

L'INCONTRO

di Eni Polo Sociale

Luglio - Agosto 2023 Nr. 110 - anno XX

Missione danzante

a Praga

pg 8

Porta Garibaldi, un confine tra storia e grattacieli

pg 16

Dancalia etiope: dromedari e cromie di sale

pg 20



L'INCONTRO di Eni Polo Sociale

Luglio - Agosto 2023

SOMMARIO

3 Una cultura è poca, ma due sono troppe

4 La penna

6 Trofeo e-vela Eni a Villasimius

8 Missione danzante a Praga

10 Meglio soli che mal accompagnati...

11 Sotto la presentazione niente

12 Un lungo weekend in Galizia

15 Porta Garibaldi, un confine tra storia e grattacieli

17 Cucina fallibile

18 Panzanella e variante di pesce

19 Drancalia Etiope: dromedari e cromie di sale

21 Cuore

25 Cartolina dell'Incontro

Piazza Boldrini, 1 (2° P.U.) - 20097
San Donato Milanese
tel 02.520.42.713/47.108

www.enipolosociale.com
polosociale@eni.com
incontro.SDM@tiscali.it

Presidente

EMANUELA POZZI

Direttore Responsabile

GIACOMO ARICÒ

Coordinatore Redazione

MASSIMILIANO REGINELLI

Segreteria di Redazione

MYRIAM DE POLI - KATYA LUSUARGHI

Hanno collaborato:

Massimiliano Reginelli, Emanuela Pozzi, Sebastiano Corra, Alberto Radicchi, Barbara Benvegnù, Carla Paola Arcaini, Nadia Gobbi, Fabio Messina, Giovanni Incorpora, Micol Galbiati, Carlo Santulli

Se non esplicitato il nome dell'autore, le immagini a corredo degli articoli sono state raccolte sui siti Pexels, Unsplash.

Chiuso in redazione il 20 Aprile 2023 e distribuito in formato digitale. Impaginazione: Edithink srl - via Andrea Mantegna 4, 20154 Milano. www.edithink.com

edithink
officina di comunicazione

Periodico registrato presso il Tribunale di Milano in data 06/09/2022. L'opinione espressa dagli Autori negli articoli pubblicati in questo giornale non è da considerarsi impegnativa per la Direzione. I collaboratori si assumono quindi la piena responsabilità dei loro scritti. Il materiale consegnato per la pubblicazione sarà comunque vagliato dalla redazione e in ogni caso non verrà restituito agli autori.

Questa rivista è edita in collaborazione con:



apve

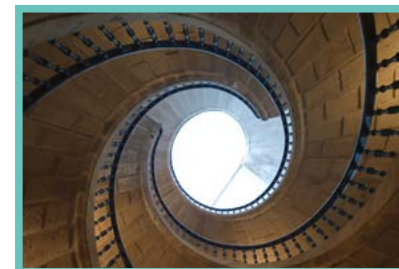
Associazione pionieri e veterani eni
Sezione di San Donato Milanese

Foto di copertina:

Massimiliano Reginelli, *Museo della pesca a Santiago di Compostela*

Retro di copertina:

Cartolina dell'Incontro a cura di Edithink



La rivista è disponibile online sul nostro sito:

www.enipolosociale.com

e sulla nostra pagina Facebook

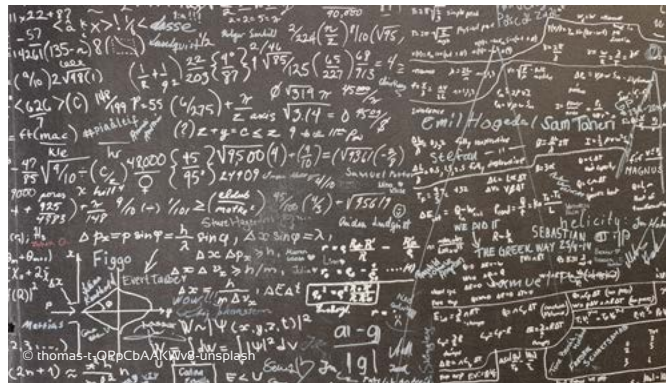




Una cultura è poca, ma due sono troppe

di Sebastiano Correrà

Parecchi anni fa, in una trasmissione televisiva, sentii dire dallo scrittore Andrea Camilleri: "Io di matematica non ho mai capito niente!"; seguì uno scrosciante applauso del pubblico (probabilmente comandato dalla regia). L'ammissione di non sapere qualcosa potrebbe essere indicativa di onestà intellettuale (anche se il tono mi sembrò più quello di una rivendicazione trionfalistica), ma l'applauso denotava una soddisfazione liberatoria: si condivideva con un famoso scrittore l'idiosincrasia per la matematica. Ora, a prescindere dalla pregevole opera letteraria di Camilleri, lascia un po' spiazzati il fatto che l'ignoranza possa essere motivo di vanto: non solo si ammette di ignorare qualcosa, ma questa rivendicazione viene condivisa con entusiasmo. In realtà poi l'atteggiamento "sprezzante" verso le "aride" discipline tecniche è molto diffuso, basti pensare al modo di dire inglese "engineering is where creativity dies", l'ingegneria è dove muore la creatività. In molti casi fa da controaltare a questi atteggiamenti la spocchia di alcuni (pessimi) tecnici, che si ritengono detentori di un sapere "superiore" (chi vorrebbe volare su un aereo progettato da un latinista?), e che ritengono che il sapere scientifico sia l'unico di valore. Il divario tra i campi disciplinari umanistico e scientifico si sviluppò nel corso del XIX secolo, quando si ebbero straordinari cambiamenti nel campo scientifico e tecnologico; grazie a un celebre *pamphlet* del 1959 la questione è nota



come il problema delle "due culture".¹ Il fenomeno riguarda tutta la civiltà occidentale, ma in Italia il solco è un po' più profondo. Infatti il filosofo Benedetto Croce, per sostenere le sue tesi contro quelle del matematico Federigo Enriques, ebbe modo di affermare che *soltanto le menti profonde coltivano la filosofia e la storia, mentre gli "ingegni minuti" si occupano di aritmetica o di botanica*. Anche se questa sua affermazione/convinzione fu dopo ridimensionata, purtroppo si rispecchiò nell'impianto del sistema scolastico nazionale (riforma Gentile, 1922-23), e quindi ebbe significativi effetti sulla cultura del paese. Nonostante alcune variazioni legislative intercorse negli anni, da noi il divario fra i due saperi è ancora grande.

Sarò forse irriverente, ma questa rigida contrapposizione mi fa venire in mente una scena del film "Scusate il ritardo" (di Massimo Troisi, 1982):

Tonino/Lello Arena:

Meglio un giorno da leone, Vincè! Sono meglio cento giorni da pecora? Meglio un giorno da leone, no?

Vincenzo/Massimo Troisi:

...Fai cinquanta giorni da orsacchiotto!

¹ Charles Percy Snow, *The two cultures and the scientific devolution*, Cambridge University Press (1959)



La penna

di Fabio Messina

L'Uomo posò lo sguardo sul foglio bianco, che faceva bella mostra di sé sulla scrivania un po' consumata del suo ufficio scuro ed antiquato: il foglio era ravvivato solo vagamente dalla penna appoggiata esattamente sulla sua metà, circostanza che la mente schematica dell'Uomo non mancò di notare con malcelato e ingenuo compiacimento. Il sole era basso sull'orizzonte, e le ombre lunghe degli alberi al di fuori della finestra erano in qualche modo riprodotte dai vari oggetti che popolavano la scrivania: fissando quegli oggetti, l'Uomo pensò alle peculiarità nascoste delle ombre che proiettavano, e si soffermò sulla forma bizzarra dell'ombra della penna, che si stava trasformando lentamente dalla pinna di un pescecane a quella della vela elegante di una delle barche che l'Uomo, da bambino, osservava con occhi sognanti nel porto turistico della città in cui abitava. La sua mente viaggiò per qualche minuto in quei ricordi lontani, che toccarono le corde nascoste del suo passato, facendole vibrare come di consueto e rendendo il suo sguardo fisso e perso nel vuoto, come era solito capitare durante quei viaggi carichi di ricordi e di sensazioni perse da tempo nel vortice della sua vita da adulto.

