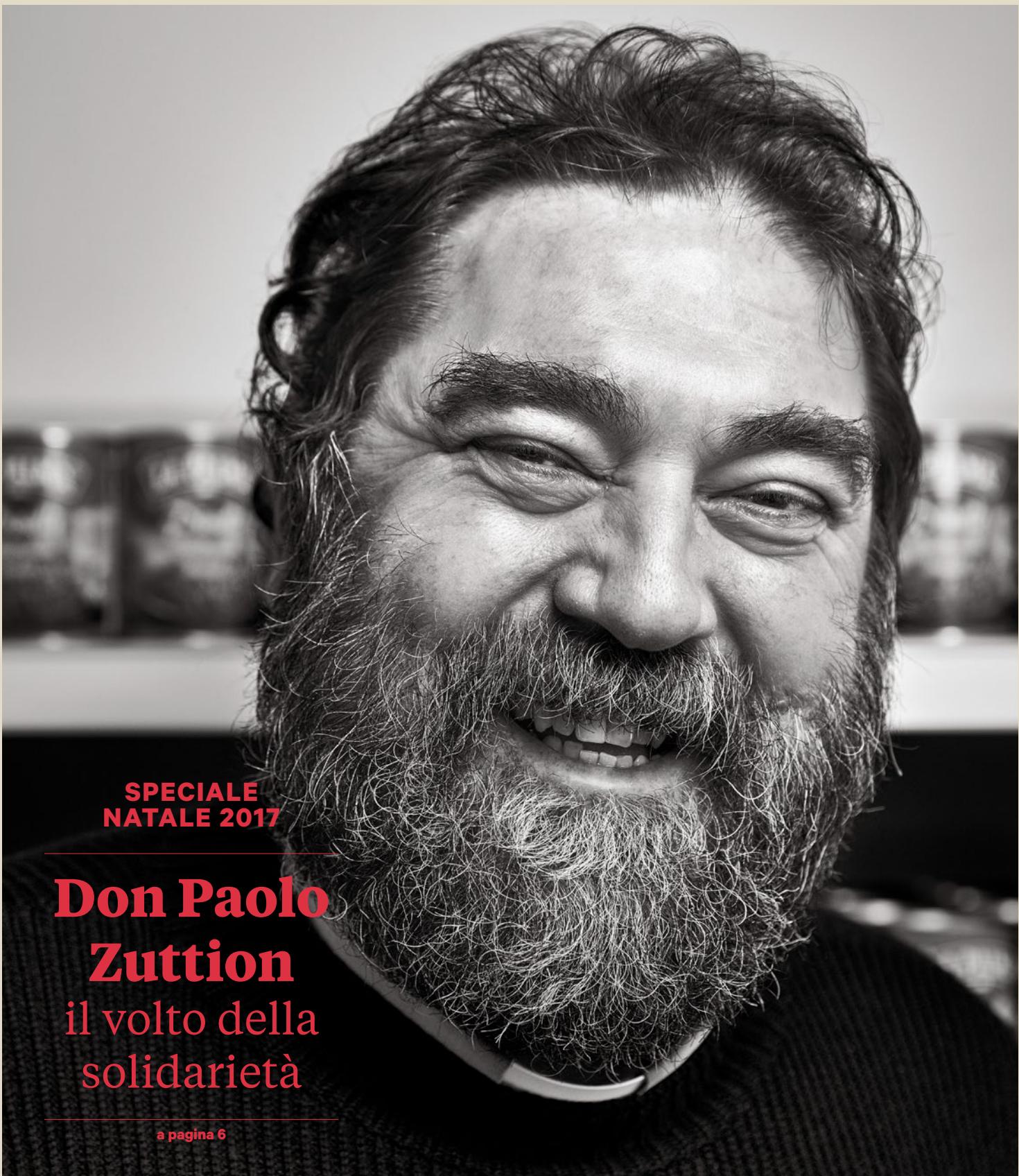


Ideale

BCC Staranzano
e Villesse
COMUNI IDEALI

Diario di Banca dicembre 2017



SPECIALE
NATALE 2017

**Don Paolo
Zuttion**
il volto della
solidarietà

a pagina 6

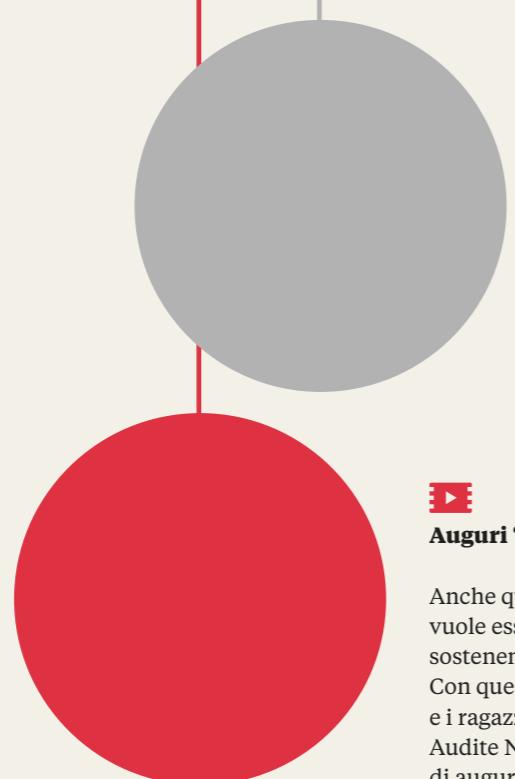
**Protagonista
il "nostro" Natale.**

Ideale i regali di Natale li ha ricevuti con un mese di anticipo: sono i quasi unanimi consensi che avete voluto donarci per il primo numero di questa rinnovata pubblicazione! Ringraziamo ed eccoci nuovamente con voi a... distanza ravvicinata rispetto al numero scorso, giusto in tempo per ricambiare gli auguri e dedicare questo Ideale 2 alla festa per antonomasia.

Abbiamo infatti voluto declinare il Natale secondo tradizione, iniziando dalla festa cristiana, quindi da sentimenti che ricordano la fratellanza e la solidarietà, ma concedendoci anche a quei riti "pagani" che ne fanno una ricorrenza basata sui consumi e le gioie non solo dell'anima...

La festa che fa bene allo spirito, che raccoglie un bene primario come quello ispirato ai valori della famiglia; ma anche una ricorrenza che sposa piaceri più materiali, come quelli della tavola o di una vacanza. Ecco cosa troverete tra le pagine del diario di una Banca capace alla fin fine di sposare e condividere le tante facce della festa per antonomasia: quella appunto del Natale. Tanti auguri per un Natale... ideale!

La Redazione



Auguri 'in coro'

Anche quest'anno a Natale la Banca vuole essere vicina alle famiglie, sostenendo il territorio in cui opera. Con questo questo spirito, sono i bambini e i ragazzi dell'Associazione Corale Audite Nova a portare il messaggio di auguri per le Festività natalizie a tutti i soci della BCC di Staranzano e Villesse. Visitando il nuovo canale video vimeo.com/bccstaranzanoevillesse potrete ascoltare le splendide voci del Coro di Voci Bianche e del Coro Giovanile -diretti dalla maestra Gianna Visintin- intonare il nostro più sentito "Buon Natale e Felice Anno Nuovo".

LETTERA DEL PRESIDENTE

I come Inizio.

Perché se pensiamo al Natale, pensiamo alla nascita e quindi l'inizio (della vita). Natale è quindi anche un momento di riflessione sulla realtà che ci circonda, fatta sia di vicende familiari che di grandi questioni storiche e politiche: oggi il territorio su cui la Banca opera è fatto di tante realtà diverse alcune davvero molto bisognose, verso le quali il nostro Istituto presta da sempre un'attenzione particolare. E lo fa spesso senza clamori perché fare beneficenza è un atto che non deve essere pubblicizzato. Questo numero di Ideale vuole anche condividere con voi quanto ognuno di noi può fare per essere partecipe della comunità in cui vive attraverso il racconto di persone speciali che prestano il proprio servizio di aiuto e assistenza a chi ha bisogno.



I come Itinerari.

Perché la nostra Banca è inserita in un bellissimo territorio: mare, monti, colline, pianure, zone umide, etc. In questo periodo capita di spostarsi per ricongiungersi con familiari che vivono lontano, ma anche di trascorrere dei giorni di riposo. Con questo numero abbiamo voluto raccontarvi il nostro territorio e le nostre bellezze locali attraverso gli imprenditori che esercitano la loro attività economica nel mondo dell'offerta turistica: perché viaggiare è conoscere.

I come Iniziative.

Perché con l'arrivo del mese di dicembre, iniziano le riflessioni su quello che si è fatto nel corso dell'anno. Un momento cioè in cui si iniziano a trarre i bilanci sull'anno appena trascorso. La banca nel corso dell'anno oltre ad investire per lo sviluppo economico delle nostre comunità con l'attività di intermediazione della raccolta e dell'impiego, mette a disposizione del territorio un'importante linfa finanziaria che consente di mantenere vive molte iniziative sociali, culturali, sportive. Una ricchezza questa che dobbiamo continuare a valorizzare e a far crescere.

I come Indulgenti.

Perché in questo periodo dell'anno ci piace anche assecondare il nostro palato! Magari mangiando i cibi della nostra tradizione preparati dagli artigiani del nostro territorio: cibi che raccontano il nostro modo di vivere e le nostre tradizioni. Così con queste note dolci, auguro a voi e alle vostre famiglie un sereno Natale ed un Felice Anno Nuovo.

