



ROTARY CLUB COSENZA



Distretto 2100

Novembre 2011 - N° 4

Governatore Pietro Niccoli

Lettera del Presidente

Care amiche ed amici nel Rotary,

NOVEMBRE È IL MESE

DEDICATO ALLA FONDAZIONE ROTARY



L'Arch. C. Klumph, sesto presidente del Rotary, nel 1917 istituisce un fondo di dotazione per iniziative umanitarie ed educative. Era solo l'inizio di una grande avventura.

Nel congresso di Minneapolis del 1928 il fondo di dotazione divenne qualcosa di più concreto, una struttura interna autonoma che prese il nome di

"Fondazione Rotary".

Dopo la morte di Paul Harris, avvenuta a Chicago nel 1947, le ingenti donazioni fatte in suo onore fecero della Fondazione il vero braccio operativo del Rotary nel Mondo. La Fondazione, con queste disponibilità, lanciò uno straordinario programma denominato "Ambassadorial Scholarship", ed iniziò a chiamare gli studenti partecipanti "Paul Harris fellow".



Successivamente nel 1957 gli amministratori della Fondazione crearono il riconoscimento di "Paul Harris Fellow", destinato ai donatori della Fondazione che versavano 1.000 Dollari. Fu un vero successo.

Oggi gli insigniti della PHF sono oltre un milione.

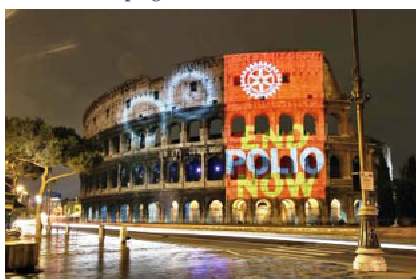
In tutti questi anni la Fondazione ha realizzato importanti iniziative sia a valenza locale che di grande spessore mondiale. La più nota ed importante quella dedicata all'eliminazione della Polio dal mondo.

Una struttura così importante, per restare aggiornata, al passo coi tempi, non poteva restare immobile, statica. Ecco il motivo delle modifiche importanti ora in corso: la trasformazione in atto è il giusto passo necessario per entrare meglio nel futuro.

Questo piano di trasformazione, chiamato proprio "Piano di visione futura", modificherà radicalmente il modo di operare e di gestire il futuro della Fondazione.

Avremo una Fondazione diversa da quella di ieri, da quella d'oggi, che non è ancora quella di domani. Una Fondazione che fornirà ai rotariani mezzi più innovativi ed ambiziosi per svolgere le opere umanitarie nella loro comunità ed all'estero.

I suoi scopi, però, non cambieranno, così come non cambierà, ne sono certo, il nostro sostegno. Siamo pronti per il futuro, senza rinnegare nulla del passato! Attraverso la Fondazione abbiamo raccolto milioni di dollari per un mondo senza la polio, abbiamo impiegato un numero incalcolabile di ore per mobilitare i volontari ad immunizzare i bambini e, dopo tanti sacrifici, abbiamo praticamente raggiunto l'obiettivo, siamo giunti a pochi passi dalla meta. Il nuovo "Piano di visione futura" ci accompagnerà nelle nuove sfide.



A coloro che affermano che la Fondazione chiede troppo, che il nostro impegno è abbastanza oneroso, vorrei ricordare qualche dato significativo. Nel mondo circa un miliardo di persone soffre di malnutrizione e più di 20.000 esseri umani muoiono, ogni giorno, di fame. Oltre un miliardo di persone non ha accesso all'acqua potabile ed ogni cinque minuti un bambino perde la vista. Circa 880 milioni di adulti non sanno leggere o scrivere e 42 milioni di persone sono affette dall'HIV-AIDS. Milioni soffrono per la tubercolosi ed altre malattie infettive. E, se non bastasse, 20 guerre, nelle quali combattono oltre 300.000 bambini soldato, costringono 35 milioni di persone a sfollare e cercare rifugio in altri paesi. Questi i numeri più significativi che dovrebbero spingere noi rotariani a riflettere: non possiamo, non dobbiamo tirarci indietro, non possiamo permetterci di perdere questa sfida, se crediamo davvero in quel "servizio" per il quale siamo entrati nel Rotary.