La donna entrò silenziosamente dalla porta, senza avere, come di consueto, la necessità di aprirla: l'Uomo la fissò in silenzio senza fare nemmeno un gesto, e la sua compagna di stanza si avvicinò a lui con passi felpati, distogliendo lo sguardo dai suoi occhi penetranti e fissando un punto lontano fuori dalla finestra. L'aria leggera che entrava sembrò turbarla appena, ma l'Uomo rimase in silenzio, combattendo la necessità istintiva di chiudere la finestra, e rimanendo a fissare la figura muta e slanciata che si avvicinava al suo tavolo con i lunghi capelli ondeggianti e con movimenti fles-

suosi, senza che lui riuscisse a vederne bene il volto. La figura volse lo sguardo verso di lui, e l'Uomo, pur non riuscendo a vedere i suoi lineamenti, si perse nella sua bellezza eterea e lontana, che gli fece battere il cuore dolorosamente. Lei gli sorrise, e cominciò a sussurrargli parole di cui lui non conosceva il significato, ma che gli toccarono il cuore e sembrarono animare il foglio bianco di lettere che si muovevano senza un particolare ordine o un significato preciso: l'Uomo lasciò che le lettere si inseguissero senza disturbarle, e rimase a guardare la figura discreta ed elegante che gli parlava con dolcezza e mistero. Lui continuò ad ascoltare docilmente, senza staccare gli occhi dalla figura ma seguendo con la coda dell'occhio la danza delle lettere sul foglio, non più bianco: dopo alcuni minuti, anche la penna cominciò a muoversi, e lui rimase ad osservare quel che succedeva, assaporando una volta ancora il piccolo prodigio che riempiva il foglio vuoto senza che lui sapesse davvero quello che stava succedendo. Ogni volta era così, e la gratitudine dell'Uomo verso la figura che gli bisbigliava parole incomprensibili era immensa: lui non aveva idea di come poterla esprimere, ma la cosa aveva poca importanza. La sua emozione al momento di prendere il foglio tra le mani e leggerne il contenuto era sufficiente, e lui sapeva che la figura dai lunghi capelli di fronte a lui avrebbe percepito questo sentimento ed apprezzato la sua riconoscenza. Questo era abbastanza, e lui, come sempre, non si pose domande e rimase a fissare il prodigio che si consumava, ancora una volta, sotto i suoi occhi.

Il telefono nella stanza squillò, ferendo le orecchie dell'Uomo, che sobbalzò. La donna lo guardò, e per la prima volta lui riuscì a vederne gli occhi, che erano pieni di rimprovero e di rimpianto. Lui le rivolse uno sguardo implorante, ma lei non



gli rispose e si girò, lasciando la stanza in silenzio come era venuta. L'Uomo girò la testa, e guardò tristemente il foglio sul tavolo, che era tornato bianco, mentre la penna aveva smesso di danzare ed era tornata a proiettare la sua ombra, che ora gli sembrava vuota e stanca.

L'Uomo scosse la testa e si alzò, guardando le ombre nella stanza che continuavano ad allungarsi: magari lei tornerà presto, pensò speranzoso, andando con passo pesante a riaprire la porta.



©taylor-5CzXnuImWoo-unsplash



Trofeo e-vela Eni a Villasimius

di Emanuela Pozzi

Quest'anno il Trofeo e-vela Eni si è svolto nella meravigliosa località di Villasimius in Sardegna. Una decina di equipaggi hanno volato o navigato fino a raggiungere la base di partenza di questo evento, che suscita da anni grande entusiasmo tra i colleghi velisti. Il meteo ci ha regalato delle splendide giornate di sole che ha abbronzato i trofeisti. Villasimius offre delle spiagge incantevoli tra cui Punta Molentis, le cui acque cristalline bagnano la sabbia candida e fine che, insieme al promontorio, fa parte dell'area marina di Capo Carbonara. Molenti in sardo significa "asino": un tempo mezzo di trasporto del materiale estratto dalle cave di granito circostanti. Qui le rocce granitiche emergono come relitti dove la riva al tramonto si tinge di rosa.

Sono volata a Cagliari giovedì e insieme ad alcuni compagni di avventura velica abbiamo iniziato a esplorare le spiagge sarde: passeggiate sulla spiaggia, kite surf, fenicotteri rosa, nuotate in un'acqua freddina, ma limpida e piena di pesciolini colorati.

Giovedì abbiamo aperitiveggiato al porto e poi cena a base di ottimo pesce, gustando la tipica fregola. Venerdì gli equipaggi si sono sfidati in mare, alternandosi in 2 gironi. Coloro che non regatavano erano a bordo della barca di appoggio della giuria.

L'equipaggio dei PINGUENI quest'anno ha sfoggiato delle bellissime magliette dove il protagonista è Pingu, il simpatico pinguino mascotte del nostro equipaggio.

Quest'anno abbiamo utilizzato anche il gennaker, una grossa vela che nelle nostre ESTE 24 era gialla e non è semplice da manovrare. Quando il gennaker era gonfiato dal vento era bellissimo, a volte però se l'equipaggio non riusciva a domarlo, ha assunto forme strane come quella di una caramella... Gli equipaggi milanesi quest'anno sono andati fortissimi e i Pingueni hanno sfiorato il gradino più alto del podio per un soffio di vento, ma hanno portato

a casa un ottimo secondo posto. Questo trofeo è stato vinto da Piadina di Bolina, l'equipaggio romagnolo che sventolava una bandiera in ricordo dei disastri causati dalla recente alluvione. I pranzi in mare sono stati succulenti e tutt'altro che light, a base di porchetta e di focacce ripiene di formaggio, frittelle di patate e menta. Sabato dopo le premiazioni abbiamo cenato in un agriturismo dove abbiamo potuto degustare delle specialità sarde tra cui: i malloreddus (gli gnocchetti sardi), i culurgiones, il porceddu e le seadas. Domenica con alcuni velisti ho visitato Porto Flavia, un porto sospeso da cui le navi venivano caricate di zinco, piombo e argento che arrivavano dalle miniere limitrofe.

A pranzo ho assaggiato gli anemoni di mare chiamati orziadas e i bocconi, delle lumache di mare dal guscio molto particolare. Prima di raggiungere l'aeroporto di Cagliari, siamo andati a vedere la bellissima Amerigo Vespucci, che sostava nel porto di Cagliari vicino al cantiere di Luna Rossa. Anche quest'anno partecipare al trofeo e-vela Eni ci ha fatto vivere delle forti emozioni e ci ha permesso di ammirare delle bellezze naturali mozza fiato!







Missione danzante a Praga

di Emanuela Pozzi

Per il ponte del 2 giugno, insieme a una rappresentanza di ballerini del corso di danze folk organizzato da Eni Polo Sociale, abbiamo partecipato a un festival di danze bulgare che si è svolto a Praga.

Denis, un ragazzo bulgaro appassionato delle tradizioni danzanti del suo paese, ha studiato e insegnato una coreografia per il nostro gruppo sul tema del festival di quest'anno, che era la raccolta delle rose.

Ci siamo svegliati all'alba per raggiungere Malpensa e, in attesa di imbarcarci sul volo delle h6:15 di mattina, abbiamo pensato di svegliare chi era addormentato in aeroporto con un flash mob, in cui abbiamo ballato la nostra coreografia, che ha ottenuto gli applausi dei viaggiatori.

Il festival è iniziato in un hotel che ospitava circa 3000 bulgari vestiti con i loro bellissimoi costumi tipici...si respirava un'atmosfera surreale e in certi momenti mi è venuto il dubbio di essere atterrata in Bulgaria e non a Praga. Mi hanno colpito i sorrisi, i colori, le risate e soprattutto le musiche e le danze in cui siamo stati immersi. Sabato tutti i gruppi si sono esibiti su un palco, in diretta streaming; mentre domenica nella rinomata piazza Venceslao di Praga, abbiamo ballato danze bulgare vestiti in costume e coinvolgendo tutti i passanti che desideravano danzare con noi. Poi ci sono stati stage e gruppi musicali che hanno animato il festival. Partecipare a questo evento ci ha anche permesso di ammirare Praga, caratterizzata da splendidi palazzi in stile liberty.