Carlo Antonio Feruglio

Presidente Banca di Credito Cooperativo
di Staranzano e Villesse



Per raggiungere gli obiettivi è necessario prefissarsi un piano ben preciso: una nuova auto, un nuovo viaggio, la casa, la salute, la pensione, l'eredità,... Qualunque sia il progetto della tua vita, i nostri consulenti sapranno indirizzarti verso le scelte migliori con professionalità, entusiasmo e riservatezza.

dicembre 2017

Sommario

LETTERA DEL PRESIDENTE	pag. 5	TERRITORIO E VACANZE
<hr/>		LE NOSTRE MONTAGNE L'INTERVISTA
Vacanze di Natale		22
<hr/>		LE NOSTRE MONTAGNE RACCONTI DI SOCI
Le stagioni del divertimento		26
Intervista a Teodoro Caldarulo		
di Beatrice Branca		
<hr/>		SPORT E DISABILITÀ
Sci Club Due per abbattere le barriere		27
<hr/>		RUBRICHE
COSÌ È (SE VI PARE)		
Buone notizie dall'Italia		28
di Cristiano Degano		
<hr/>		DIARIO DI BANCA
L'INTERVISTA		
Più trasparenza nei costi con le nuove regole		30
di Michela Pitton		
<hr/>		TERRITORIO E TRADIZIONI
BCC: SOSTEGNO AL TERRITORIO		
Villesse ricorda gli Asburgo		32
Una nuova ambulanza per la Croce Rossa		34
<hr/>		BCC: SOSTEGNO ALLO SPORT
Curling 'atomico'		36
Mariel, alla conquista degli Stati Uniti		37
<hr/>		RUBRICHE
MICROFONO APERTO		
La cultura per "regalo"		38
di Giovanni Marzini		
<hr/>		I NOSTRI APPUNTAMENTI
		39

Le opinioni espresse dagli Intervistati e/o dagli Autori degli articoli costituiscono manifestazioni del loro libero pensiero e non coinvolgono in un previo assenso quello della Banca.

L'INTERVISTA 1



Il Natale di Don Zuttion: i volontari, la nostra forza

di Beatrice Branca

Don Paolo Zuttion, parroco di San Giuseppe a Monfalcone, è diventato direttore della Caritas dieci anni fa nella zona Isontina. Le persone che hanno bisogno di aiuto sono numerose e spesso si recano anche in parrocchia, chiedendo a Don Zuttion un aiuto nel pagamento delle bollette o di essere accompagnati in farmacia a prendere le medicine. A causa della crisi economica, molti hanno perso il lavoro e alcuni come anziane o vedove non riescono ad arrivare alla fine del mese con la loro pensione. La Caritas agisce dunque in queste situazioni fornendo i beni di prima necessità, grazie anche al sostegno della BCC di Staranzano e Villesse.

Don Paolo Zuttion ci racconta la situazione del nostro territorio e in che modo vengono aiutate le famiglie in difficoltà.

Quando è diventato direttore della Caritas? Com'è cambiata la situazione sul territorio in questi anni?

“Molti alimenti ci vengono donati dai cittadini, altri vengono recuperati da supermercati e industrie.”

Sono diventato direttore della Caritas nel 2007 e in questi dieci anni di servizio la situazione è cambiata. L'avvento della crisi economica ha causato un impoverimento della popolazione, specialmente nella zona di Gorizia, comportando una diminuzione del lavoro e un aumento delle persone in stato di bisogno. La nostra zona, inoltre, è stata colpita anche da un flusso di richiedenti asilo che necessitano di aiuto.

Quanti rifugiati sono presenti nel nostro territorio? Ci sono alcune zone in cui la concentrazione è maggiore?

I richiedenti asilo sono più concentrati sul territorio di Gradisca e Gorizia, dove è presente il CARA, il primo centro di accoglienza per i rifugiati. Circa 600 sono giunti nella nostra zona in gruppo e non per loro scelta, in quanto sono stati portate qui dalla Prefettura. Molti non sanno dove andare a passare la notte e dormono nelle gallerie, cosa che a Gradisca e a Monfalcone non succede.

In che modo intervenite sul territorio per aiutare le persone in difficoltà?

Sul nostro territorio sono presenti ben 15 punti d'ascolto Caritas, dove la gente si reca e presenta la propria situazione con relativa documentazione. In seguito noi forniscevamo loro una tessera con dei punti da sfruttare ogni mese per prendere gli alimenti e i beni di prima necessità all'Emporio della Solidarietà di Gorizia o di Monfalcone. Il banco alimentare di Gorizia è stato il quarto

L'INTERVISTA 1



stabile aperto in Italia nel 2011, mentre quello di Monfalcone è stato inaugurato nel 2015. Molti alimenti ci vengono donati dai cittadini, altri prodotti invece vengono recuperati da supermercati e industrie. Il sistema dell'emporio evita dunque lo spreco di prodotti ancora buoni e offre la possibilità di scegliere quello che si vuole, per la loro maggiore dignità. Gli empori inoltre forniscono anche altri articoli in base al periodo dell'anno, come ad esempio il materiale scolastico a settembre.

Attualmente sono state fatte 600 tessere, ciò significa che ben 600 famiglie del Basso Isontino, per la maggior parte italiane, ricorrono a questo sistema solidale. Quest'anno sono stati distribuiti ben 400 mila euro di beni ed è prevista l'apertura di un terzo emporio il prossimo anno a Gradisca.

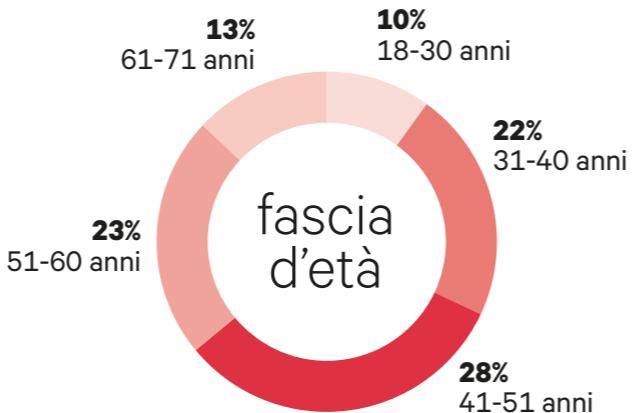
Quante persone si sono avvicinate alla

“La Caritas vive di volontari. Ne abbiamo un numero discreto, ma non sono mai abbastanza.”

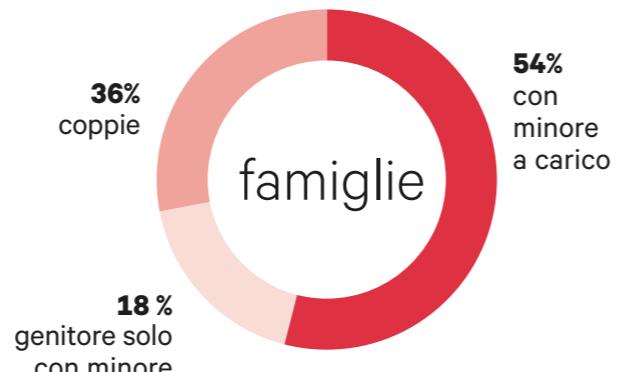
realità della Caritas? Ci sono anche giovani fra i volontari?

La Caritas vive di volontariato! C'è un numero discreto di volontari che opera con la gente in difficoltà, ma non sono mai abbastanza. L'età media dei volontari si sta allontanando e non abbiamo un ricambio a livello

Nel 2016 sul territorio diocesano di Gorizia sono state aiutate 791 persone, di cui il 51% straniere e il 49% italiane.



Composizione della popolazione che si è rivolta agli 8 centri d'ascolto:



giovanile, se non rare eccezioni. Nel nostro bacino sono i gruppi cattolici a far parte della Caritas ma i giovani sono sempre di meno, hanno probabilmente altri interessi e trovano altri modi per fare volontariato. Chi comincia ad operare nella Caritas di solito prosegue finché le forze glielo permettono.

Quali sono gli altri servizi presenti sul territorio oltre all'emporio?

Oltre ai banchi alimentari ci sono nel territorio i dormitori, che ospitano chi non sa dove andare a dormire. A Monfalcone, vicino alla parrocchia Marcelliana, ci sono solo 7 posti letto, mentre a Gorizia ce ne sono ben 50. La Caritas oltre a dare la spesa, si occupa anche di donare vestiti e scarpe a chi ne ha bisogno. Un altro servizio presente sul territorio è la Mensa dei poveri all'Oratorio San Michele di Monfalcone, dove tutti possono avere un pasto caldo.

FOCUS

Il supporto dei volontari



caritas

Fabio Scabal

Fabio Scabal di Staranzano si è avvicinato al mondo del volontariato parrocchiale nel 2006 con il Fondo Solidarietà, un comitato di fedeli che si riunisce abitualmente per cercare di far fronte alle spese che colpiscono i cittadini in difficoltà.

La BCC di Staranzano e Villesse è la prima a dare un contributo al fondo, fornendo 1.000 buste con le lettere da distribuire nella zona di Staranzano, Dobbio e Bistrigna, al fine di raccogliere dei soldi per aiutare chi ha bisogno. “Le persone credono nel fondo e hanno sempre fatto una donazione – afferma il signor Scabal – e noi mandiamo loro una lettera di ringraziamento per il supporto”.

L'opera di solidarietà di Scabal è proseguita poi nel 2008 con il progetto promosso dalla Caritas “Famiglie in Salita”, nato con l'intento di seguire chi ha perso il lavoro. Oltre 70 famiglie di Staranzano sono state aiutate finora e da tre anni è stato aperto anche un punto d'ascolto, dove chi presenta la propria situazione viene seguito finché non riesce ad affrontare da solo tutte le spese.

“Il volontariato è sentito molto a Staranzano – afferma Scabal –, ben 40 persone operano nella Caritas, all'Emporio, al dormitorio e alla mensa a Monfalcone”.

A Bistrigna inoltre, frazione di Staranzano, da qualche anno su iniziativa degli scout, vengono coltivate le verdure donate poi a chi ne ha bisogno. “Da quando faccio il volontario – afferma il signor Scabal – vedo l'effetto benefico che il mio operato produce sugli altri e questo mi fa stare bene e mi rende sereno”.



