la cannella, tagliata romboidale, frita e cosparsa di miele)*

\*\*\*\*

#### In chiusura

#### Birra da meditazione: CHIMAY BLU RISERVA

Prende il nome dalla prestigiosa Abbazia belga che iniziò la produzione nel 1860. I frati, da veri commercianti, hanno fatto conoscere i prodotti della stessa in diverse nazioni. CHIMAY produce una gamma di tre birre identificabili dal colore del tappo a corona: la Chimay Rossa (7°), la Chimay Bianca (8°), la Chimay Blu (9°). Una birra morbida e fruttata, da lungo invecchiamento (fino a 20 anni). Nella serata si degusterà il tappo Blu in bottiglie con tappo di sughero. Tre anni di invecchiamento.

**Giovedì 12 dicembre ore 20,15**

**Boutique della Birra, Corso Vittorio Veneto, Savona**

Quota di partecipazione Euro 35. Per i Soci del Circolo **Euro 32**  
Prenotazioni entro il 9 dicembre al numero 019854813  
lasciando in caso di assenza un messaggio e un recapito telefonico

N.B. Alle 18,30 visita al laboratorio di produzione di miele di **Mauro Puppo**  
Via Santuario n. 2b r, Lavagnola, Savona (vedi art. a fianco)

### Cultura del Buonvivere

#### La Congrega dei Sapidi

in collaborazione con il

#### Circolo degli Inquieti

organizza

### "Sapere di Vino"

Ciclo di incontri di conoscenza

1° Ciclo

**20 e 27 gennaio**

**3 e 10 febbraio 2003**

**Quiliano, Villa Maria**

#### CORSO DEGUSTAZIONE DI BASE

per appassionati e professionisti

-Prima lezione:

#### LA CIVILTÀ DEL VINO

Cenni sulla storia e sulla cultura del vino dall'antichità ai giorni nostri  
Ruolo ed importanza del vino nella società e nell'economia  
Notizie generali sull'assaggio  
Degustazione guidata di tre vini bianchi

-Seconda lezione:

#### LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

La fisiologia dei sensi in riferimento alla vista e all'olfatto  
Tecnica della degustazione  
Valutazione dei principali profumi e prova pratica  
Degustazione guidata di quattro vini rossi

-Terza lezione:

#### LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

La fisiologia dei sensi con riferimento al gusto  
Assaggio delle quattro soluzioni base  
Degustazione guidata di quattro rossi superiori

-Quarta lezione:

#### IVINI SPECIALI

Cenni sugli spumanti e sull'enografia mondiale  
Il servizio del vino ed abbinamenti cibi e vini  
Degustazione guidata di quattro vini speciali

*La didattica verrà impostata tenendo conto che il corso si rivolge ad aspiranti sommelier.*

-Ad ogni lezione:

*Test e prove pratiche sul vino e sull'assaggio, aneddoti e curiosità sul vino e sull'enologia.*

*Fotocopie, libri e materiali divulgativi.*

*In ogni serata verranno messi in palio libri e bottiglie.*

*Premio finale per il miglior allievo.*

*Attestato finale a tutti...ovviamente promossi*

*Omaggi alle signore*

**Il Docente:**

#### LORENZO TABLINO

Diplomato Enologo ad Alba, ha lavorato presso le Distillerie Gamberotta e dal 1969 presso i Tenimenti di Barolo e Fontanafredda.

Giornalista Pubblicista, collabora in via continuativa con Barolo e Co, I racconti del Vino, Gazzetta d'Alba e, in modo saltuario con riviste del settore: Assaggiatore, Vinum, Vigne e Vini, Vini e Liquori.

Ha scritto "Cento anni nella vigna La Rosa" e "Cento anni tra vigneti e cantine"  
Docente Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori vino) dal 1988

Diploma al Corso specializzato per Docenti Onav di Asti - 1997.

Ha tenuto - sin dal 1977- relazioni, corsi, dibattiti, degustazioni guidati in vari ambiti:

Aei -Arcigola Slow Food - Acli - Onav - Camere di Commercio Ais - Consorzi Vini Tipici - Comuni -Enoteche - Scuole Alberghiere, Enti o Aziende Private. In Italia ed all'estero.