Abbiamo passeggiato per le strade di Praga ammirando le piazze, il famoso orologio astronomico, la zona del Castello con la Cattedrale di San Vito, il Ponte Carlo decorato con statue di santi, il ghetto ebraico con sinagoghe e cimitero, l'isola Kampa, la casa danzante, le curiose installazioni di Cerny come l'Uomo appeso, il Cavallo rovesciato e Miminka (i bambini di bronzo). Ho visitato anche la mostra di Alfons Mucha il famoso pittore, scultore e pubblicitario ceco.

La cucina locale propone diversi piatti di carne tra cui stinco, oca, gulash e salsicce, i famosi dolci a forma cilindrica, che si possono farcire con varie creme, ma la vera regina delle tavole è la birra, che in questo weekend, ha riempito numerosi boccali.

La nostra missione bulgara e danzante a Praga è stata un'esperienza veramente unica, adrenalinica ed entusiasmante!



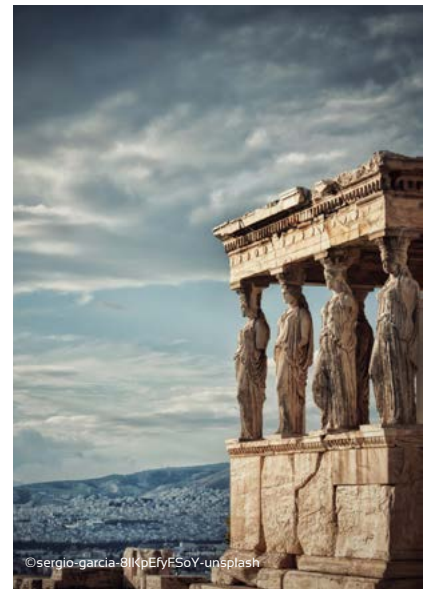


Meglio soli che mal accompagnati...

di Alberto Radicchi

Partimmo in troppi. Ma, a Roma, frequentavo un gruppo di almeno una decina di persone. Prima o poi doveva succedere. Tutti più o meno della stessa età, dai diciassette ai... quarant'anni. Io ne avevo diciotto. La mia ragazza, Alessia, aveva trovato quel volo per Atene che costava poco. Avevano deciso di venire, tutti. Alessia non era preoccupata. Io sì. Non che fossero antipatici, ma a me piaceva (anche) viaggiare da solo. Confortato dalla bella presenza di Alessia, avevo detto che per quell'estate si poteva fare. Arrivammo in aeroporto, il giorno della partenza. Contai dodici persone. Oltre ai soliti dieci se ne erano aggiunti due. E' la fine, pensai. I due nuovi erano: un ragazzo alto come me, di qualche anno più di me, e una ragazza alta come lui. Grazie alle nozioni imparate quel primo anno di ingegneria, non mi sorpresi nel notare che... per la proprietà transitiva, la ragazza era alta come me. Aveva un bel viso e un sorriso simpatico. La fine, forse, poteva essere rimandata. Nel gruppo c'erano altre due ragazze. Una sua amica; bassa, carina e taciturna, e una tipa ciiccottella, simpatica. Della taciturna nessuno sapeva nulla. A fatica ci aveva detto il suo nome. Nessuno era riuscito mai a passare a prenderla a casa, pochi erano riusciti a offrirle da bere. Un potenziale serial killer insomma. O un futuro premio Nobel? Ai posteri l'ardua sentenza. La ciiccottella suonava in un gruppo Rock. E questo già la rendeva più simpatica. Gli altri erano uomini. O meglio, erano ragazzi che come me, a diciotto anni, credevano di essere già uomini. Mimmo, un tipo secco, era stato promosso organizzatore, perché sembrava avere le idee più chiare degli altri. Un suo amico era stato denominato "il contestatore", perché si lamentava sempre e di tutto. Michele, il più vecchio del gruppo, era quello che a me stava più simpatico. Aveva una cultura a largo raggio, la battuta pronta. C'era poi Mario, con me l'anno prima al

liceo. Uno dei miei migliori amici. Alto, allegro. Riusciva ad intrattenere una piazza intera di persone con le sue barzellette e storielle. Atterrammo ad Atene. Ero di ottimo umore. La turbolenza e le cinture di sicurezza allacciate... avevano aiutato in aereo a limitare i miei contatti con quelli meno simpatici. Usciti all'aperto, fuori dall'aeroporto, il mio buon umore virò in maniera repentina. "Che caldo!" disse uno del gruppo. "Speriamo non duri così tutta la vacanza sennò siamo rovinati!" aggiunse il contestatore. Guardai un termometro appeso a una vetrina. La temperatura era esattamente la stessa di Roma, un filo di vento anzi aiutava a sentire meno caldo che a Roma. Presi Alessia per mano e ci staccammo dal gruppo, seguendoli a distanza. Mario, fino a quel momento silenzioso, raggiunse il contestatore. "Ueh! Tu che hai caldo! Ti sei accorto di avere addosso un maglione di pura lana vergine ricamato a mano da tua nonna quando viveva sul Monte Bianco?..." scherzò. "Quindi?" rispose il contestatore. "Quindi se te lo togli forse non senti tutto 'sto caldo!". Sorrisi. I contestatori e lamentosi chiusero con i loro discorsi sul clima, e proseguimmo tutti insieme, finalmente in silenzio.





Sotto la presentazione niente

di Sebastiano Correrà

Nel 2010, sulla rivista *American Economic Review*, Reinhart e Rogoff, professori dell'Università di Harvard, pubblicarono un articolo che ebbe una grande risonanza internazionale¹. La tesi sostenuta era che, quando il debito estero lordo di un paese è elevato, la crescita del PIL si riduce. L'articolo fu ripreso internazionalmente da politici e commentatori per sostenere politiche economiche di austerità, ed ebbe un'enorme influenza sulle decisioni degli anni successivi, con un forte impatto sulla vita di milioni di persone. Peccato che lo studio fosse affetto da diversi errori metodologici: tre economisti dell'Università del Massachusetts "Usando il foglio elettronico su cui hanno lavorato Reinhart e Rogoff," identificarono "errori di codifica ed esclusioni selettive di dati disponibili, e di pesatura non convenzionale nelle statistiche riassuntive"². Correggendo gli errori, tutte le conclusioni tratte si rivelavano errate: il software Microsoft Excel, un buon programma per effettuare calcoli, era stato usato in modo errato. D'altronde, i fogli di calcolo sono creati dalle persone, e le persone possono commettere errori.

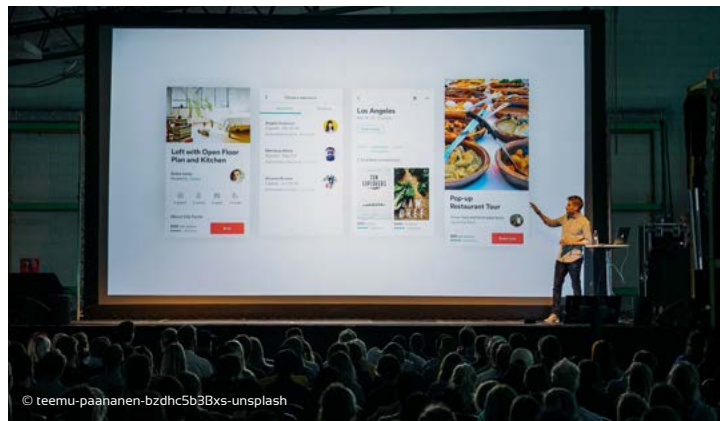
Molte critiche sono state invece mosse a un altro software Microsoft: PowerPoint. L'inattesa (e credibile) fonte delle critiche è una istituzione enorme: l'esercito degli Stati Uniti d'America. Secondo questi critici, le riunioni di coordinamento sono diventate semplicemente dei momenti in cui i partecipanti subiscono un indottrinamento tramite presentazioni³. A titolo di esempio, ecco alcune delle affermazioni degli ufficiali:

"PowerPoint ci rende stupidi" (generale James N. Mattis)

"È pericoloso perché può creare l'illusione della comprensione e l'illusione del controllo" (generale H.R. McMaster)

"Alcuni problemi nel mondo non sono riconducibili a elenchi puntati." (generale H.R. McMaster)
Assistere ad alcune presentazioni in PowerPoint è "solo un'agonia" (generale David H. Petraeus)

In sintesi, secondo quanto detto dal colonnello in pensione della Marina Thomas X. Hammes, il programma è utile quando l'obiettivo NON è fornire informazioni, come nelle conferenze stampa per i giornalisti. Le sessioni di presentazione di circa 25 minuti, con 5 minuti alla fine per le domande di chiunque sia ancora sveglio, sono note nell'ambiente come "ipnotizza-polli".