Norberto Righi

Norberto Righi è diventato l'anno scorso direttore dell'Emporio di Monfalcone. La sua attività comprende ben tre campi d'azione: la raccolta dei prodotti, i rapporti con gli accompagnati e il rapporto di coordinamento con i volontari. “Non solo ci occupiamo della consegna degli alimenti – afferma il signor Righi – ma cerchiamo di capire anche i motivi per cui le persone sono in difficoltà, di trovare la radice del problema”. Il signor Righi e i volontari cercano dunque di intervenire anche nelle case e, oltre a portare la spesa, parlano con tutti, li aiutano ad affrontare le spese di guasti presenti nelle loro dimore. Le famiglie di ben 9 comuni del Basso Isontino sono seguite dall'Emporio: Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Staranzano, Turriaco, San Canzian, San Pier d'Isonzo, Fogliano-Redipuglia, Grado

e Doberdò. Ma com'è cambiata la vita di Norberto con questo lavoro? “Ho lavorato per 25 anni in un ufficio di consulenza del lavoro e ho sempre avuto a che fare con la gente – racconta Norberto – ma l'attenzione che devo dare ora è più profonda; mi sento molto più coinvolto in questo cammino che sto affrontando con mia moglie e che condivido con la mia famiglia”. Il lavoro del signor Righi è supportato inoltre da tre grandi forze: l'appartenenza ad un cammino di fede, che lo aiuta a vedere l'altro come un uomo con la 'U' maiuscola, una struttura solida come la Caritas diocesana, che ha come missione quella dell'accoglienza e dell'aiuto a chi è in difficoltà, e i volontari, che condividono l'esperienza solidale e sono pronti a intervenire senza badare al tempo e alle energie che spendono.

L'INTERVISTA 2

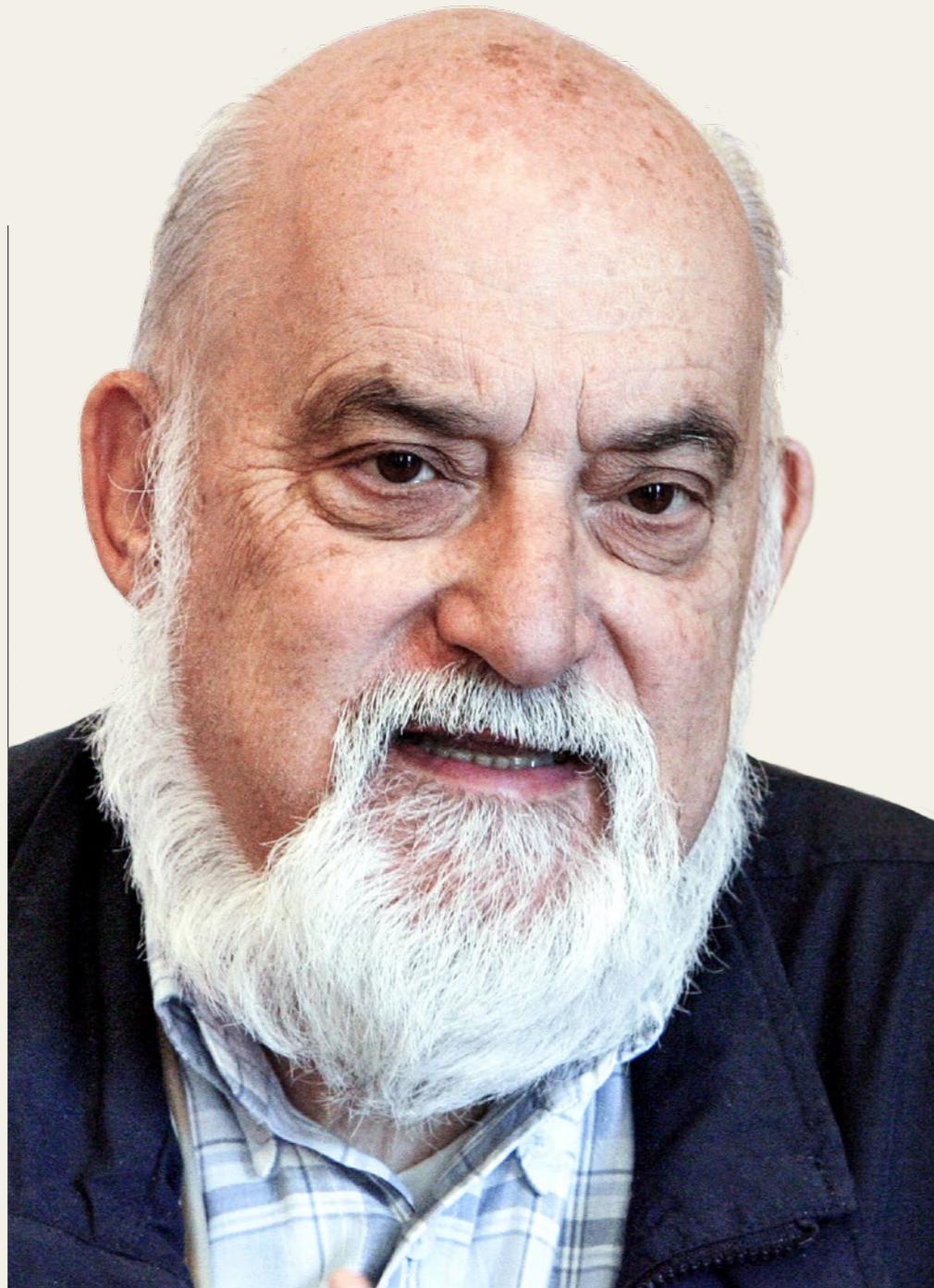
Don Vatta, il prete degli ultimi

di Diego D'Amelio

Mi piacciono il clima bello del Natale, le vetrine illuminate, i festoni. Mi danno un senso di calore e di allegria". Don Mario Vatta smania un largo sorriso quando parla del suo rapporto con il Natale. Qualcuno lo chiamerebbe prete di strada, perché ha consacrato la sua vita agli ultimi con il lavoro quotidiano nella Comunità di San Martino al Campo. Eppure la prima reazione è quasi fanciullesca, prima che il discorso si addentri nello spirituale e nel sociale. "Mi piace l'abbellimento delle strade e che tutti possano goderne, da chi sta in famiglia a chi è costretto al pranzo che la nostra e altre comunità offrono ai meno fortunati. Non dobbiamo lasciarci rattristare in quel giorno dalle vicende che ci circondano, ma dobbiamo anche ricordare che non tutti gli uomini conducono una vita facile e possono progettare il proprio futuro".

Oggi dove starebbe la mangiaioia che ha accolto il primo vagito di Gesù Cristo?

La frase evangelica dice «lo depose in una mangiaioia, perché non c'era posto per loro». La cosa si sta ripetendo. Non c'è posto per troppa gente, sembra che non abbiano diritto per poter vivere, lavorare, amare la propria famiglia. Il Santo Padre Francesco parla del povero come della carne di Cristo. Questa carne oggi urla e aspetta risposte.



IL PREMIO

Il San Giusto d'oro 2017



È il premio che i cronisti triestini assegnano ormai da decenni ad un nome o ad un sodalizio che abbia dato lustro alla città di Trieste. Nel 2017 la scelta è caduta sulla "Fondazione Luchetta Ota D'Angelo Hrovatin per i bambini", la onlus triestina che dal 1994 opera per l'accoglienza e le cure dei minori vittime di guerre e violenze.

Nata nell'anno delle tragedie di Mostar e Mogadiscio dove vennero uccisi i quattro operatori dell'informazione cui è intitolata, la Fondazione ha accolto, ospitato e curato in oltre vent'anni quasi un migliaio di minori provenienti da una cinquantina di paesi diversi. Luoghi dove le vittime di guerre e violenze non avevano la possibilità di essere curate.

Il San Giusto d'oro 2017 è stato inoltre assegnato alla Fondazione anche per le sue attività collaterali realizzate come sostegno e visibilità al lavoro di volontariato svolto: parliamo del Premio giornalistico Marco Luchetta e di Link-Premio Luchetta Incontra, il festival del buon giornalismo che precede ed accompagna il premio.

Motivo di soddisfazione ed orgoglio questo riconoscimento, anche per la stessa BCC di Staranzano e Villesse, da sempre vicina alla Fondazione con interventi a sostegno dell'attività promossa dalla onlus presieduta da Daniela Luchetta, nella foto, moglie di Marco, al quale il Premio è intitolato.



Giuseppe, Maria e Gesù scappano in terra straniera perché rischiano di essere perseguitati. Come i migranti di oggi, anche Giuseppe sarà andato a battere porta dopo porta per offrire il suo lavoro e chiedere aiuto. È quello che sta succedendo oggi e il Natale deve interrogarcici. In tanti secoli abbiamo coperto di sovrastrutture il messaggio evangelico che risuona proprio nella notte di Natale: è lì che i cattolici devono tornare.

Ha senso parlare di Vangelo in una società postcristiana?

Resta il senso della solidarietà umana. L'aiuto è un dovere. Non serve cercare alte motivazioni, ma tendere la mano, condivi-

"Il clima del Natale mi dà un senso di calore e di allegria. Ma non dobbiamo dimenticare i meno fortunati."

dere l'esistenza, camminare accanto. Quella solidarietà umana che sembra perduta. Spesso è la povera gente ad aiutare di più.

Cosa deve fare un cristiano oggi oltre ad andare a messa e pregare?

Essere cristiani è aver accolto un messaggio, non aderire ad una religione. Il messaggio di chi crediamo essere figlio di Dio e che ha scelto di vivere uomo tra gli uomini, facendosi modello di giustizia, amore e pace. Bisogna tornare all'essenzialità del messaggio evangelico e tradurlo ai nostri tempi.