Credo che qualche volta ci manchi la convinzione dell'utilità della



Fondazione. Una cosa che spesso dimentichiamo è che noi non doniamo "alla" Fondazione ma doniamo "tramite" la Fondazione!

La RF è, cari amici, è quello strumento che consente a tutti noi, con un piccolo sacrificio, di fare cose grandi, che da soli non potremo mai realizzare!

Dobbiamo crederci, tutti insieme, perché il messaggio rotariano che Paul Harris ci ha lasciato è quello del servizio, quello di essere disponibili, di dare agli altri senza aspettarci la contropartita.

"Servire" nel Rotary significa spogliarci dell'egoismo, tendere la mano agli altri: significa promuovere la cultura del dono.

Questo nostro comportamento aperto alla solidarietà, rivolto a chi è più svantaggiato, è, dopo l'amicizia, il vero scopo del Rotary. Dentro la prospettiva di voler raccogliere le nuove sfide del Terzo millennio si colloca la nuova strategia della nostra Associazione che, proprio attraverso il braccio operativo della RF, intende affrontare le nuove sfide ai problemi della globalizzazione.

Questo è il nostro prossimo progetto di vita, di concreta applicazione della "filosofia rotariana", che riguarderà, come sappiamo, le seguenti priorità:

- l'emergenza acqua,
- la salute,
- la fame,
- l'alfabetizzazione.

La Fondazione si prepara ad un cambiamento senza precedenti, per sfruttare nuove opportunità e portare il Rotary a conseguire nuovi risultati, verso obiettivi mai raggiunti prima d'ora.

Una "Fondazione per il futuro", ancora più efficiente e pronta a rispondere alle grandi sfide, grazie al sostegno entusiasta e partecipe di tutti i rotariani.

La Fondazione, non dimentichiamolo, persegue con determinazione un semplice grande obiettivo che può essere tradotto con il motto: "Fare del bene nel mondo". Questo è il nostro impegno!

Un abbraccio affettuoso

Matteo



NOVEMBRE

- MESE DELLA ROTARY FOUNDATION -

✓ **Martedì 08**

ore 18.00 - Duomo di Cosenza
Commemorazione dei defunti rotariani.
Messa in suffragio concelebrata da Don Giacomo Tuoto.

ore 20.00 - Hotel Mercure, Sala A.
Consiglio Direttivo

✓ **Martedì 15**

ore 20.15 - Formazione rotariana. Hotel Mercure Sala Convegni. Relazione di Maria Rita Acciardi, DGD 2013-2014 e componente della Commissione Distrettuale Formazione sul tema "Le nuove frontiere del Rotary - The right time to be Rotarian"

✓ **Sabato 19**

Caserta: Meeting Commissioni Distrettuali
ore 16.30 - Hotel Mercure - Interclub con Inner Wheel Cosenza. Giochi di solidarietà: Torneo di Burraco e Tombola. Quota di partecipazione €15,00 con cena a buffet. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza.

✓ **Martedì 22**

ore 20.15 - Hotel Mercure. Il Rotary per il territorio. Franca Scarpelli e Mario Reda presentano: "Novembre, il mese dei novelli", viaggio alla scoperta dei prodotti del territorio. Guida alla degustazione del Dr. Massimiliano Pellegrino.

ore 21.45 - Laboratorio del gusto. Cena d'autunno con degustazione dei novelli, vino della Cantina Spadafora, olio delle aziende Bilotti, Greco, Romano.

✓ **Domenica 27**

ore 11.30 - Visita guidata ai Musei dei Bretti e degli Enotri. La visita sarà condotta dalla Dr.ssa Marilena Cerzoso, Direttrice del Museo.

ore 13.00 - Pranzo presso il Ristorante "La fonte del gusto", San Sisto dei Valdesi. Saranno presenti i Cavalieri della Confraternita del Baccalà di Cosenza.
Per prenotazione rivolgersi al Prefetto, Segretario o Tesoriere.

✓ **Martedì 29**

ore 20.15 - Hotel Mercure. Volontari del Distretto 2100. Relazione di Francesco Romano e Clemente Sicilia: "Missione in Ghana". I nostri soci sono sempre in prima fila nell'attuare i grandi progetti umanitari del Rotary.