Presidente del Circolo dei Croté -Sezione enoculturale del Cral di Fontanafredda e della Sive (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia).

**Quota di partecipazione:** Euro 90 (coppie 160).

Iscritti al Circolo degli Inquieti: Euro 75 (coppie 130).

*Nella quota è compresa la valigetta con i bicchieri per la degustazione che rimarrà di proprietà del partecipante al corso.*

#### Condizioni di iscrizione

Versamento di caparra (non rimborsabile, salvo sostituzione) pari al 50% della quota di partecipazione, fino all'esaurimento dei posti disponibili. Massimo 35 partecipanti.

**Per informazioni tel. 019854813. Lasciare messaggio e recapito telefonico in caso di assenza.**

**Email: elioferr@tin.it**

#### Data e luogo di svolgimento

Il corso si svilupperà su quattro lunedì consecutivi - 20 e 27 gennaio; 3 e 10 febbraio con inizio alle 20,15. La sede di svolgimento sarà Villa Maria, Comune di Quiliano

#### Altri corsi

Nei mesi successivi si terranno altri corsi, con degustazioni guidate, es:

I profumi dei Vini: Analisi sensoriale avanzata

Vino e Territorio: l'identità dei Vini Liguri

La Francia nel bicchiere



## Giustizia: un contributo per raddrizzare il Diritto (che nel corso del tempo è diventato storto)

*È possibile creare un paradigma nel quale la giustizia non abbia più come oggetto di studio le leggi e le sentenze, ma sia recupero di un senso globale-sperimentale del giusto in sé, che è aspetto determinato della Verità, non condizionato da limiti di luogo e di tempo?*

*Il nostro socio Onorario Giuliano Boaretto - avvocato del Foro di Milano nonché studioso di epistemologia - con l'articolo che segue propone, con la competenza e la modestia che lo caratterizzano, un suo originale contributo.*

di **Giuliano Boaretto**

1) La giustizia è un mito della nostra epoca.

I suoi diversi vissuti: la giustizia come valore morale, come regola sociale, come istituzione statale convergono e trovano origini nel mito, porta del separato (il sacro), ombra del religioso (ciò che lega assieme)

Il mito è realtà storica o fantastica (il mondo 3 di Popper) che si esprime con il linguaggio del simbolo, della metafora, dell'apologo, della parabola, del rito ..... ma è più antico del Mondo 1.

Questo linguaggio è caratterizzato dalla non-linearità, ma non è un linguaggio irrazionale anzi è un ampliamento della ragione che ci consente di comprendere quel che la ragione duale non sa comprendere (Pascal).

Il mito e le sue figure (simbolo, metafora, ecc.) consentono all'uomo di superare il principio di non contraddizione, di causalità, del terzo escluso ..... e quindi di razionalità dialettica, anche se *mithos* e *logos* sono luoghi complementari della mente umana.

Per questo il linguaggio mitologico (*mithos-logos*) è utile per la descrizione delle situazioni complesse come i fenomeni cosmosociali tra cui possiamo annoverare la giustizia.

2) I miti ed i simboli della giustizia sono molti e diversi l'uno dall'altro nei diversi paesi e nelle diverse epoche storiche, tuttavia hanno molto più in comune di quanto le distingua.

L'argomento è stato sino ad oggi studiato da antropologi, storici delle religioni, psicologi filosofi ecc., ma non ha mai, per quanto mi consta, attirato l'attenzione dei giuristi legati ad una visione empirica del diritto come espressione di istituzioni storiche quali il potere, il giudice, la legge.

Certo queste ricerche settoriali hanno portato ad un grande progresso della scienza giuridica, ma altrettanto certamente l'uomo comune, come noi, si sente spossessato dal senso della giustizia che ha in sé, non comprende perché vi siano leggi e sentenze ingiuste, non trova nel quotidiano della giustizia rispondenza alcuna con la categoria dello spirito che pulsa in lui. Lo studio di questa crisi non può essere confinato in alcun sapere scientifico, ma può forse cercare una linea di continuità in una gnosi globale quale quella sperimentata a Princeton negli anni '70 dove fisici nucleari, economisti, sociologi, psicologi, antropologi ecc. hanno avuto l'umiltà di tentare la descrizione di fenomeni complessi che tenesse conto degli esperimenti delle singole scienze.