Possibile in una società sempre più secolarizzata, incapace di fermarsi anche solo un attimo a pensare?

La secolarizzazione può essere una marcia in più nel cammino dell'umanità. La laicità ci può portare a qualcosa di più vero.

Dire che la miseria sia volontà di Dio è una bestemmia.

Come si fa allora azione sociale rispetto alle nuove povertà?

A volte mi è stato rimproverato che la mia non era evangelizzazione, ma azione e assistenza sociale. Ho risposto domandando se la Chiesa evangelizza quando guarisce i malati o aiuta la gente. Aspetto ancora la risposta. Il messaggio del Papa ci riporta al Vangelo e questa per noi è una grande speranza: Francesco dice che non può esserci evangelizzazione se siamo indifferenti alla sofferenza del prossimo. Ripeto: il povero è la carne di Cristo.

Per aiutare i poveri c'è anche la politica. I preti credono nella politica?

Il prete è un cittadino e ogni cittadino dovrebbe interessarsi alla politica e fare politica. In 47 anni di Comunità di San Martino al Campo noi abbiamo fatto politica. Non ci siamo mai schierati per una parte, ma abbiamo collaborato al cambiamento di questa società e stiamo ancora combattendo perché ciò che è ingiusto diventi giusto, ciò che è sfruttamento diventi dignità, ciò che è male diventi proposta.

Il volontariato non rischia di essere una foglia di fico per le carenze dello Stato?

Se negli ultimi cinquant'anni in Italia non ci fosse stato il volontariato, molte cose non sarebbero accadute anche nelle scelte politiche. Ogni giorno ci sono volontari che offrono ore della propria giornata a chi fa più fatica, a chi cerca un posto dove dormire.

Come si scaccia la paura e si ritrova la speranza quando si è a contatto ogni giorno con la sofferenza?

Conosco molte persone che non hanno mai perso la speranza. Non è la speranza nelle cose materiali. La mia speranza si ripone in Dio, che ha voluto imprimere nell'uomo la sua immagine. L'uomo è immagine di Dio, in questo noi crediamo e in questo si ripone la speranza. Sapendo anche che sperare significa lottare, cercare la soluzione per chi soffre e ha continuamente una vita in salita.

FOCUS

Il Natale multireligioso di Trieste

di Roberto Vitale

ATrieste –città multiculturale, multietnica e multiconfessionale– il Natale, simbolo di nascita e di rinnovamento, non appartiene solo alla comunità cattolica. Ne è un esempio la chiesa greca che condivide con quella cattolica il calendario gregoriano e, quindi, festeggia il Natale il 25 dicembre a differenza delle chiese ortodosse slave e copte che adottano, invece, il calendario giuliano.

Ma i serbi-ortodossi il 25 dicembre festeggiano San Spiridione di Trimithonte nella chiesa a pochi passi dal Canal Grande che si trova nel cuore del Borgo Teresiano. Un santo venerato sia dalla chiesa cattolica sia da quella ortodossa che il giorno in cui si celebra la nascita di Gesù fa giungere a Trieste fedeli da tutta Europa. Per loro il Natale arriva due settimane dopo i cattolici, il 7 gennaio, ed è preceduto dall'Epi-fania della comunità greco-orientale, da

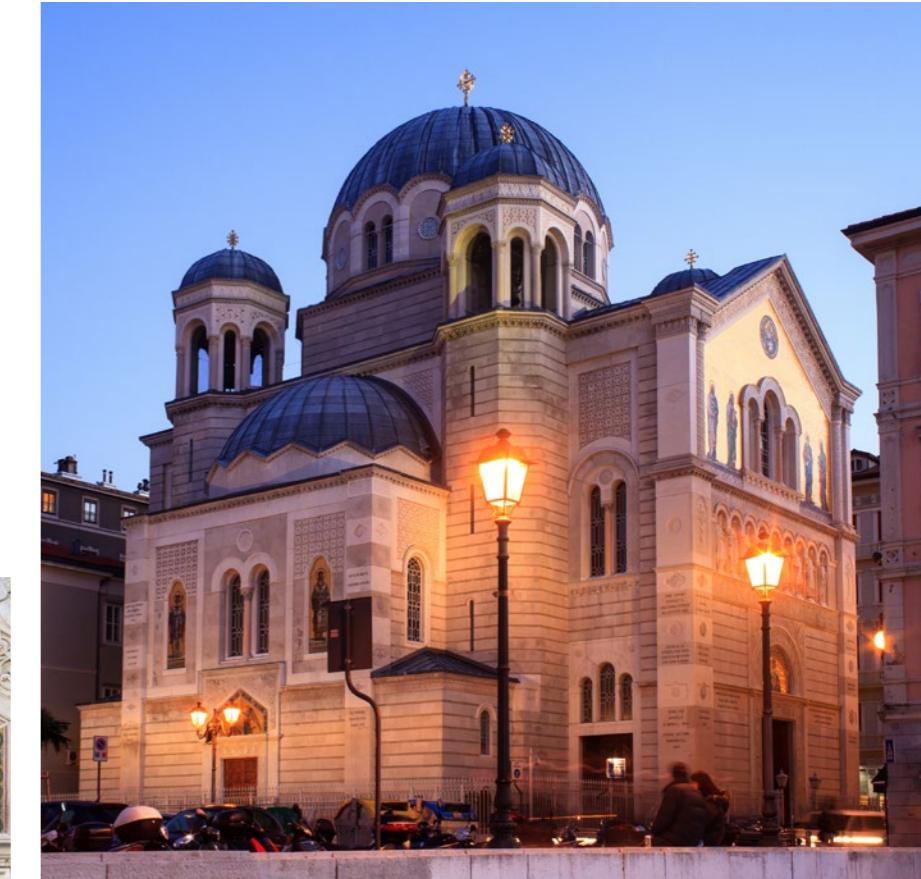
“Il Natale a Trieste è qualcosa di più della Natività.”

quella che è chiamata “Theophania” ovvero il giorno dell’apparizione di Dio. La celebrazione rappresenta il nascere della luce, un giorno in cui i fedeli greci di Trieste rivivono la secolare tradizione della benedizione delle acque con il lancio in mare del crocifisso per simboleggiare il battesimo di Gesù. Il Natale a Trieste è, quindi, qualcosa di

più della Natività, diventa crescita per l’individuo e per le comunità. Esiste un Natale dal punto di vista storico e geografico che include il punto di vista mitico. Ogni Natale ci riporta, infatti, nella dimensione del mito e del rito, un rito collettivo che a Trieste ravviva luci e speranze.

Nel 300° anniversario della nascita dell’arciduchessa Maria Teresa d’Austria (1717-1780) vien da chiedersi cosa penserebbe l’imperatrice se sapesse che le “patenti di tolleranza” da lei emesse alle diverse confessioni religiose hanno portato a far sì che Trieste diventasse un laboratorio di lingue, razze e religioni. È vero che bisogna tener presente i presupposti che hanno portato alla scelta di Maria Teresa, e cioè dare l’opportunità a persone di qualsiasi nazionalità che si erano trasferite a Trieste per lavoro, a seguito della proclamazione del porto franco avvenuto a opera di Carlo VI d’Asburgo, di potersi ricongiungere con le

Roberto Vitale è giornalista professionista, iscritto all’Ordine dal 1996, ha firmato reportage dagli Stati Uniti d’America e da zone di crisi in Europa orientale, Africa, Asia, Vicino e Medio Oriente. È stato portavoce del Sector West di UNIFIL in Libano in ottemperanza alla Risoluzione 1701 del Consiglio di sicurezza dell’ONU, nonché senior expert di comunicazione del programma “Instrument for Stability” della Commissione europea. “Teorie e tecniche di comunicazione per la cooperazione e l’emergenza” è il corso che tiene alla laurea magistrale in Diplomazia e Cooperazione Internazionale del dipartimento di Scienze Politiche e Sociali dell’Università di Trieste.



La chiesa di San Spiridone sul Canale di Ponterosso



proprie famiglie e, soprattutto, praticare la propria religione.

Il pensiero dell’imperatrice Maria Teresa, essendo fervente cattolica, era quello che l’unità religiosa fosse necessaria per garantire una vita pubblica pacifica e, questo, in una città dove, oggi, si confrontano idee e programmi, dove il dialogo è una necessità naturale delle comunità religiose che intendono valorizzare i propri principi e rispettare quelli degli altri. Questo è ciò che a Natale, ma non solo, avviene da molto tempo a Trieste. Una città dove il dialogo interreligioso è

città tra le chiese delle diverse confessioni religiose, una vicina all’altra, si vedono persone di etnie e culture diverse dialogare in ogni dove. Ci si rende conto, quindi, che l’aria che si respira in questa città è il laboratorio che molti reputano possa fare di Trieste un esempio da esportare in tutto il mondo.

“Per Maria Teresa l’unità religiosa era necessaria per garantire una vita pubblica pacifica.”

specificamente un’interazione fra persone appartenenti a differenti credo religiosi, basata sul presupposto che tutte le parti coinvolte, sia a livello personale sia a livello istituzionale, lavorino per il rispetto reciproco e l’accoglienza. A Trieste nel periodo natalizio si accoglie, si annuncia, si saluta la nascita di Gesù e, quando si cammina lungo le vie del centro

TRADIZIONI DEL TERRITORIO

Da Grado a Ronchi: i nostri presepi

La città dei presepi nell'Isonzo è sicuramente **Grado**, il cui Comune allestisce ormai da anni una mostra nel Palazzo dei Congressi. La manifestazione si aprirà quest'anno l'8 dicembre con l'esposizione di manufatti realizzati da privati cittadini del territorio. Le preziose opere artigianali non verranno però esposte solo nell'edificio, ma l'intera isola sarà tappezzata di presepi nelle vetrine di negozi, gelaterie e bar.