NOVEMBRE: MESE DEI NOVELLI

Con l'autunno inizia la stagione dei novelli: l'olio ed il vino novello sono i protagonisti di profumi, aromi e sapori, diffusi per i tanti borghi e le vie rurali. Alla base della dieta mediterranea, **vino ed olio** sono i punti di forza di una di qualità riconosciuta dall'Unesco.

«Albarosa prese un piccolo pane di frumento, lo divise nel mezzo, lo consperse d'olio e di sale, è l'offerì ad Anna. L'olio novello, allora allora gemuto dal frutto, spandeva nella bocca un saporoso aroma asprino; ed Anna allettata mangiò tutto il pane. Beve anche il vino.» - Le novelle della Pescara di G. D'Annunzio.

OLIO NOVELLO: un condimento tipico italiano, buono, gustoso, sano, profumato ... scopriamolo.

Le condizioni climatiche, tipicamente mediterranee, hanno favorito l'anticipo della maturazione delle olive e reso necessaria la molitura del prodotto, ottenendo così l'olio extravergine di oliva del tipo novello.

Nell'alimentazione mediterranea è l'essenza di un modo di nutrirsi naturale, la cui bontà viene puntualmente "assaporata" ogni autunno con la spremitura delle prime olive raccolte e lavorate nei tanti frantoi, sparsi su tutto il territorio nazionale.

In questi giorni, in diverse località italiane, in occasione della prima spremitura delle olive, è organizzata la manifestazione "frantoi aperti", (strade dell'olio) con itinerari tra cibo, sapori, arte, beni culturali e musica, nel corso dei quali i visitatori possono degustare non solo l'olio novello, ma anche assaggiare vari menù a base di prodotti tipici del territorio ed acquistare direttamente l'olio ed altri prodotti tipici.

La visita presso i frantoi è un'occasione per conoscere meglio uno dei protagonisti immancabili della nostra tavola, di cui spesso si ignorano proprietà e caratteristiche, nonché apprendere le modalità di coltura dell'olivo, le qualità delle diverse cultivar e degli olii, le tecniche di degustazione, l'abbinamento con i cibi, ecc.

L'assaggio dell'olio novello, magari sopra una semplice fetta di pane caldo, è un rito ed un piacere a cui nessun amante dell'olio può sottrarsi.

L'olio novello, ottenuto, in prevalenza, da alcune varietà a maturazione precoce, messo subito in bottiglia, non filtrato, è ricco di sapore e profumi, conserva in sospensione particelle di polpa di olive che gli conferiscono il caratteristico aspetto verde velato ed il sapore di fruttato di oliva verde.

Analisi sensoriale: alla vista l'olio novello è di un verde smeraldo; all'olfatto si presenta intenso e deciso, dal profumo di oliva ancora acerba e con note vegetali di foglia, mela, carciofo, cicoria selvatica, mandorla, ecc.; in bocca, inizialmente morbido, è ampio e complesso, con toni di ortaggi di campo. L'amaro è intenso, nella parte finale si avvertono note crescenti e piacevoli di piccante. L'olio novello vanta tutti i benefici dell'olio extravergine di oliva, tuttavia in più possiede una maggiore quantità di sostanze antiossidanti, con benefici effetti sulla salute umana. Alcuni studi, riportati su diverse riviste scientifiche (Nature), hanno evidenziato la presenza di composti naturali, con proprietà antinfiammatorie e antidolorifiche, come ad esempio i polifenoli ed i tocoferoli. In particolare è stata evidenziata l'azione dei componenti fenolici,

Guidoncino del Rotary Club
Cosenza Telesio



consegnato dal Presidente
Stano Amato



responsabili delle note di pungente ed amaro, e del cosiddetto “**Oleocantale**”.

La sua struttura chimica è simile a quella dell'**ibuprofene**, farmaco anti-infiammatorio e antidolorifico non steroideo (FANS o NSAID), con il quale condivide il meccanismo di azione e gli effetti. In particolare 50 grammi di olio extra-vergine di oliva (4 cucchiaini) equivalgono a circa il 10% della dose di ibuprofene raccomandata per sedare il dolore nell'adulto. Pertanto più forte è il gusto piccante dell'olio e più elevato è il contenuto di oleocantale e la sua azione curativa.