Così vorremmo poter fare per il mito giustizia con la coscienza che non basta elaborare teorie olistiche perché il mito è per sua natura esperienza di vita, momento esistenziale di ogni creatura pensante.

3) Non credo di poter giungere da solo a tanto sapere (non basterebbe il tempo della vita) ma credo di poter collaborare alla creazione di un paradigma nel quale la giustizia non abbia più come oggetto di studio le leggi e le sentenze, ma sia recupero di un senso globale-sperimentale del giusto in sé, che è aspetto determinato della Verità, non condizionato da limiti di luogo e di tempo.

Le diverse determinazioni della giustizia individuale, sociale, morale, ... altro non sono che frammenti dello specchio di Dioniso che riflettono il tempo ed il luogo nella sua totalizzante attualità.

Vediamo ora di porci delle domande sul mito giustizia nelle diverse tradizioni, non per trovare risposte certe ed esaustive ma per preparare l'humus da cui è nata e continua a nascere quotidianamente l'esperienza del giusto in sé assoluto (ab-solutum) sciolto da ogni

determinazione spazio temporale, infinità, come il divino, come l'energia universale, esistente al punto zero della storia cosmica.

Ancora dovremmo recuperare la giustizia della tradizione umanistica che si traduce nel diritto naturale, della tradizione ermetica che si ricollega alla cabbala.

Pensiamo all'ottavo arcano maggiore dei tarocchi: la Giustizia appunto.

La ricerca è infinita ma ciò che accomuna questi brevi cenni è l'aspirazione al Giusto come epifania della Verità, è il carattere sacro della giustizia come momento metafisico della storia, è la necessaria esperienzialità di ogni richiesta di giustizia, come cocreazione del mondo.

4) Non è quindi una ricerca astratta che ci spinge a questo approccio alla giustizia, è un metodo che nasce dall'esperienza dei conflitti di interessi che feriscono l'ordine disvelato dalla nozione di giustizia che ribolle - come nell'ampolla della Sibilla - nell'inconscio individuale e collettivo.

Cosa è un conflitto di interessi materiali se non quella fessura nel tessuto della giustizia che ha molte cose da comunicare.

Nella tradizione dei Vedanta la giustizia è "rita" la legge cosmica universale, l'ordine implicito, da cui rito sia religioso che giuridico; il codice di procedura viene chiamato codice di rito e regolamento lo svolgimento dei processi.

Nell'induismo la giustizia è *dharma* dalla radice *sanscrita* dar (ciò che sostiene) e il dio della legge cosmica è *Visnù*, l'ordinatore, il conservatore.

Nel buddismo la determinazione della giustizia è il *dharma* che si manifesta nelle quattro nobili verità e nell'ottuplice sentiero.

Nel mondo greco *dea* della giustizia era *Athena*, che sarà *Minerva* per i romani, divinità che fonde giustizia e saggezza pratica, operativa.

Nella tradizione religiosa occidentale la giustizia è volontà di dio nella Bibbia, Corano, ma come viene vissuta la Giustizia dai cabalisti, dai sufi, dai mistici cristiani?

Si apre un orizzonte di ricerca infinita che recupera il senso del sacro, proprio del vissuto di ogni uomo che sente il bisogno di una giustizia al di là della singola determinazione, di una giustizia senza aggettivi.

Nessuno ascolta la voce di questa fessura del cosmo che si apre in noi e quando l'ascoltiamo ne rimaniamo terrorizzati perché dalla fessura esce l'orrore dell'umanità, del nostro essere uomini che si credono spirituali, scintille divine.

I greci chiamavano *caos* quelle fessure della terra che si aprono durante i terremoti e reagivano con orrore ai fumi ed ai rumori che *Gea* (la madre terra) emanava come lamenti e sospiri del suo cuore antico.