Il signor Silve Olivotto partecipa ormai da sette anni alla rassegna gradese e realizza i suoi presepi utilizzando il legno e il materiale che la laguna gli offre [1]. "Tutto ciò che il mare mi porta -afferma il signor Olivotto-



bambino e i suoi genitori. Nel presepe più grande invece la casa in pietra è stata sostituita da una in legno, in cui sono stati inseriti i personaggi in terracotta. La casetta si trova su un'isola che dovrebbe raffigurare Grado e i quattro lati in movimento fanno intendere



"Tutto ciò che il mare ci porta lo sfruttiamo per realizzare i nostri presepi."

io lo sfrutto per realizzare i miei presepi". Quest'anno l'artigiano ha rielaborato i due presepi dell'anno scorso migliorandoli e curando meticolosamente i dettagli: un piccolo presepe con una candela, che funge da centro tavola vicino ad un alberello di Natale in legno, e un presepe grande un metro per un metro.

Il presepe più piccolo è rimasto pressoché uguale, con una piccola casetta in legno e tre sassolini colorati in oro, uno più piccolo e uno più grande, che simboleggiano Gesù

che i pezzi di legno galleggiano sul mare. "A parte i chiodi e la colla tutto il materiale che ho utilizzato me lo ha dato la natura. -afferma l'artigiano- Gli elementi naturali assemblati danno una nuova immagine". Un altro centro di presepi è **Ronchi dei Legionari**, definita fino a qualche anno fa la "capitale dei presepi animati" grazie al lavoro di puro artigianato di tre artisti. Il presepe più antico è quello di Giuseppe Ermacora, che l'artista ha incominciato a realizzare nel lontano 1931.

Il secondo presepio in movimento è stato allestito invece dall'artista Silvano Bassi nel 1973 e si trova nelle sale della chiesa di Santo Stefano nel rione di Vermegliano [2]. Piccolissimi motori elettrici a basso voltaggio garantiscono il movimento dei 140 personaggi, che sono avvolti nel meraviglioso scenario della Natività. Infine, nell'antica chiesa di Santa Domenica a Selz, nel 1981 è nato il presepe in movimento con voce narrante dell'artista Corrado Gon [3]. Uno dei pochi presepi in Italia con un numero elevato di figure: ben 380 personaggi azionati da un unico motore.

Non vanno dimenticati inoltre il presepe della comunità di **Romans d'Isonzo**, realizzato dall'Associazione la Miglioranza e vi-



sibile dal 10 dicembre al 10 gennaio, e il presepio di **Staranzano**, allestito dall'Unione Casoni in collaborazione con la Pro Loco di Staranzano. Grazie al contributo della BCC di Staranzano e Villesse, il presepe è costituito da un casone grande 1 metro per 1 metro in canneto palustre e uno striscione di 10 metri raffigurante i casoni dei pescatori. L'intero manufatto è poi decorato con arami antichi e reti da pesca. È esposto dai primi di dicembre sotto il **Bobolar**, l'albero simbolo della città di Staranzano. [BB]

CURIOSITÀ

La messa subacquea di Santo Stefano



Ph. Gianni Pecchiar

L'anno scorso si è svolta a Trieste la 40esima edizione della messa subacquea di Santo Stefano: il **Sub Sea Club triestino** organizza la funzione del 26 dicembre in mare, di fronte alla Scala Reale di piazza Unità, a cinque metri di profondità. La prima volta, nel 1976, si svolse in Sacchetta, con una struttura improvvisata e sperimentale, e affidata alla celebrazione di don Giuseppe Dreossi. Nelle successive edizioni gli organizzatori hanno deciso di spostarsi alla Scala Reale. Dal 2005, per permettere a tutti di seguire la cerimonia, si è deciso di predisporre un maxischermo montato su un camion a pochi metri dalla riva. Dalla prima edizione un gruppo di subacquei -circa una settantina- assiste regolarmente alla celebrazione con tanto di muta termica. L'anno scorso, in occasione dei 40 anni, numerosi eventi hanno accompagnato la mattinata: una gara di corsa a staffetta con partenza dalla cattedrale di San Giusto, la vogata dei Babbi natale e la coreografia dei rimorchiatori del porto di Trieste e delle associazioni cinofile. L'epilogo, però, è sempre lo stesso, a base di vin brûlé e panettone. [LA]



BCC: RACCONTI DI SOCI



Filastrocche e detti per un Nadal tradizionale

di Aldo Buccarella

È patrimonio di tante culture venete e dei Bisiachi una filastrocca che da noi è poco usata, e talvolta dimenticata, essa merita attenzione perché è una sorta di preghiera che recitavano i bambini davanti al presepio quando, la notte di Natale, dopo la Messa, mettevano il bambino nella culla. Qualche nonno o nonna di buona volontà potrebbe insegnarla ai nipotini, solo così facendo si trasmettono le tradizioni.

**Bela note de Nadal,
una Messa voi cantar,
canta canta rose e fior,
che xe nat nostro Signor,
nat al xe lazò a Betlem,
tra al bue e l'asinel,
ghe daremo un panisel,
par infassar Gesù bel,
Gesù d'amore,
par in infassar nostro Signore.**

Per il resto, il Natale è considerato soltanto sotto alcuni aspetti che non hanno attinenza con la festa, per esempio quello meteorologico:

Se de Nadal al zogo, de Pasqua fogo Se a Natale è bello, per Pasqua accenderemo il camino.

Sanicalò no so, par Nadal senza fal Si riferisce al freddo, significa che per San Nicolò non si sa se ci sarà, ma per Natale ci sarà sicuramente.

**De Santa Lùzia a Nadal un pas de gal,
de Nadal a Pasqueta un'oreta.** Ci dice

che già dopo Santa Lucia le giornate si allungano piano piano, arrivati a Pasquetta esse aumentano di quasi un'ora.

Galina par Nadal, porzel par Carneval

È una regola culinaria che ci indica cosa si mangiava in quelle feste che erano in realtà una delle poche occasioni che i poveri avevano un tempo per mangiare carne. Per la gente comune anticamente vestire un capo d'abbigliamento nuovo era un'eccezione da festeggiare in una giornata speciale e quale se non il Natale o Pasqua. Un proverbio recita: **par Paqua e par Nadal discrea ogni basual** Per Pasqua e per Natale chiunque indossa un abito nuovo. Potevano i bisiachi perdere l'occasione di mettere in evidenza la loro ironia e far notare che i **siori** questo problema non l'avevano? **Ponono!** E così qualcuno ha aggiunto, ...e le feste foravia via discrea la signoria. Ancora usata e comune fra la nostra gente è la prima parte del proverbio, meno conosciuta l'aggiunta usata a Monfalcone e in qualche paese della Bisiacaria.

Nel prossimo modo di dire si cita anche un santo: **durar de Nadal a San Stéfin**, durare poco. Durare, lo adoperiamo in quasi tutti gli usi che si possono fare in lingua, però al negativo, ossia non resistere a una fatica, è riferito pure all'amore fra **morosi che se ciapa pa i zufi** (litigano) spesso, a un giocattolo che regalato a un bambino vivace integro dura poco, e altro ancora. È chiamata in causa questa festa quando si vuol mettere in luce un fatto che capita molto raramente o una cosa eccezionale:

par Pasqua par Nadal pa'l santissimo Carneval.

La magia della notte di Natale si esalta con le luminarie tremolanti dell'albero e quelle del presepio, con i profumi di un tempo del muschio naturale e dell'abete, presente nei nostri ricordi. Il Natale è magico, è poesia, è incanto, è serenità, ma così non è oggi, l'attualità ci mostra aspetti della vita disumani e crudeli con le tante guerre presenti nel mondo, la fame, le malattie e pur dentro questa tragedia quotidiana dedico una poesia al Natale e a tutti augurando, **bón Nadal e bón prinzipio.**

**Nadal
Ta l'anema
tase le parole
bastonade.**

**Desarmade
soto le bonbe
le smagne ta'1 còr
zerca amor.**

**Volerse bèn
solche quest val!
Tanti auguri
bona zente
xe Nadal!**

Natale

Nel cuore/ tacciono le parole /
bastonate./ Indifesi / sotto le bombe/
i desideri nel cuore / cercano amore /
Amare / solo questo vale! / Tanti auguri /
brava gente / è Natale!

TRADIZIONI DEL TERRITORIO

Santo Stefano a Vermegliano: la festa nella festa

Canti, musica e chioschi animano ogni anno il 26 dicembre la festa patronale di Santo Stefano di Vermegliano, frazione di Ronchi dei Legionari. Inizialmente la celebrazione del santo patrono era praticata da contadini, allevatori, falegnami e muratori che abitavano nella rurale Ronchi e che assistevano alla Santa Messa il giorno dopo Natale nella storica chiesetta di Santo Stefano, risalente all'epoca tardomedievale. Lo scorso secolo si è aperta una nuova tradizione capeggiata da Antonio Visintin, detto Marinel, che ha pensato di organizzare dei canti popolari eseguiti dalle persone stesse che festeggiano il patrono, dando vita alla tradizionale Cantada di mezzogiorno in piazza Santo Stefano, davanti alla chiesetta. Nel 1975 il testimone è passato a **Marino Boscarol** che ancora oggi coordina i canti popolari bisiachi. "Le persone che vengono in piazza sono gli attori della Cantada - afferma il signor Boscarol. Il mio compito è quello di cercare ogni anno dei canti conosciuti dalle gente che li dovrà eseguire". Ogni anno l'evento si apre con il tradizionale brano *Paesanella*, a cui segue altri canti bisiachi e triestini quali *La Mula de Parenzo*, *La Bora* e tanti altri. Bambini, giovani, adulti e anziani sono i protagonisti di questa manifestazione che unisce le persone nei festeggiamenti del santo patrono con canti tradizionali, capaci di commemorare le proprie origini territoriali.