VINO NOVELLO: un vino invitante e fugace, alla “carpe diem,” con aroma intenso di bosco e di uva, per palati giovani e non solo. Il novello liquore di Bacco ancora è: sapore di primo autunno, anticipo di caratteri e colori della vicina vendemmia; piacevole tentazione da gustare con le dolci e profumate caldarroste.

Il D. M. del 13 luglio 1999 stabilisce che il vino novello può essere commercializzato dalle 0.01 del 6 novembre dell'annata della produzione delle uve.

Non va confuso con “il vino nuovo”, che solitamente si commercializza a marzo/aprile e non subisce la macerazione carbonica.

È anche previsto che, solo nell'ambito di manifestazioni espositive e promozionali, è consentito porre in degustazione i vini novelli a partire dalle ore 0.01 del 5 novembre dell'annata di produzione delle uve: è il “**deblockage**” della mezzanotte, mentre il termine ultimo per l'imbottigliamento è il 31 dicembre dello stesso anno della vendemmia. Il padre di tutti i novelli è il famoso “Beaujolais nouveau”, inventato per caso nel 1934 e prodotto alcuni anni dopo, per essere poi, in poco tempo, conosciuto e soprattutto apprezzato in tutta la Francia e quindi nel mondo.

Il Beaujolais è un vino prodotto nel territorio a nord di Lione, soprattutto dall'uva della varietà Gamay e per legge può essere commercializzato solo dalla mezzanotte del 3° mercoledì di novembre.

Il primo vino novello italiano è stato invece prodotto ufficialmente nel 1975 ad opera di Angelo Gaja con il “**Vinot**” e dai Marchesi Antinori con il “**San Giocondo**”.

Tuttavia già nel 1973 in Valtellina la Nino Negri produsse un vino novello con il nome di Primizia. In Italia il vino novello può essere prodotto in tutte le regioni, usando qualsiasi vitigno, dall'autoctono all'internazionale: le uve più comunemente usate sono Aglianico, Barbera, Cannonau, Cabernet Sauvignon, Corvina, Nero d'Avola, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Primitivo, Refosco, Sangiovese Teroldego.

Ai tempi di Columella il “vino giovane” si chiamava “doliore” e stava nelle “celle vinarie” anziché nelle “apoteche” o “fumarie” ove si collocavano i vini da invecchiamento. Diverso è “l'horum”, che era il vino dell'annata, come ad esempio alcuni Gauranum, (preferito da Caligola e Tiberio), alcuni Albani e molti della Tuscia. Il vino latino della Campania andava consumato entro marzo, mentre i “dolories” venivano bevuti giovani. Anticamente era il primo vino dell'ultima vendemmia che veniva bevuto dagli stessi contadini che lo producevano per autoconsumo. Era il vino spillato dalle botti tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre con lo scopo di controllare lo stato della vinificazione e degustarlo in anteprima. Diverso dal citato vino nuovo è il vino novello di oggi. Vino nuovo non è più vino novello.

Il vino novello è prodotto con la tecnica della macerazione carbonica, detta anche fermentazione aromatica per il fatto che si produce un vino notevolmente odoroso, maturo, rotondo, che non deve sapere di mosto.

Questo metodo consiste nel riempire di uva sana non pigiadiraspata, (grappoli interi), una cisterna orizzontale o vasca (detti maceratori carbonici) per poi chiuderla ermeticamente e saturarla con anidride carbonica. In questo ambiente, privo di ossigeno, l'acino è sottoposto ad una fermentazione enzimatica intracellulare, mentre il mosto, prodotto dall'uva schiacciata per effetto della semplice gravità, subisce la fase fermentativa per opera di lieviti e batteri. Nel corso del processo parte dello zucchero dell'acino si trasforma in alcol, anidride carbonica ed in altre sostanze che modificano la permeabilità della buccia che cede le sostanze coloranti alla polpa.