© teemu-paananen-bzdhc5b3Bxs-unsplash

¹ Reinhart, Carmen M.; Rogoff, Kenneth S. (2010). "Growth in a Time of Debt". *American Economic Review*. 100 (2): 573–578.

² Herndon, Thomas, Ash, Michael and Pollin, Robert, (2014), "Does high public debt consistently stifle economic growth? A critique of Reinhart and Rogoff", *Cambridge Journal of Economics*, 38, issue 2, p. 257-279.

³ Elisabeth Bumiller (2010). "We Have Met the Enemy and He Is PowerPoint", *The New York Times*, April 27, 2010, Section A, Page 1



Un lungo weekend in Galizia

testo e foto di Massimiliano Reginelli

La Galizia: un po' alla fine del mondo o meglio della terra (vedi Fisterra in Foto1). Posta all' estremità nord della Spagna, incuneata tra il Portogallo e l'Oceano Atlantico. Patria di pescatori eccellenti recrutati ovunque per la loro competenza e abilità nell' affrontare il mare. Patria anche del polpo alla gallega che è il mio piatto preferito. Ne ho mangiato a pranzo e cena senza stufarmi mai. E che dire poi del Camino di Santiago (vedi Foto2) , percorso da coloro che vogliono affrontare una sfida personale contro la fatica in nome di una spiritualità ricercata come una pietra preziosa nei nostri giorni.

Santiago merita una visita anche se non si percorre il Camino perché ha una cattedrale bellissima dotata del portico della gloria (da visitare su prenotazione). Nella visita al portico si attende l'arrivo della guida in una sala piena di capitelli e statue molto interessanti del Maestro Mateo (Foto 3-4).

Il paesaggio verde della Galizia è arricchito dagli "horreos" (Foto 5-6) che avevano la funzione di granai (da notare i plinti per elevare la costruzione e quindi evitare che i topi arrivassero al magazzino) e che oggi non possono essere buttati giù e anzi vengono eretti vicino alle case come una sorta di portafortuna.

Un' altra città da visitare è La Coruna con i suoi murales (Foto 7), il faro di Ercole che è il più antico dell' epoca romana, ancora esistente ed in buone condizioni, da cui ammirare il panorama (Foto 8) e la piazza di Maria Pita (eroina locale) nel quartiere omonimo, molto caratteristico anche per i balconi coperti con finestre all' inglese (Foto 9).





2 La conchiglia



3 Capitello del maestro Mateo



4 Statua del maestro Mateo



5 Horreo de Carnota



6 base dell'horreo



7 Mural in La Coruna



8 Panorama dal faro di Ercole



9 Piazza di Maria Pita



Porta Garibaldi, un confine tra storia e grattacieli

di Nadia Gobbi

Porta Cumana - Porta Comasina o Comacina - fu creata in età repubblicana dai Romani intorno al I secolo a.C. e sorse all'incrocio tra via Broletto e via dell'Orso verso la Via Regina (tra Cremona e Como): fu in seguito demolita da Federico Barbarossa e mai più ricostruita.

In età medievale, la cerchia muraria di Milano si ampliò e la nuova porta fu eretta all'incrocio tra le attuali via Mercato e via Pontaccio. Tuttavia, anche questa porta venne totalmente demolita quando gli Spagnoli vollero ampliare nuovamente le mura ed erigere un sistema difensivo attorno al Castello. Lo stemma dell'intero sestiere era caratterizzato dai colori bianco e rosso, ma cambiò foggia nel tempo: anticamente era suddiviso in sole due parti mentre successivamente le ripartizioni aumentarono, fino a formare una vera e propria scacchiera a riquadri bianchi e rossi.

A ben guardare, nemmeno la Porta di età spagnola è sopravvissuta perché sostituita dall'arco monumentale realizzato da Moraglia nel 1826, in piena età austriaca, e giunto fino ai giorni nostri. Fu il governo ad obbligare i negozianti a finanziare la costruzione dell'arco presso la Porta di età spagnola intitolandolo a Francesco I come recita la dedica "A Francesco I/ Pio Massimo Augusto/ I negozianti di Milano eressero". In realtà pare che i commercianti non fossero molto contenti, tanto che diventò celebre l'aggiunta popolare "*sebbene poca volontà ne avessero*".

In ogni caso durante la Seconda Guerra d'Indipendenza l'arco fu dedicato a Garibaldi che qui si accampò con i suoi dopo le vittorie di San Fermo e Varese, e così cambiò definitivamente il nome.



©/Porta Garibaldi e Unicredit_wikipedia



©/Santa-Maria-Incoronata-in-Corso-Garibaldi/tervista.org



Se però fino al XIX secolo risultava una sorta di confine della città, l'attuale arco monumentale in Piazza XXV Aprile oggi sembra segnare un confine tra la Milano di ieri e di oggi; da una parte infatti corso Como immette in Piazza Gae Aulenti tra i grattacieli e le torri residenziali, il Bosco Verticale, la Biblioteca degli Alberi e tutte le nuove realizzazioni che stanno cambiando il volto della città. Verso il centro, Corso Garibaldi è invece una piacevole passeggiata che porta a riscoprire chiese importanti - la chiesa doppia di Santa Maria Incoronata, costruita da Francesco Sforza o San Simpliciano, di origine ambrosiana - teatro Fossati e il Piccolo Teatro, negozi, cortili nascosti, atelier di pittori e artisti. Una strada che permette di rievocare fatti del passato, ad esempio all'incrocio con Via Moscova, dove si ebbero dei momenti chiave delle famose Quattro Giornate di Milano ovvero le proteste di piazza del 1898 contro il carovita. In quell'occasione gli operai tornarono ad erigere le barricate (quasi) come nel 1848, e quella collocata nell'attuale largo La Foppa fu l'ultima ad essere espugnata dal generale Bava Beccaris, passato alla storia come *il macellaio di Milano*.



©/Moti Largo fa Foppa wikipedia



Cucina fallibile

di Carlo Santulli

Mi piace cucinare, più i risotti che la pasta, perché il risotto ti lascia più tempo prima di scuocere, ti permette di mantecarlo, anche di provare qualcosa di diverso. La pasta...dipende. C'era un risotto con le lenticchie rosse che facevo spesso, ora meno (non nel senso che picchio, ma non si può mai dire), perché le lenticchie rosse si trovano poco. Si fanno, avendo un po' di pazienza, in una crema saporitissima, e basta poco condimento. Però...devo avere qualcuno per cui cucinare: se sono da solo, ci sono quelle buste liofilizzate che metti una polvere con l'acqua del bollitore e ti viene fuori il risotto ai porcini, che è quasi come...ecco, quasi. D'altronde, costa un decimo di quello del ristorante, anche meno, quindi va bene, perché non è buono il decimo, ma direi di più, ammesso di poter misurare la bontà. La liofilizzazione è un processo semplice e scientificamente efficace, disidrati a freddo in modo da non rovinare niente, poi rimetti l'acqua calda e giri per un po'. Arrivò nell'immediato dopoguerra, come ci raccontava il prof. di chimica al primo anno d'università, quei sacchetti di minestra di piselli americana. Una volta, ci diceva, quando

misero l'acqua di cottura, ci trovarono un bruco, mimetizzato nel verde. "Beh" concluse "con quella fame, togliemmo il bruco e ci mangiammo la zuppa lo stesso, vi pare?". Ricordo che qualcuno inorridì, ma non molti.