Wagner unisce 3 cori a Monfalcone

Si è svolto sabato 4 novembre alla Galleria di Arte Contemporanea di Monfalcone il concerto "Richard Wagner - le opere coral", organizzato dalla Corale monfalconese Sant'Ambrogio, in collaborazione con il coro "Edi Forza" di Staranzano e il Gruppo Corale "Elianico" di Fogliano Redipuglia. I tre cori si sono riuniti per l'occasione in un'unica formazione, diretta dalla Maestra Franca Zanolla con al pianoforte il Maestro Dimitri Candoni e la partecipazione di Noemi Boros, soprano. Il gruppo ha eseguito alcune tra le più celebri pagine coral, cameristiche e strumentali del grande compositore tedesco

Negli ultimi anni la festa di Santo Stefano si è allargata con l'apertura di chioschi in case e cortili di privati residenti. Panino con la salsiccia, *crodeghin*, *sbrovada* e *jota* sono i tipici piatti caldi bisiachi, accompagnati dai favolosi gnocchi d'oca dell'agriturismo Mazzuchin. Vini locali, birre e vin brûlé inoltre riscaldano l'atmosfera degli abitanti e dei "forestieri" che frequentano ogni anno la festa e che non rinunciano al loro appuntamento annuale con i propri familiari e amici di lunga data. "Santo Stefano è per me una festa molto sentita essendo del posto - afferma **Caterina Fragiacomo**, assidua frequentatrice dell'appuntamento annuale di Vermegliano. È una tradizione familiare, un'opportunità per ritrovarsi ogni anno con amici e conoscenti". La maggior parte dei frequentatori della festa credono che Santo Stefano sia un'ottima opportunità per passare una giornata in compagnia di persone che non sempre si ha occasione di vedere durante l'anno, ma una ragazza che abita a Vermegliano crede che bisognerebbe cercare di conservare al meglio la tradizione della Cantada. "Santo Stefano è una bellissima tradizione che unisce e diverte - afferma **Giulia Novelli** -, ma ha perso la magia di alcune tradizioni come la *Cantada*. Negli ultimi anni c'è meno partecipazione e io credo che sarebbe bello tentare di far 'rivivere', anche rinnovandole, alcune tradizioni per rafforzare di più il senso di comunità che porta la celebrazione del patrono Santo Stefano". [BB]



STORIE DI CUCINA SOCI BCC

Con noi le feste più dolci

Si avvicina il Natale e le proposte per la tavola non mancano. Tra dolci tipici e grandi classici, anche le pasticcerie e i panifici della nostra regione si stanno preparando a sfornare prodotti a tema.

di Ludovico Armenio

Abbiamo raccolto il "best of" delle proposte delle attività socie della BCC di Staranzano e Villesse. Realtà storiche, nella maggior parte dei casi nate nella prima metà del secolo scorso e a conduzione familiare. Un fiore all'occhiello per il nostro territorio, visti anche i numerosi riconoscimenti a livello nazionale e le collaborazioni internazionali delle aziende. Un premio molto importante e blasonato è andato proprio alla Maritani –in particolare a Sandro Maritani, uno dei due fratelli titolari della pasticceria di Monfalcone– che nel corso di quest'anno è stato ammesso all'Accademia del maestro Iginio Massari, la più prestigiosa in Italia. Non solo, per festeggiare a tavola senza escludere nessuno, ci pensano la Gaia e Good&Free, specializzate nella distribuzione di prodotti senza glutine.

GAIA E GOOD&FREE NATALE SENZA GLUTINE

Pane e dolci senza glutine sono al centro della produzione di Gaia e Good&Free, le due aziende di Monfalcone nate 8 anni fa dall'ex panificio e pasticceria Inglese. Tra le offerte spiccano i muffin, sia vuoti –alla vaniglia e al cacao– sia ripieni, diverse tipologie di biscotti –da quelli per la prima colazione a quelli da pasticceria, come canestrelli, gocce al cioccolato, sauvardi, e le fette biscottate. Prodotti che vengono distribuiti in tutta Italia, nei negozi dedicati ai clienti intolleranti al glutine, ma anche nelle farmacie e nel circuito della grande distribuzione organizzata. Le due aziende, nei processi di preparazione, prestano molta attenzione alla sicurezza alimentare e alle intolleranze, in particolare anche per quanto riguarda il latte, che viene ridotto al minimo.

Gaia Gluten Free

via dei Bagni Nuova, 3 Monfalcone (GO)
www.gaia-glutenfree.com

Good&Free

via dei Bagni Nuova, 1 Monfalcone (GO)



PANIFICIO BOSIO PANETTONI FARCI

Sono i panettoni farciti la specialità del panificio Bosio, impresa a gestione familiare con sede a Staranzano nata nel 1937. I membri della famiglia Bosio negli anni hanno affinato la propria tecnica produttiva, frequentando i corsi di specializzazione di panetteria e pasticceria nelle accademie di Parigi. Ad oggi la loro realtà è affermata a livello internazionale. Più volte citata dalla guida Gambero Rosso, vanta una collaborazione con la compagnia aerea Lufhtansa, ed è nota in tutta Europa per i panettoni. Otto mesi fa, al termine di un percorso di progettazione durato oltre due anni, la Bosio ha innovato il proprio locale trasformandolo a tutti gli effetti in un bistrot con quattro destinazioni: panetteria, pasticceria, caffetteria e locale serale. Una novità molto apprezzata dal pubblico. Basti pensare, come ricorda il titolare Gianfranco Bosio che "fino a fine anno abbiamo esaurito le prenotazioni nei weekend, un segnale evidente di come il nostro rinnovamento a livello di offerta sia stato apprezzato". I panettoni più richiesti? "Ne abbiamo di due tipi, quelli classici con uvetta e canditi o con gocce di cioccolato, e quelli farciti –spiega il titolare– a base di pistacchio, cioccolato amaro, nocciola, fragola. Sono questi che vanno per la maggiore e, attraverso accordi commerciali, vengono esportati in Italia e in Europa".

Bosio

via Trieste, 153 Staranzano (GO)
[Facebook: @panificiobosio](http://Facebook:@panificiobosio)



IL FORNO STORICO SI PUNTA SUL PANETTONE

Sono i panettoni il punto forte della tradizione natalizia del Forno Storico di Gradisca D'Isonzo. Panificio, caffetteria e pasticceria: una realtà storica, tra le più longeve nel territorio regionale. Nato nel 1918, è gestito dalla titolare Teresa Di Prete, di origine pugliese, che lo rilevò nel 1994 insieme al marito Santo Angelino, venuto a mancare tre anni or sono. Ora Teresa gestisce l'attività insieme al figlio, che ha seguito un corso di formazione professionale avanzato in provincia di Viterbo, prima di dedicarsi a tutti gli effetti al Forno. "Tra i nostri prodotti, quello che va di più nel periodo natalizio è certamente il panettone –spiega la titolare–. Il segreto? Il nostro lievito madre, che da oltre cento anni è alla base della produzione". Tra gli altri dolci spiccano cannoli siciliani, fagottini, krapfen, tronchetti, torte –anche su richiesta–, crostate, colombe, brioches, ciambelle, fritole, crostate e tanto altro. L'offerta del Forno Storico, però, non si limita ai dolci. Non mancano infatti prodotti salati: pane, focacce, panzerotti, prosciutto, pizza.

Il Forno Storico

via Bergamas 29, Gradisca d'Isonzo (GO)
[Facebook: @PancaffediSantoeTeresa](http://Facebook:@PancaffediSantoeTeresa)



FRATELLI TAMBURIN LA CORONA

Da circa quindici anni la Corona è il tipico dolce natalizio della pasticceria Fratelli Tamburin di Monfalcone. Nato come prodotto pasquale –con il riferimento religioso alla corona di spine della tradizione cristiana– è poi stato scelto come dolce di Natale, mantenendo intatto il richiamo alla componente religiosa. La corona segue il processo della lievitazione naturale, ed è caratterizzata dalla presenza di frutta secca e/o uvetta. "Abbiamo deciso di riproporre questa nostra specialità negli anni perché è molto apprezzata dai nostri clienti –spiega il titolare Guerrino Tamburin–. È un punto fermo della nostra produzione natalizia. Consigliamo di accompagnarlo con una grappa o un distillato". La Tamburin è una pasticceria a gestione familiare, oggi in capo ai fratelli Guerrino e Greta. Nata nel 1930, oggi ha tre locali di riferimento nel comune goriziano: una pasticceria, sede principale, una caffetteria e una birreria e paninoteca. "I nostri dolci sono più vicini alla tradizione triestina che a quella friulana, da anni in occasione delle festività proponiamo al nostro pubblico panettoni, presniz, putizze, colombe, pinze, corone, fave, crostoli, fritole" sottolinea il titolare.

Fratelli Tamburin

via Toti 1, Monfalcone (GO)
www.tamburinpasticceria.it



PASTICCERIA MARITANI TRONCHETTI NATALIZI

Alla pasticceria Maritani di Staranzano tornano, come ogni anno, i tronchetti natalizi, fatti di pan di spagna e con la farcitura a base di creme e panna fresca. Sono tante le opzioni offerte dalla pasticceria. Si va dai gusti più tradizionali –cioccolato, crema chantilly– fino alle combinazioni alla frutta. "I tronchetti sono sicuramente uno dei nostri cavalli di battaglia nel periodo natalizio –spiega Paolo Maritani, che condivide la gestione con il fratello Sandro–. Sono realizzati con un processo di produzione delicato, in cui prestiamo molta attenzione alla quantità di zuccheri e grassi". La Maritani, impresa a gestione familiare, nasce come forno nel 1928. A partire dagli anni '70, però, Ottavio Maritani –padre di Paolo e Sandro– opera un cambiamento nell'impostazione dell'azienda, investendo molto nel settore pasticceria, anche in termini di formazione. "A partire dagli anni '80 abbiamo iniziato a specializzarci nel settore, confrontandoci con le realtà più affermate come le accademie francesi di pasticceria –racconta Paolo–. Siamo gli unici in regione a svolgere l'intero processo di preparazione dei prodotti in azienda, a partire dalle materie prime, senza l'utilizzo di semilavorati. Questo è il vero artigianato, per noi è una sfida molto stimolante". Prosegue il titolare: "Il nostro punto di forza è il lievito madre, che mio fratello ha imparato a lavorare dopo anni di formazione, e che utilizziamo per tutti i preparati. Il ceppo ha oltre 24 anni, e necessita di continua cura".