Così reagiamo noi quando sentiamo violato il corpo della Giustizia, ferito il nostro profondo sé, con una piaga purulenta da cui nascono l'odio, l'orgoglio, la rabbia, il desiderio di vendetta, la violenza che assumono la voce della ingiustizia.

Siamo disposti a tutto pur di non riconoscere che queste orrende maschere appartengono a noi, alla nostra transeunte personalità che è costituita da molte sub - persone (maschere appunto come dicevano i latini).

Allora tutte le colpe appartengono agli altri, tutto il male che giace negato nel fondo del nostro cuore è il regno del Male di cui non vogliamo essere cittadini.

Da questo le guerre, i conflitti sociali, i processi, le vendette, tutti tentativi di negare il male che è in noi attribuendolo agli altri, di scotomizzare l'ombra proiettandola sul nostro avversario, su un altro gruppo sociale, su altre istituzioni, altri popoli.

E' tempo di sapere che queste ferite nel corpo di *Visnù* non si sanano con la forza, con la vendetta, con la vittoria.

La vittoria, la violenza, la forza non creano pace degli animi, non creano la pace dei popoli, non si può imporre la pace con la forza perché dalla forza nasce solo la vendetta.

Tutte le tradizioni iniziatiche ci insegnano che il nodo del conflitto non si taglia con la spada che ha tagliato il nodo di Gordio, ma si sana con la spada che guarisce, che è la lama del cuore.

Non voglio qui dilungarmi sui conflitti collettivi sui quali hanno scritto pagine bellissime *Pannikar*, *Theillard de Chardin*, *T. Merton* ecc., preferisco più semplicemente parlare di conflitti interindividuali.

Normalmente un conflitto di interessi sfocia in una causa e cioè, se non vogliamo ricorrere alla violenza, alla ragione fattasi, ci rivolgiamo prima ad un avvocato e poi ad un giudice perché ...."vi sarà pure un giudice che mi renderà giustizia".

Così facendo non solo deleghiamo ad un terzo la soluzione dei nostri problemi ma ci rifiutiamo di affrontare le nostre più profonde problematiche, di ascoltare la voce del nostro più riposto sé, quello che non corrisponde alla visione ideale e positiva che ognuno coltiva di sé stesso.

Ma peggio ancora sprechiamo energie sino a che non comprendiamo che nessuna legge, nessuna norma giuridica, nessun processo può sanare le ferite della nostra coscienza.

Il giudice non può occuparsi di problemi psicologici, la legge con le sue previsioni astratte e generali cerca di fissare per sempre il flusso vitale cristallizzandolo in schemi razionali, sclerotizzati che hanno la sola funzione di conservare le strutture del potere.

Non si tratta di negare i conflitti, sappiamo che il *plemos* è padre di tutte le cose, si tratta di sciogliere il nodo delle nostre energie creato dalla negazione del male che è in noi, dalla paura dei fantasmi del nostro passato, e questo rito (rita in sancito significa legge cosmica) è un percorso di perfezionamento che dobbiamo voler iniziare, una strada che vogliamo e possiamo percorrere con l'aiuto di chi vuole comunicare con noi.

La mia esperienza professionale mi suggerisce di consigliare non la causa ma l'arbitrato.

Gli arbitri sono degli esperti nominati dalle parti che non giudicano secondo la legge, ma secondo equità.

La norma che gli arbitri applicano alla concreta controversia nasce nel corso del conflitto stesso, non è stata scritta da alcun legislatore è la norma concreta che sprizza come la scintilla dalla selce del caso concreto.

Agli arbitri non è chiesto di essere imparziali, essi sono tecnici del diritto, dell'economia, della psicologia, del commercio che partecipano alle problematiche del conflitto d'interessi come se fossero le proprie, con la disponibilità di chi ha avuto le stesse passioni, con l'intento di collaborare, non alla restaurazione di un equilibrio preesistente, non alla conservazione del sistema giustizia, ma al perenne adattamento della giustizia alla dinamiche del reale che sono il pulsare dello spirito universale nelle vene della terra, nel cuore dell'umanità.