Poi ci sono gli avanzi del pranzo, gli spaghetti riscaldati pian piano e girati (e magari pure rianimati col ketchup, a piacere: non vi scandalizzate, non ho detto carbonara con la panna o pizza hawaiana, ma potrei farlo), le pennette panna e salmone riprese con un po' di latte perché non attacchino. I risotti, come al solito, si prestano di più alla bisogna, si può aggiungere anche qualcosa nel secondo tempo. Spezie, tipicamente. C'è stato il periodo della curcuma, o quello del peperoncino. L'importante è non esagerare mai. La cucina, in fondo, è sperimentazione, quindi ci vuole apertura mentale. Se la congeliamo senza liofilizzarla in ricette preconfezionate, che gusto c'è? E, come diceva Peirce e poi Popper, che è quello che è arrivato dopo, ma coi soldi, tipo Meucci e Bell, la sperimentazione è fallibilismo. Si parte da un fallimento, l'importante è non bruciare pentole e padelle, quindi sempre fuoco lento. Ho imparato ad amare i miei fallimenti, col tempo. Sul fallimento si ragiona, e la scienza è nata da questo. Per dire: all'epoca delle zuppe americane in polvere, scoprirono che c'era un vermetto che mangiava la naftalina. Però il vermetto prediligeva la cucina (purtroppo per chi se lo trovava nella farina rimasta in fondo alla credenza) e la naftalina stava nell'armadio. Così i due non si incontravano. Poi qualcuno suggerì che dato che era così ghiotto di quelle palline (i gusti sono gusti), forse gli sarebbe piaciuta un loro parente chimico, altra schifezza epocale: il polistirolo. Ebbene, il vermetto impazziva letteralmente per la spuma bianca, cresceva e si moltiplicava disintegrandola: ma questa è un'altra storia, ora vedo cosa posso fare oggi per pranzo.



©maurice-dt-7UWtp3qCdt-unsplash



Panzanella (e variante di pesce)

testo e foto di Micol Galbiati

La ricetta di oggi è un grande classico della cucina toscana, di cui vi propongo anche una variante più estiva e particolare.

Resta in ogni caso un piatto veloce da preparare, fresco e sfizioso. Vediamo come si prepara

Ingredienti per Panzanella classica:

- fette di pane toscano raffermo
- pomodori
- cetriolo
- cipolla rossa di tropea
- basilico
- olio, aceto, sale, pepe

Panzanella di mare (in aggiunta a quanto sopra)

- Mix di cozze e vongole senza guscio
- Gamberi già sgucciati
- Calamari

Innanzitutto prendiamo il pane toscano (che è un pane senza sale), lo tagliamo a cubetti e lo mettiamo in una ciotola; aggiungiamo acqua sufficiente a bagnarlo e lo lasciamo riposare 20-30min.

Nel frattempo tagliamo la cipolla a rondelle (se usate quella rossa normale potete metterla un pò in ammollo in acqua fredda per togliere il sapore forte), il cetriolo a fettine ed i pomodori a cubetti.

Strizziamo il pane, che non deve risultare troppo bagnato, lo mettiamo in una ciotola insieme alle verdure e alle foglie di basilico e condiamo con olio, aceto e sale. A questo punto lasciamo riposare al fresco per almeno mezz'ora così che i sapori si amalgamano bene tra loro e poi gustiamola!

Se volete provare la variante col pesce, intanto che il pane è in ammollo (con acqua e un cucchiaino di aceto), fate rosolare in una padella uno spicchio d'aglio, aggiungete i calamari tagliati a pezzetti e lasciateli cuocere qualche minuto, poi aggiungete i gamberi e sfumate con del vino bianco lasciando che si formi un buon sughetto, infine per ultime aggiungete cozze e vongole. Spegnete il fornello, togliete l'aglio e lasciate riposare.

Prendete il pane e strizzatelo, mettetelo in una ciotola, versateci sopra il pesce con il suo sughetto ed aggiungete cipolla, cetriolo e pomodori. Condite con sale, pepe e olio e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Prima di servire aggiungete qualche foglia di basilico fresco. Et voilà!





Dancalia etiope: dromedari e cromie di sale

testo e foto di Giovanni Incorpora

C'è una gemma dove colori e forme, lavoro e dromedari, sole e sale, simbioticamente s'intrecciano, raccordandosi a vicenda. E' la depressione dancala, inferno-paradiso etiope nel nord-est, tra Eritrea e Gibuti. E non si può non percepirla, perché è nell'aria e nelle cose, è nel più profondo senso della vita. Raggiungerla è come scendere, lentamente, verso il Paradiso. Sì, sintesi e simbiosi inferno-paradiso, luogo in cui i cristiano-copti tigrini dell'altipiano del Tigray e gli islamici nomadi della pianura, gli Afar, si incontrano e lavorano assieme tra laghi salati, calure, vulcani, asini e dromedari. Verosimilmente ancora come l'ominide Lucy che nacque, visse e morì da queste parti.

Qui le tre placche tettoniche artefici del mar Rosso, del golfo di Aden e della Dancalia, lentamente ma inesorabilmente, divergono e le zolle araba e africana un giorno si separeranno.

Per chi arriva da Addis Abeba, l'altipiano del Tigray è pro-

dromico alla Dancalia. Da esso, attraversando prima vegetazioni esclusive del luogo - acacie giganti, tamarindi, mimose - poi man mano sempre più rade, si scende verso Ahamedila, piatta e deserta regione adiacente al lago Assale. Lago in cui è unico protagonista il sale rimasto in pianura per l'evaporazione dell'acqua marina imprigionata dagli sconvolgimenti tettonici che crearono anche vulcani.



In realtà qui il sale è vita. Dromedari, asini e operai, commercianti e, nella notte, sciacalli, all'albeggiare iniziano il cammino. La lunghissima carovana di dromedari e asini parte in direzione del sole e del sale. Il giorno che ora inizia ad albeggiare, li vedrà tornare al tramonto pieni di "pani di sale", dopo un lungo, faticoso lavoro che permette di estrarre, tagliare alla perfezione, impilare i pani, issarli sui dromedari e sulle groppe degli asini. La calura dei quaranta e oltre gradi è al contorno, stereotipo d'un lavoro fra i più duri per i tigrini e gli Afar che si alternano, condividendolo.



Intorno c'è pure l'incontaminata natura dove estensioni di sale si rigenerano con l'acqua che viene dal profondo, sfiorandole in superficie.

Riscaldamenti e raffreddamenti dell'acqua a contatto con fuoco e aria, elementi primari, formano poi variopinte concrezioni saline, uniche al mondo. L'alternanza di stagioni, umide e secche, le radiazioni solari che raggiungono temperature record, il rimescolio degli strati superiori, precipitano il sale che, con l'aiuto di sorgenti geysieriane dal profondo, genera esalazioni cromatiche multicolore, trasformazioni chimiche che depositano sagome surreali. Tra queste, fiori di sale abbracciano i passi dell'uomo che li sfiora. Ognuna è scultura diversa e luce nella luce e pigmento esclusivo.



E resterà in noi, nel ricordo, l'essenza di quell'armonia che si rinnova ogni giorno, uguale e diversa: uguale come la fatica degli uomini tigrini e Afar che, giorno dopo giorno, intagliano quei pani di sale e sudore, nel solco dei loro padri; diversa nella unicità delle persone e nelle singolarità che la vita impone ad ogni loro problema. Resterà ancora il gioco naturale che i colori esaltano, che l'acqua scandisce e che il sale scolpisce, nel luogo in cui la Dancalia etiope, sin dalle origini del tempo, rende giustizia all'inviolato Creato.



Poi, leggermente più in alto, là dove prima sembrava la fine di quel creato, appare qualcosa di diverso. Inizia l'incedere delle cromie che appaiono all'improvviso e che si moltiplicheranno verso uno spazio sempre più aperto, verso un orizzonte sempre più lontano. In questo luogo, il paradiso di tinte modula una inebriante gioia visiva. Si cammina tra acque che scottano e schizzi, spruzzi, odori salini e, a tratti, sulfurei. Le gamme dei verdi e ocre e marrone, i blu cobalto e indaco si impongono. Il cielo amplifica poi, su quella terra di sale evanescente, le sue tinte modulate.