Maritani Pasticceria

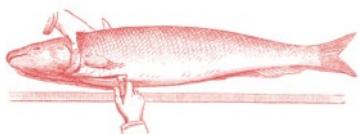
via Savoia, 6 Staranzano (GO)
www.maritani.it

STORIE DI CUCINA

Metti in tavola il Natale

di Furio Baldassi

La deriva ludo-consumistica assunta negli ultimi decenni dalla più tradizionale delle festività religiose ha portato in effetti a un cambiamento nei costumi non da poco. È tutt'altro che rara, ormai la possibilità di dribblare la tradizionale festa sotto l'albero in famiglia, appuntamento deputato della vigilia, in favore, magari, di qualche ristorantino dove dividere la propria voglia di festa non con i soliti noti ma altre decine di persone.



Una novità rivoluzionaria? In realtà l'applicazione su larga scala di quelli che una volta erano comportamenti tipici delle famiglie più benestanti, le prime ad aver introdotto il Natale fuori porta o, semplicemente, fuori casa. Rimangono, per carità, alcuni punti fermi. Difficile che chi, ad esempio, continua ad optare per il focolare domestico rinunci alla cena della vigilia a base di baccalà, salmone, magari la botta di vita del caviale, qualche primo e molti dolci, compresi quei krapfen (o crafen che dir si voglia), che prima di diventare una golosità comune erano nati proprio per essere sfornati solo il giorno di Natale. Alla stessa maniera, in Carso, il periodo natalizio, viveva e vive attorno a piatti generalmente di pesce, ruotando attorno a stoccafisso, preparato in varie maniere (stufato, fritto o impanato) e a una sorta di pescato "povero" come i laterini, oppure l'anguilla o la sogliola.

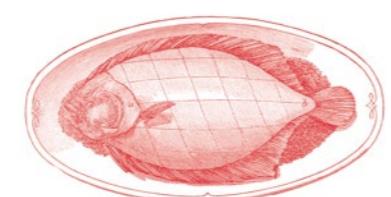
Ma torniamo ai "pendolari" delle festività, quelli che già in tempi non sospetti approfittavano del giorno della riunione familiare per cercare nuove destinazioni enogastronomiche o puntare sui classici. E il classico per eccellenza, almeno a Trieste, è di sicuro

Suban, nel popolare rione di San Giovanni. Con i suoi oltre 150 anni di vita questa storica trattoria ha ospitato generazioni di gastronauti, capi di stato e persino papi. Attorno al carisma del titolare Mario, vero totem della ristorazione locale, ruota un servizio efficiente che a Natale diventa addirittura affettuoso. Ai classici piatti di carne, col Black Bull sopra tutti, vengono abbinati in questo particolare periodo anche piatti più leggeri o di pesce, fermo restando che il patron è pronto ad offrirvi la jota, la tipica minestra triestina, anche ad agosto e che le mitiche creppelle al basilico non passano mai di moda. Una scelta alternativa a Suban, per quanti vivono nei colli sopra Trieste, è stata rappresentata anche da un altro ristorante della tradizione, quel **Diana** di Opicina piazzato proprio sul quadrivio della frazione e di fronte alla fermata del Tram, quando c'è. È qui dentro, confidando anche sull'ampia disponibilità di coperti, che amavano desinare alcune famiglie patrizie locali, che talvolta dovevano solo affrontare poche centinaia di metri a piedi dalle rispettive abitazioni. In questo altrettanto storico posto teneva



e tiene banco una cucina classica, mai sopra le righe, molto amata dai triestini, che vorrebbero trovare gnocchi col goulash anche al Polo. Il clima più rigido dell'altipiano, unito a qualche tutt'altro che infrequente spruzzata di neve ha sempre fatto e continua a fare del Diana una location squisitamente invernale. A livello cittadino si entra invece in pieno Amarcord con due ristoranti che sopravvivono ormai solo nei ricordi: **L'Istria** di via

Furio Baldassi Giornalista professionista, muove i primi passi tra radio e TV private alla fine degli anni 70. Dopo la gavetta davanti a microfono e telecamere, approda al Piccolo: cronaca, politica, costume... fino alla specializzazione nelle rubriche enogastronomiche. È di qualche settimana fa l'uscita a sua firma della guida ai sapori che il gruppo Espresso-Repubblica ha dedicato a Trieste e dintorni.



Milano, col suo patron Ici e **L'Adriatico** di via San Lazzaro, dove Camillo Zambon ha operato fino all'ultimo all'insegna di una grande professionalità e classe. Resiste, invece, e anzi sta conoscendo attualmente un rilancio, il **Buffet Benedetto**, luogo preferito da molte famiglie per il classico pranzo domenicale. Un'abitudine consolidata che spesso si traduceva in una prenotazione per Natale, considerato l'elevato standard qualitativo del locale.

Ma il triestino, e gli amanti della cucina in genere, hanno spesso guardato oltre i confini provinciali. Venti, trent'anni fa, non ci piove, la destinazione media era quella del Friuli. Non esisteva, infatti, non ancora, almeno, quel reticolo di ristoranti, agriturismi e gostilne assortite che tra la Slovenia e l'Istria drena settimanalmente centinaia di clienti italiani, grazie soprattutto a prezzi competitivi. Una volta no, si andava "in Friul", magari a bordo di vecchie Fiat 600 o 1100, viaggiando per le strade provinciali, poiché A4 e A23 erano ben di là da venire. E le destinazioni erano più o meno sempre le stesse: la mitica **Vedova**, alle porte di Udine, che sfornava polli in continuazione, e, su uno standard più elevato, il **Boschetti** di Tricesimo, probabilmente il primo impianto con un ristorante "vero" e un servizio di grande qualità. C'era, infine, chi si spingeva fino a Tolmezzo per assaporare, al **Roma**, la cucina rigorosamente cotta su fuoco a legna, di Gianni Cossetti. Ma anche questo è ormai, purtroppo, solo un ricordo dell'anima.

BLUENERGY
Energia per crescere

IN PARTNERSHIP CON
BCC Staranzano
e Villesse
COMUNI IDEALI

Vuoi dare un taglio alla bolletta di gas e luce?

Passa a Bluenergy e accedi agli sconti dedicati a correntisti e soci della **BCC di Staranzano e Villesse**.

Le migliori offerte per **risparmiare** sulle bollette di Luce e/o Gas, direttamente allo sportello della tua banca. Consegnaci una copia della bolletta del tuo attuale fornitore di gas ed energia elettrica. Al resto penseremo noi.

BestLuce & BestGas.

-15%*

PER I CORRENTISTI

-18%*

PER I SOCI

www.bluenergygroup.it
www.bancastaranzano.it

LE NOSTRE MONTAGNE L'INTERVISTA



Vacanze di Natale

Ideale ha chiesto all'assessore regionale al turismo Sergio Bolzonello come la nostra montagna si prepara alla stagione invernale.

LE NOSTRE MONTAGNE L'INTERVISTA

Natale coi tuoi... ma anche in vacanza! È la versione riveduta e corretta di un detto che vuole riunire la famiglia per festeggiare la festa più sentita ma che non impedisce poi alla stessa famiglia di festeggiare il lungo ponte di Natale e Capodanno per esempio... in montagna! E le montagne della nostra regione, mai come quest'anno sembrano, pronte ad accogliere gli amanti dello sci (e non solo...) nei poli invernali del Friuli Venezia Giulia. La neve (grazie ad un generoso novembre!) sembra garantita, le piste già a punto, così come le strutture alberghiere. Ideale ha voluto comunque sentire dall'assessore regionale al turismo Sergio Bolzonello come la nostra montagna si è preparata per la stagione invernale. Ecco cosa ci ha risposto alla vigilia di quella che potrebbe essere la stagione del definitivo rilancio.

Quali le novità e gli investimenti fatti per la stagione invernale nei poli sciistici del FVG?

PromoTurismoFVG sta lavorando attivamente in vista della prossima stagione invernale che tradizionalmente apre l'8 dicembre. Abbiamo mantenuto invariate le tariffe degli skipass; previsto un importante programma di eventi che animeranno i poli sciistici e un potenziamento del servizio di ski bus. Inoltre, gli sciatori potranno contare anche sul miglioramento di tutto quello che concerne l'innevamento programmato. In ogni polo sono stati poi effettuati singoli lavori strutturali. Solo per citarne alcuni: nel polo Ravascletto-Zoncolan sono stati realizzati interventi per l'ammodernamento e potenziamento del polo; a Tarvisio e Sella Nevea si è rinnovato parte del parco macchine dei battipista con nuovi modelli.



Invariate le tariffe degli skipass. Previsto un ricco programma di eventi."

realizzati interventi per l'ammodernamento e potenziamento del polo; a Tarvisio e Sella Nevea si è rinnovato parte del parco macchine dei battipista con nuovi modelli.

Qual è oggi la proposta per il periodo invernale? Da qui alla fine dell'inverno sono previste gare, attività ed eventi particolari?

Con PromoTurismoFVG puntiamo anche quest'anno su tariffe skipass tra le più basse di tutto l'arco alpino e sulla possibilità di scegliere la durata del ticket in base al proprio tempo a disposizione. Particolare attenzione è poi sempre riservata alle famiglie,

per questo lo skipass per gli sciatori under 10 e over 75 è completamente gratuito in tutti i poli ed è prevista una riduzione del 35% sul pacchetto famiglia.