Sciogliere un conflitto di interessi significa imboccare una strada di cui non conosciamo la meta, ma che sappiamo non sarà quel che esisteva prima del conflitto e vogliamo che il dopo sia meglio del prima: vogliamo che dopo una nostra azione il mondo sia meglio di quel che era prima.

Questa è la nostra fede, la fiducia che la vita, il cosmo, l'energia universale o dio per chi preferisce, sono un'opera aperta, una realtà in continua cocreazione.

Nel seminario di oggi (o domani) cercheremo di aprire i nostri cuori alle porte della Giustizia.

Shanthi / Shanthi / Shanthi

## CARTELLONE

### DICEMBRE

**Giovedì 12 ore 20,15**  
**Boutique della Birra, Corso Vittorio Veneto, Savona**

*Cultura del Buonvivere*  
Tradizionale appuntamento per gli Auguri di Natale e Buon Anno Nuovo

Cena a tema:

**"Accostamenti ideali di Birre alla cucina col Miele"**  
(Vedi art. a pag. 2)

Quota di partecipazione Euro 35. Per i Soci del Circolo **Euro 32**  
Prenotazioni entro il 9 dicembre al numero 019854813.  
Lasciare, in caso di assenza, un messaggio e un recapito telefonico

N.B. Alle 18,30 visita al laboratorio di produzione di Miele di **Mauro Puppo**  
Via Santuario n. 2b r, Lavagnola, Savona.

La visita è aperta a tutti, compresi coloro che non possono partecipare alla cena.

**Sabato 14 ore 16,30**  
**Teatro Parrocchiale di Sassello**

In collaborazione con  
Comune di Sassello  
Comunità Montana del Giovo  
Ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Sassello  
Associazione Savona in Musica  
Daner Elio Ferraris Editore

**Ore 16,30**

**"La cantata della Bandita"**

(vedi art. pag. 3)

Intermezzo musicale realizzato dai ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Sassello  
Direzione artistica del M° **DARIO CARUSO**

**Ore 17,30**

Presentazione del libro

**"Il Bosco della Bandita.**

*Risorse boschive della Repubblica di Genova e società di Sassello Stella e il Giovo in una controversia giudiziaria del XVIII secolo"*

(vedi art. pag. 3)

Partecipano

**PAOLO BADANO**

Sindaco di Sassello

**GERMANO DAMONTE**

Presidente della Comunità Montana del Giovo

**ELISA FARINETTI**

Autrice del libro

**DIEGO MORENO**

Docente di Geografia storica all'Università di Genova

**MASSIMO QUAINI**

Docente di Geografia all'Università di Genova

## GENNAIO

**Lunedì 20 e lunedì 27 ore 20,15**  
**Villa Maria, Quiliano**

In collaborazione con  
La Congrega dei Sapidi

**"Sapere di Vino"**

1° Ciclo: Corso Degustazione di base

Ospite del Circolo  
**LORENZO TABLINO**  
Enologo

Solo su prenotazione. Vedi condizioni art a pag. 2.

**Venerdì 24 ore 21**  
**Sala Mostre della Provincia di Savona**  
**Via IV Novembre, Savona**

**"Mafia, mafie"**

(Vedi art. a pag. 1)

Ospite del Circolo  
**ALFONSO SABELLA**  
Magistrato

Presenta  
**ALESSANDRO GARASSINI**  
Presidente della Provincia di Savona

**N.B. Tutte le iniziative pubbliche del Circolo sono aperte anche ai non Soci**

**IL CIRCOLO DEGLI INQUIETI e "LA CIVETTA"**  
ringraziano per la collaborazione:

**PROVINCIA DI SAVONA**

**FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI SAVONA**

**CASSA DI RISPARMIO DI SAVONA**

**AUTOLIGURIA S.R.L**

**AXA ASSICURAZIONI DI ANTIBO ELISABETTA**

**CENTRO COMMERCIALE "IL GABBIANO"**

**CO.VI. SRL**

**ELETTRO +**

**STEREO +**