Verrebbe voglia di intingere dei pennelli fra queste acque salate e poi dipingerle su candide tele. Ma l'arte qui non potrà mai superare in bellezza la natura. Ed allora restiamo a contemplarla ancora, questa distesa così diversa dove pure, qua e là, zampilla il calore degli abissi che nell'acqua e nel sale e nel sole trova l'equilibrio perfetto. Da sempre.





CUORE

35X40cm

Acquerello e acrilico su tela esagonale

BaBù - Carla Paola Arcaini



Un Cuore unico per ognuno di noi, composto da piccoli tasselli che lo mantengono vitale. Per aggrapparsi alla vita... più che può...

Barbara Benvegnù

IL CUORE IN FIORE

Il cuore in fiore

Rinascita

Del cuore

In fiore

Odore di

Essenza

Profumi

Atavici

Germogli

Preannunciano

Vita

O Vita

Carla Paola Arcaini

10 aprile 2023

www.barbarabenvegnu.com



Con la tessera di Eni Polo Sociale accedi ad oltre 20.000 agevolazioni in tutta Italia del circuito AssoCral (www.assocral.org) ed InterCral di Dognane e Monopoli (www.craldognane.org).

ABBIGLIAMENTO & ALTRO

COIN

Milano – Piazza 5 Giornate

Per info contattare la segreteria del Polo Sociale

ASSICURAZIONI

AGENZIA PADANA SERVIZI ASSICURATIVI

San Donato Milanese (Mi) – Via Alfonsine, 18
Telefono 02 520 47575 – Fax. 02 520 37329

E-mail: info@agenziapadana.it

Piccole e grandi esigenze...da oltre 20 anni la nostra natura è proteggerti. Da oggi **sconti agiuntivi** sulle polizze Auto Helvetia Italia (ex Padana Assicurazioni) per i dipendenti e pensionati Eni **iscritti al Polo Sociale**.

- Oggi come ieri, ti siamo vicini nelle scelte di ogni giorno.
- **Oggi come ieri potrai beneficiare del pagamento rateizzato in busta paga (su ogni tipo di polizza).**
- Oggi più di ieri potrai accedere alle informazioni sulle Tue polizze e sinistri via internet grazie al servizio on line **"MyHelvetia"**.
- Oggi più di ieri potrai beneficiare di un servizio di **liquidazione e pagamento sinistri semplice e veloce.**

UNIPOLSAI ASSICURAZIONI

Saronno (Va) – Ag. Generale Luigi Melis
Telefono 02 96 25 362 – Fax. 02 9609 967
Riferimento incaricato di zona:

Davide Della Bella

E-mail: melis.assicurazioni@virgilio.it – Cell. 334 34 44 816

SCONTI IN CONVENZIONE PER POLIZZE AUTO

Listino sconti (esteso familiari dei tesserati Eni Polo Sociale)

- R.C. AUTO fino al 32%
- Incendio, furto e atti vandalici: 50%
- Cristalli e tutela legale: 50%
- Kasko: 35%

L'incaricato di zona è presente c/o la sede del Polo Sociale (2° P.U. ingresso visitatori) ogni giovedì dalle ore 12,30 alle ore 13,30, per preventivi e consulenze personalizzate



CONSULENZA LEGALE

CLAUDIA COMI

Servizio di consulenza legale ai soci

Per info contattare la segreteria del Polo Sociale

GELATERIE

SANGIUDA - GELATERIA & CIOCCOLATERIA

San Donato Milanese (Mi) – Piazzale Supercortemaggiore 3

Telefono. 02 55600511

Aperto 7 giorni su 7: dalle 11:00 alle 23:00

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale la gelateria San Giuda riconoscerà il **10% di sconto** su qualsiasi acquisto fatto dalle h12:00 alle h14:30

GIARDINAGGIO

CENTRO GIARDINAGGIO SAN GIULIANO

Via Emilia Km 316 – 20098

San Giuliano Milanese (sempre aperti)

Tel. 02-9845483

web: www.centrogiardinaggiosangiuliano.it

Ai tesserati del polo sociale verrà riconosciuto uno **sconto del 15%** valido su tutti gli articoli del reparto giardinaggio, piante, animali e acquariologia (non cumulabile con altre iniziative promozionali in corso). Gli associati dovranno presentare la tessera associativa con validità anno in corso.

OTTICA

CENTRO OTTICO SAN DONATO

San Donato Milanese (Mi) – Via Libertà, 50

E-mail: centrootticosandonato@gmail.com – Telefono. 02 52 74 707

Specialisti in lenti multifocali e office.

Sconto riservato a tesserati Eni Polo Sociale e loro familiari:

- 30% su occhiali da vista e da sole e lenti a contatto tradizionali.
- 10% su liquidi e lenti a contatto usa e getta.

OTTICA SALVEMINI

San Donato Milanese (Mi) – Via Salvemini, 1

Telefono. 02 52 31 348

Sconti riservati a tesserati Eni Polo Sociale e loro familiari:

- 25% su montature da vista e sole, lenti oftalmiche e lenti a contatto (morbide e gas permeabili).
- 20% su liquidi, lenti a contatto usa e getta, giornaliere, quindicinali e mensili.

OTTICA VELASCA

Milano – Corso di Porta Romana, 9

– Piazza Velasca, 10

Telefono. 02 86 11 15 - E-mail:

otticavelasca@gmail.com

Specialisti in lenti progressive e da ufficio.

Sconto riservato a tesserati Eni Polo Sociale e loro familiari:

- 30% su occhiali da vista e da sole e lenti a contatto tradizionali.
- 10% su liquidi e lenti a contatto usa e getta.

PASTICCERIE

BINDI FANTASIA NEL DESSERT

San Giuliano Milanese (Mi) – Via della Liberazione, 1
Telefono 02 98 294 214

- Sconto 10% sulla pasticceria.

NUOVA PASTICCERIA – PASSIONE PER LA BONTÀ

San Giuliano Milanese (Mi) – Via Friuli 1

Telefono 02 98 81 130 – Fax. 02 98 282 631

E-mail: info@nuovapasticceria.com –

www.nuovapasticceria.com

- Sconto 5% su tutti gli articoli.

PORTE BLINDATE E SERRAMENTI

I SERRAMI – serramenti di pregio per l'abitare

MELEGNANO (MI) via Emilia 11 – aperto da lunedì a venerdì 8.30-12.30/14.30-18.30, sabato su appuntamento

email: info.melegnano@iserrami.it

tel. 02 9839322 – sito web: www.iserrami.it

NOVITÀ: PERGOLE E TENDE DA SOLE PER ESTERNI

I Serrami propone agli Associati ENI POLO SOCIALE serramenti e infissi per il comfort e la sicurezza della casa. Nel punto vendita di Melegnano oltre a porte blindate Vighi Security Doors, un'ampia scelta di finestre e portefinestre in PVC – legno - alluminio, porte interne di design, persiane e sistemi di oscuramento, inferriate fisse ed apribili, cancellotti estensibili, zanzariere, sono oggi disponibili anche le innovative pergole e tende da sole per esterni.

All'**EXTRA SCONTO del 10%** sui prezzi di listino scontati del 25% si aggiunge un **SERVIZIO COMPLETO "CHIAVI IN MANO"** – incluso nel prezzo: consulenza tecnica per la sicurezza e il comfort della casa, preventivi con rilievo misure gratuiti, possibilità di finanziamenti personalizzati, pratiche per agevolazioni fiscali e **gestione Ecobonus**

(SCONTO IN FATTURA DEL 50%).

Completano i servizi offerti l'installazione e posa in opera specializzata senza opere murarie con personale qualificato e l'assistenza post-vendita. La convenzione è riconosciuta anche nei punti vendita I SERRAMI di Bologna, Cesena, Rimini e Santarcangelo -www.iserrami.it

PSICOLOGIA E BENESSERE

JENY MEREGAGLIA – Psicologia e mediatrice familiare

"Un aiuto quando serve"

jeny.meregaglia@gmail.com - cell. 331 9741064
- www.counselingpsicologico.it

Servizio di consulenza ai soci.

Per informazioni contattare la segreteria del Polo Sociale.