La macerazione, può durare da 5 ad oltre 20 giorni, è determinata dalla varietà delle uve e dalla temperatura di macerazione (circa 30 ° C), per cui si possono verificare notevoli variazioni a livello organolettico ed aromatico che caratterizzano la tipicità dei vini novelli. Alla fine del periodo di macerazione l'uva modifica le sue caratteristiche, si riducono gli acidi ed in particolare l'acido malico che determina l'astringenza, si formano altri componenti odorosi che ricordano i frutti rossi di bosco, le ciliegie, ecc. Successivamente la massa viene sottoposta alla **pigiadiraspatura** (mosto-vino) e posta nelle cisterne, nelle quali continuerà, per pochi giorni, la fermentazione che completerà la trasformazione degli zuccheri in alcool, anidride carbonica ed in tanti altri componenti esclusivi del vino.

La legge italiana permette di denominare novelli anche i vini prodotti con almeno il 30% di uve sottoposte a macerazione carbonica e l'aggiunta del 70% di vino rosso normale. Tuttavia in commercio vi sono vini novelli prodotti con il 100% di uve trattate con la tecnica della macerazione carbonica.

In sintesi la tecnica influenza la qualità dei caratteri cromatici, olfattivi e gustativi. Il tutto fuso in un prodotto armonico e vivace che si riconosce poi nel piacere dell'assaggio del primo bicchiere.



Profilo di un vino novello.

Acidità e tannicità: possesso di una certa frazione fenolica non allappante ed amarognola, inferiore ai vini rossi; gusto morbido ed armonico;

Colore: in genere rosso rubino vivace ed intenso, con note violacee più o meno intense e tipiche del vitigno;

Profumo: nella macerazione sono esaltati il carattere fruttato e il profumo floreale. Si avvertono le note floreali della rosa o della viola. Gli aromi più marcati sono: ciliegia, banana, fragola, lampone, mora, mirtillo, ecc.

Sapore: il vino novello è un vero vino che conserva un sapore fresco e morbido, con note zuccherine più o meno evidenti, e note del mosto profumato di provenienza;

Bicchiere consigliato: considerato il corpo ed il profumo, è consigliabile una forma a calice allungato di medie dimensioni tipo tulipano medio;

Temperatura di servizio: 14-15 gradi (come per i vini rossi o rosati giovani);

Abbinamenti consigliati: sono suggeriti quelli tipici dei vini rossi giovani con corpo medio. Il Novello è ideale con antipasti a base di insaccati, si accorda bene con le minestre, pasta condita con verdure, polenta, carni bianche, zuppe di pesce, formaggi freschi e di media maturazione. Infine, considerato il periodo di presentazione, si abbina molto bene alle castagne cotte o arrostiti.

Mario Reda

Sulle orme di Federico

- Breve cronaca di una gita "fuori porta" -

Quando si incontrano il fascino della scoperta di certi "tesori" della nostra terra, il piacere di stare insieme in amicizia e l'attenta regia di un Presidente illuminato, anche una gita "fuori porta" si trasforma in un evento da ricordare piacevolmente...

E l'escursione di domenica 23 ottobre a Cassano e Roseto Capo Spulico ha regalato, a ciascuno di noi che vi abbiamo partecipato, soprattutto la consapevolezza che il Rotary è un collante eccezionale... che persegue obiettivi nobilissimi anche attraverso la semplicità di qualche ora spensierata...

Veniamo alla cronaca: si parte...l'accoglienza a bordo con un fragrante cornetto è una vera goduria per i golosi (e chi non lo è tra noi?)

Prima tappa: le grotte di Sant'Angelo a Cassano. L'inerpicata a piedi per raggiungerle non sgomenta gli ardimentosi rotariani e non che, muniti di casco, si inoltrano nelle cavità carsiche naturali con l'entusiasmo del "giovane esploratore". La geologia dell'area presenta notevoli depositi composti di gesso, argille, sabbie e detriti di falda prevalentemente carbonatica. L'interno delle grotte mostra interessanti fenomeni di carsismo, con molti esempi di spettacolari stalattiti e stalagmiti che alimentano la fantasia con somiglianze svariate... di particolare suggestione una raffigurazione della Vergine Maria in una piccola cavità silenziosa...