RISTORANTI E BAR

CAFFÈ MINERVA

San Donato Milanese (Mi) – Piazzale Supercortemaggiore, 3

Telefono: 02 523 05 20

Aperto da lunedì a sabato: 7.00 – 20.00, chiuso la domenica

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale il Caffè Minerva potrà offrirvi un carnet con una combinazione di prodotti fissa e personalizzata a cui per **5 consumazioni** sarà applicato uno sconto del **15%** e per **10 consumazioni** uno sconto del **20%**. Esempi di combinazioni:

- cappuccino e brioche
- spremuta e caffè
- panino e bibita
- primo, acqua e caffè
- solo caffè

ROSSOPOMODORO cucina e pizzeria napoletana

San Donato Milanese (Mi) – Strada statale 450 Pausellese

Telefono: 02 51 80 06 32

Aperto tutti i giorni: 12.30 – 15.00, 19.30 – 24.00
Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale al ristorante Rossopomodoro di San Donato Milanese i nostri soci hanno diritto ad avere i seguenti sconti:

- **sconto del 10%** a pranzo dal lunedì al venerdì di spremuta e caffè
- **sconto del 5%** tutte le sere e per i pranzi del sabato e della domenica

STOKER Restaurant and cocktail lounge

Piazza della Stazione F.S. -20097 San Donato Milanese - Tel. 02 51621603

- **Lunedì: 12:00 – 15:00, Martedì - Venerdì 12:00 – 15:00, 18:30 – 24:00**
- **Sabato e Domenica: 18:30 – 24:00**

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale al ristorante Stoker di San Donato Milanese i nostri soci hanno diritto ad avere lo sconto del 10%

SHOPPING CENTER

FIDENZA VILLAGE

Fidenza (Pr) -Via S. Michele Campagna

Tel. 0524 33551

I nostri soci hanno diritto a usufruire dei seguenti vantaggi:

- **VIP Card** – che attribuisce il diritto a ottenere un ulteriore 10% di sconto sul prezzo outlet. La VIP Card viene consegnata all'associato presentando la propria tessera Eni Polo Sociale al Centro Informazioni Turistiche di Fidenza Village
- Invito ai **Private Sale**
- **50% di sconto sul servizio Shopping Express®**, il servizio trasporto di lusso che collega tutti i giorni il centro di Milano a Fidenza Village con partenza alle ore 10,30 da Largo Cairoli.
- Richiedere in segreteria il promo-code e le informazioni per effettuare la prenotazione online
- **Hands Free Shopping** gratuito - servizio da attivare presentando la propria tessera Eni Polo Sociale al Centro Informazioni Turistiche di Fidenza Village.
- **15% sconto** su pacchetti turistici sui Pacchetti Turistici disponibili sul portale Chic Travel

TEMPO LIBERO

QC TERME MILANO

Milano - Piazzale Medaglie D'Oro, 2

Tel. 02 5519 9367

La convenzione è strettamente personale, vale solo per il titolare della tessera e non è pertanto estendibile ai familiari e consiste nella riduzione del 10% sui prezzi dei singoli ingressi utilizzati al momento dell'acquisto; sono escluse le offerte speciali, gli abbonamenti, le promozioni, i biglietti prepagati e i biglietti regalo. Le riduzioni vengono fatte in riferimento al listino dei prezzi esposto al pubblico al momento dell'ingresso al centro.

LEGA NAVALE ITALIANA Sezione di Milano

Viale Cassala, 34

—20134 Milano

Telefono: 02 583 14058

Fax: 02 583 1430

Posta elettronica: info@leganavale.mi.it

Idroscalo: Via Circonvallazione Idroscalo - 20090 Segrate

Dervio (LC): loc. Santa Cecilia—23824

Dervio (LC)

La convenzione prevede il 10% di sconto sui corsi ed attività per bambini ed adulti. Per usufruire dello sconto è necessario esibire al momento dell'iscrizione la propria tessera associativa Eni Polo Sociale in corso di validità



TEATRI

TEATRO CARCANO

Milano – Corso di Porta Romana 63

Tel. 02.55181377 – 02. 55181362

e-mail info@teatrocarcano.com

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale presso il botteghino del teatro Carcano, oppure scrivendo una mail, segnalando il n. di tessera dell'anno in corso, si ha diritto al biglietto ridotto per il settore di platea, oppure per il settore di balconata.

La riduzione non è estendibile anche all'accompagnatore, solo uno sconto per tessera.

TEATRO FILODRAMMATICI

Milano - Via Filodrammatici, 1

Tel. 02.36727550

promozione@teatrofilodrammatici.eu

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale alla biglietteria del teatro Filodrammatici si ha diritto allo sul biglietto ridotto per gli spettacoli della stagione.

La riduzione si estende anche ad un accompagnatore del tesserato. Sono esclusi dalla convenzione gli eventi speciali che non fanno riferimento al listino prezzi della stagione.

TEATRO GUANELLA

Milano – Via Dupré 19

Tel. 370 1217473

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale al Teatro Guanella, si ha la seguente scontistica: acquistare sul biglietto d'ingresso spettacoli adulti (esclusi i fuori abbonamenti):

Poltronissima (file A/D) € 15,00 (prezzo intero € 20,00 sconto del 25%)

Poltrona(file E/Z) € 12,00 (prezzo intero € 15,00 sconto 20%)

Biglietto d'ingresso spettacoli bambini (esclusi i fuori abbonamento)

TEATRO FRANCO PARENTI

Milano - Via Pier Lombardo

Tel. 02 5999 5232

cral@teatrofrancoparenti.it

Biglietteria:

dal lunedì al venerdì: mattina dalle h 10 alle h 14 | pomeriggio dalle h 16 alle h 19

sabato: dalle h 16 alle h 19

tel. 02 59995206 - email biglietteria@teatrofrancoparenti.com

TEATRO CINEMA MARTINITT

Milano - Via Pitteri 58

Tel. 02 3658 0010

Presentando la tessera dell'Eni Polo Sociale al teatro Martinitt, i nostri soci hanno diritto ad avere:

- 2 biglietti ridotti per ciascun spettacolo della stagione teatrale
- 2 biglietti ridotti su tutte le proiezioni della stagione cinematografica corrente.

CONCERTI DI SERATE MUSICALI

al Conservatorio G. Verdi, Milano per i soci Eni Polo Sociale biglietti a € 10 per tutti i concerti in abbonamento

TEATRO LEONARDO

Via Andrea Maria Ampere 1, Milano Presentando la tessera Eni Polo Sociale è possibile chiedere 2 biglietti scontati Per aderire alla promozione scrivere una mail con oggetto **CLEO/ENI** a biglietteria@mtmteatro.it o chiamare lo 0286454545 **indicando il proprio numero di tessera associativa.**

TEATRO LITTA

In corso Magenta 24, Milano Presentando la tessera Eni Polo Sociale è possibile chiedere 2 biglietti scontati Per aderire alla promozione scrivere una mail con oggetto **CLEO/ENI** a biglietteria@mtmteatro.it o chiamare lo 0286454545 **indicando il proprio numero di tessera associativa.**

TRASLOCHI

TRASLOCHI FRAGALE FRANCESCO

Gudo Visconti (Mi) – Strada provinciale 30, km 12 Telefono: 02 94 40 059

E-mail: info@traslochifragale.it
– www.traslochifragale.it

Garantiamo un servizio completo grazie al nostro personale qualificato e al vasto parco mezzi.

- Spese occupazione suolo pubblico a ns. carico.
- Laboratorio modifiche.
- Noleggio autoscala da 1 mt a 4 mt.
- Ritiro e smaltimento usato e copertura assicurativa.
- Fornitura materiale per imballaggio.
- Servizio di deposito mobili.
- Preventivi gratuiti.
- Affidati con fiducia a dei professionisti.
- Sconto 20%

TRASPORTI TRASLOCHI LA LOMBARDA s.n.c.

Cassina De' Pecchi (Mi)
– Via Roma, 74
Telefono: 02 23 63 453
– Fax. 02 23 62 921

E-mail: info@traslochilalombarda.it
– www.traslochilalombarda.it

- Sconto 20% - Certificati Iso 9001/08.
- Traslochi di appartamenti e uffici, nazionali e internazionali.
- Preventivi gratuiti e senza impegno.
- Operai e falegnami qualificati per smontaggio e rimontaggio arredi
- Fornitura materiale da imballo.
- Sgombero di appartamenti, cantine e smal-

timento dell'usato.