La guida ci informa sulle ricerche all'interno delle grotte che hanno portato alla luce varie ceramiche d'uso quotidiano e materiali di notevole valore artistico risalenti al neolitico medio e alla fine del neolitico superiore.

Affascinati dalla "scoperta" scendiamo verso Cassano per raggiungere la seconda tappa: Roseto Capo Spulico ed il suo magnifico castello: ad accoglierci con squisita cortesia il Presidente del Rotary Club di Trebisacce, Mario Brigante, che si rivela, accompagnandoci per le sale del Castello, un'ottima guida ed un valente storico. Il momento conviviale, peraltro molto gradevole, non ci ha impedito di discutere anche a tavola su alcuni misteri che aleggiavano attorno al "Castrum Petrae Roseti", che è stato oggetto di studio non solo per gli storici, ma anche per esperti di scienze religiose, mistiche ed esoteriche; ... particolare emozione all'ipotesi che la torretta centrale abbia ospitato la Sacra Sindone nel periodo compreso tra il 1204 ed il 1253.

E non solo: durante gli ultimi lavori di ammodernamento un muratore avrebbe per caso scoperto una palla ovoidale in calce e pietra con i simboli templari dell'Agnello mistico della Croce e del giglio dove sarebbe stata conservata la coppa del Graal, il Calice in cui Gesù istituì l'Eucarestia nell'ultima cena... (La Sindone e il Santo Graal non solo sarebbero appartenuti a Federico II, ma sarebbero anche transitati proprio dal Castello di Roseto Capo Spulico...). Dopo aver ammirato il magnifico panorama dalle possenti torri merlate giù per la "106" verso il Museo Archeologico della Sibaritide. Il Museo si trova ad Est dell'area archeologica, verso la riva del Mar Jonio. Vi sono conservati ed esposti i principali reperti d'epoca arcaica provenienti dai luoghi di culto del comprensorio sibaritano: terrecotte, rilievi, materiali metallici provenienti da Sibari e da Francavilla Marittima.

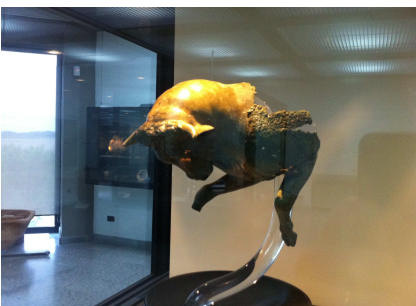
Il sito di Francavilla, da cui proviene la quasi totalità dei materiali conservati nel Museo è di fatto estremamente interessante in quanto uno dei più importanti insediamenti indigeni (enotri) precoloniali, dalla vita fiorente, con una ricca necropoli che ha fornito un gran numero di oggetti di bronzo di ornamento personale indossati dai defunti, ed addirittura una coppa bronzea fenicia della prima metà dell'VIII sec a.C. (portata dai Greci?)

L'arrivo dei coloni greci fondatori di Sibari ovvero la fase arcaica della presenza greca nella zona è testimoniata dal materiale proveniente da un santuario dedicato ad Atena riconducibile a Sibari e conservato nel Museo. Spiccano tra i materiali un ex-voto in terracotta del VII sec. a.C. che rappresenta una figura femminile con veste riccamente ricamata su cui sono raffigurate scene mitologiche; numerosi vasi protocorinzi; bronzetti di guerriero e fanciulla; una lamina bronzea del VI sec. a.C. (una vera chicca...) recante la dedica ex voto di un edicola ad Atena da parte di "Kleombrotos figlio di Dexilaos", vincitore ad Olimpia, come recita il testo, che abbiamo provato a leggere in greco con un socio colto che si riconoscerà in queste righe...

Bene. Quando, da studenti, si rientrava dalle gite scolastiche (e chi non le ricorda con nostalgia?) e il prof. di turno ci invitava a scriverne il giorno dopo, l'ultima frase era più o meno "...stanchi ma felici siamo tornati a casa". Oggi abbiamo

solo qualche anno di più, ma l'entusiasmo è quello di allora e concludendo queste note posso dire "E' stata proprio una bella gita!"

Grazie Matteo!



Marisa Feraco