- Noleggi autoscale con cestello e piattaforme aeree.
- Servizio di custodia mobili c/o nostro deposito.
- Disbrigo pratiche comunali per permessi.
- Laboratorio per modifiche falegnameria.
- Realizzazione di mobili da bagno, sala, cucina su misura.

TURISMO



FRIGERIO VIAGGI

www.frigerioviaggi.com
www.frigerioviaggionline.com
Milano – Via De Amicis, 57

Telefono: 02 83 123 903

– Fax. 02 58 112 706

E-mail: bookingmilano@frigerioviaggi.com

Giussano – Via Viganò, 5

Telefono: 0362 350 001

– Fax. 0362 354 254 – E-mail:

bookinggiussano@frigerioviaggi.com

Como – Piazza Cavour, 5

Telefono: 031 270 255 – Fax. 031 269 081

E-mail: bookingcomo@frigerioviaggi.com

Il Gruppo Frigerio Viaggi lavora nel mondo dei trasporti da oltre 70 anni ed è presente in quello dei viaggi da oltre 40. Oggi impiega 200 collaboratori ed è presente in tutta Italia con oltre 50 agenzie. Il team Frigerio Viaggi, supportato da strumenti altamente tecnologici, offre una gamma di servizi di prodotti tra le più ampie e complete del mercato, erogati con efficienza e cortesia. L'obiettivo è quello di offrire i migliori servizi e prodotti nel settore turistico, fornendo soluzioni ad hoc a ogni cliente.

- Esclusivo catalogo Selezione Cral con proposte in Italia e in tutto il mondo **SCONTATE FINO AL 25%** rispetto ai cataloghi ufficiali.
- Convenzione con **TABELLA SCONTI** dedicata.
- Viaggi di gruppo organizzati e ad aggregazione.
- Viaggi su misura.
- Collaborazione con i migliori Tour Operator, catene alberghiere, compagnie aeree e una selezione di corrispondenti locali dello scenario nazionale e internazionale.
- Gamma completa di servizi accessori al viaggio; dall'assicurazione al parcheggio.

KURSAAL TRAVEL – Agenzia Viaggi

Peschiera Borromeo (Mi)
– Via della Liberazione, 29

Telefono. 02 54 72 654 –

Fax. 02 55 300 650

E-mail: info@kursaal-travel.it

– www.kursaal.travel.it

La nostra Agenzia, dal 1987 offre servizi perso-

nalizzati per soddisfare la clientela. Offriamo vacanze su misura, ed emissione biglietti (aerei, ferroviari e marittimi). Prenotando un viaggio da Noi, parcheggio gratuito presso L'Aeroporto di Malpensa per l'intera durata del Vostro soggiorno. Viaggiate sereni: penseremo noi a tutto!

SUNSEEKER – Viaggi Firmati MILANO CENTRO



Via San Maurizio, 13 (MM Cordusio/Duomo/Missori)

Tel. 02 80 50 95 23 – Fax. 02 80 50 95 15

e-mail: filiale.milano@sunseeker.it

– www.sunseeker.it

Orario al pubblico: dal Lunedì al Venerdì dalle 10.00 alle 18.00 con orario continuato – Sabato chiuso

GARBAGNATE MILANESE

(Mi) – Via per Cesate, 120

Tel. 02.990.65.103 – Fax. 02.990.65.146

e-mail sunseeker@sunseeker.it – www.sunseeker.it

Orario al pubblico: dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 19.00 – Sabato solo mattino

- Prenotate le vantaggiose offerte pubblicate nei **CATALOGHI SUNSEEKER** con l'ulteriore riduzione della quota di iscrizione: i pacchetti viaggio pubblicati sono a tariffa scontata con un risparmio eccezionale che arriva fino al 25%!
- La versione cartacea è disponibile presso la sede dell'Eni Polo Sociale, la versione PDF può essere scaricata dal sito www.sunseeker.it, entrando nell'Area Riservata (accessibile senza password).

oppure

- Usfruite della vantaggiosissima **TABELLA SCONTI** rispetto ai prezzi ufficiali pubblicati sui cataloghi dei più noti tour operator nazionali!

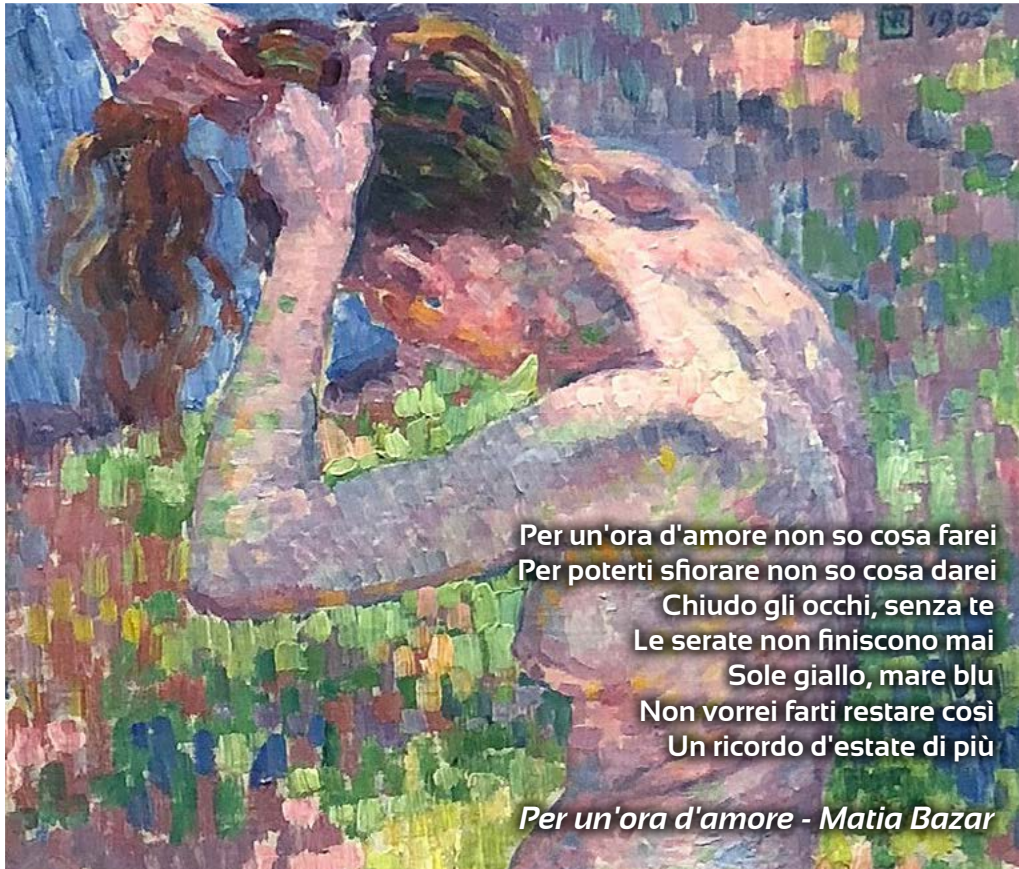
inoltre

- Ricevete le ns. newsletter periodiche con informazioni, aggiornamenti, nuove offerte speciali! Iscrizioni dal sito www.sunseeker.it, cliccando sulla voce Per ricevere le ns. offerte

In fase di prenotazione per poter usufruire dei vantaggi previsti dalla Convenzione sarà necessario inviare copia della Tessera Eni Polo Sociale in corso di validità. Modalità di pagamento e di invio dei documenti di viaggio verranno concordati direttamente con i ns. consulenti.

Se il tuo obiettivo è viaggiare... **Noi firmiamo la tua vacanza!**

CARTOLINA DELL'INCONTRO:



Per un'ora d'amore non so cosa farei
Per poterti sfiorare non so cosa darei
Chiudo gli occhi, senza te
Le serate non finiscono mai
Sole giallo, mare blu
Non vorrei farti restare così
Un ricordo d'estate di più

Per un'ora d'amore - Matia Bazar



*"Seated nude" Theo van Rysselberghe
(1905)*