Ph. Gabriel Marchionni

Sempre nell'ottica di favorire le famiglie, il 17 dicembre sarà una giornata speciale: in tutti i poli sciistici si terrà un Open Day durante il quale le scuole sci e snowboard del Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con AMSI, organizzeranno una giornata di avviamento allo sci, offrendo gratuitamente ai bambini fino ai 10 anni skipass, noleggio attrezzatura e maestro di sci. Per tutto l'inverno le montagne della regione saranno poi palcoscenico di importanti eventi sportivi

Monte Zoncolan
1.750 mMonte Lussari
1.790 mPiancavallo
1.280 mSella Nevea
1.190 m

internazionali: i Campionati Europei di Sci Paraolimpico a Sella Nevea e i Campionati Italiani di sci nordico per la categoria ragazzi a Piancavallo, solo per citarne alcuni.

Quali altre attrattive offre il territorio montano della regione, oltre allo sci alpino?

La montagna del Friuli Venezia Giulia offre un'esperienza completa per gli amanti dello sport e delle attività invernali. Oltre alle aree dedicate alla discesa, vi sono piste per lo sci nordico in grado di soddisfare ogni esigenza: a Piancavallo, ad esempio, è stata effettuata una modifica all'area dedicata allo sci di fondo con la costituzione di



dimenticare le potenzialità della gastronomia locale, da gustare nei ristoranti, ma presente anche nei negozi del territorio accanto alle botteghe dell'artigianato locale.

Com'è cambiata negli anni la strategia e l'offerta nei confronti degli sciatori e dei turisti della montagna invernale?

Durante la stagione invernale stiamo cercando di puntare sulla definizione di un prodotto turistico esperienziale completo, che accompagni la proposta dello sci con l'enogastronomia, l'artigianato artistico, le filiere tipiche e il benessere. Ad Arta Terme, ad esempio, gli sciatori alla fine di una giornata sulle piste possono godere dei benefici delle acque del centro termale. Proponiamo quindi la montagna del Friuli Venezia Giulia non solo attraverso attività legate al turismo attivo, ma anche come un luogo ideale per vivere un turismo 'slow'. I dati di arrivi e presenze negli ambiti della montagna confermano la validità della nostra strategia. Parlando ad esempio dei primi nove mesi del 2017, nell'area montana si riscontra un incremento in arrivi del +7,7% e del +7,2% in presenze. Il Tarvisiano si conferma in termini assoluti il più attrattivo, ma il migliore risultato di incremento è ottenuto da Piancavallo e Dolomiti friulane con un +13,2% di arrivi e +17,3% di presenze (+24.470 in valore assoluto). A sfruttare invece il maggiore apporto di stranieri è la Carnia (+9,2% di presenze dall'estero).

Tre motivi per cui gli amanti della montagna e dello sci dovrebbero venire in Friuli Venezia Giulia.

La vocazione ad ospitare le famiglie in piena sicurezza, grazie a strutture adatte a loro e nessun sovrappiombamento delle piste; il paesaggio spettacolare regalato dalle Alpi e Dolomiti friulane, dove si possono praticare escursioni di ogni genere in una natura intatta e ben preservata; l'architettura, l'arte, le tradizioni e la cucina conservata nei borghi montani della regione.



FOCUS

Stagione invernale 2017/2018 tra novità e servizi alle famiglie



La stagione sciistica in Friuli Venezia Giulia è cominciata il 2 dicembre, tra novità e opportunità per le famiglie, come nuove piste, servizi rafforzati e sconti.

Piancavallo, Forni di Sopra, Sauris, Ravascletto-Zoncolan, Tarvisio e Sella Nevea. Queste le mete della regione, che mettono a disposizione un'ampia offerta di attività sciistiche e non, all'insegna di una vacanza divertente, ricca di emozioni, ma soprattutto conveniente grazie al rinnovato "bonus" che permette di sciare anche a **Sappada** (BL) e **Bovec** (SLO) con lo stesso skipass, ma anche a **Nassfeld** e **Pramollo** con un abbonamento apposito. La chiusura degli impianti è prevista il lunedì dell'Angelo, 2 aprile 2018, fatto salvo per il polo di Sella Nevea dove si continuerà a sciare fino alla giornata di mercoledì 25 aprile 2018. Importanti le novità della nuova politica tariffaria applicata dagli impianti di risalita di tutti i poli sciistici, i prezzi rimangono infatti invariati o riportano solo variazioni di tipo migliorativo.



Informazioni su: www.turismofvg.it

LE NOSTRE MONTAGNE RACCONTI DI SOCI

Le stagioni del divertimento

Intervista a Teodoro Calderulo

di Beatrice Branca

Teodoro Calderulo si divide tra la gestione di un albergo ristorante nella stagione invernale e un chiosco bar in quella estiva. Una passione per la ristorazione che l'imprenditore ha sempre perseguito e su cui ha deciso di puntare, aprendo due locali agli antipodi della regione: uno sul mare a Grado e uno in montagna sullo Zoncolan. Teodoro Calderulo racconta la sua esperienza.

Come mai ha deciso di investire sul mondo della ristorazione? Quando ha incominciato a farne parte?

Ho sempre avuto la passione sia per la ristorazione che per i locali notturni e di conseguenza ho unito ciò che mi piaceva all'ambito lavorativo. Non ho fatto la scuola alberghiera, ma ho seguito numerosi corsi di formazione sulla preparazione di cocktail e birra e sulla ristorazione. Ho cominciato a lavorare nel lontano 1997 a Lignano al "Tenda Bar" e poi ho lavorato come dipendente nel locale "I Piombi". Tra il 1999 e il 2000 ho aperto il mio primo locale a Gorizia, il "Rob Roy Scottish Pub".

Quando ha inaugurato i locali a Grado e

sullo Zoncolan? Riesce a vivere solo con il lavoro stagionale invernale ed estivo?

Il chiosco "Isola d'Oro" a Grado è un bar ristorante sulla spiaggia ed è stato inaugurato diciassette anni fa. Si trova all'ingresso principale della spiaggia a pagamento e siamo aperti dalle otto del mattino fino a mezzanotte. La "Baita Goles" sulle piste dello Zoncolan è stata aperta cinque anni fa e comprende un chiosco, il ristorante e alcune stanze dove la gente può pernottare. Il chiosco a Grado e la baita sullo Zoncolan sono due attività diverse che mi tengono occupato rispettivamente da aprile a settembre la stagione estiva, da dicembre a marzo invece quella invernale e riesco ad avere quasi tutto l'anno delle entrate. Mia moglie inoltre lavora con me fianco a fianco e riusciamo a dividerci i compiti.

Come mai ha deciso di aprire due locali diversi, uno in montagna e uno al mare? E perché ha scelto proprio Grado e lo Zoncolan?

Sia in montagna che al mare lavoro nei chioschi e mi occupo di preparare i cocktail, la birra, miscele di bevande e cerco di intrattenere i miei clienti che sono di tutte le fasce d'età. Sono soddisfatto di entrambe le attività, anche se la montagna è molto diversa a livello logistico. La clientela del mare frequenta spesso il mio chiosco



eventi e serate musicali. Per quel che riguarda invece l'altra attività, ho sempre voluto aprire un locale in montagna. Qualche hanno fa ho trovato una baita che davano in gestione, così ho deciso di sfruttarla e di aprire il mio albergo ristorante.

Qual è il suo ruolo all'interno dei locali? Una delle due attività è per lei più gratificante?

Sia in montagna che al mare lavoro nei chioschi e mi occupo di preparare i cocktail, la birra, miscele di bevande e cerco di intrattenere i miei clienti che sono di tutte le fasce d'età. Sono soddisfatto di entrambe le attività, anche se la montagna è molto diversa a livello logistico. La clientela del mare frequenta spesso il mio chiosco



Ph. Francesco Bartolomeo



"Da Grado allo Zoncolan per far divertire tutte le fasce d'età."

durante l'estate; molte persone le ho conosciute quando erano bambini e ora che sono adulti continuano ancora a frequentare il mio chiosco, riempiendo di gioia. In montagna invece la gente è sempre diversa, ad eccezione di coloro che ormai sono clienti fissi.

SPORT E DISABILITÀ

Sci Club Due per abbattere le barriere



Promozione dello sport giovanile e attenzione al sociale. Sono questi i pilastri dell'Associazione sportiva dilettantistica Sci Club Due, fondata nel 1968 da Fiorenzo Boscarol e attiva da oltre cinquant'anni tra Ronchi dei Legionari e Monfalcone. Dal 2003 lo Sci Club è impegnato nell'organizzazione di corsi e competizioni sciistiche dedicate alle persone disabili. Risale infatti proprio a quell'anno la prima gara di questo tipo, organizzata nell'ambito delle Universiadi di Tarvisio, alla presenza di grandi campioni dello sci come Alberto Tomba, Gustav Thoeni, Marc Girardelli, Lara Magoni e campioni olimpionici di altre specialità come Yuri Chechi e Antonio Rossi. Da allora l'Associazione ha organizzato numerose edizioni di gare di Coppa Europa – comprese due finali – oltre a gare del circuito della Coppa del Mondo, di cui ha ospitato le finali e le ceremonie conclusive nel 2002 e nel 2011. Tutte le manifestazioni sono state ospitate nei poli sciistici della nostra regione – sottolinea

Adriano Nordio Orsi, presidente dello Sci Club in carica dal 1997– Siamo orgogliosi delle capacità di gestione che i nostri soci e volontari hanno dimostrato in questi anni". Le iniziative sono state inoltre sostenute dalla Regione Fvg. Per quanto riguarda l'attività promozionale, il Club organizza corsi di sci, rivolti in particolare ai giovani e agli studenti, nella località di Sappada.

L'attività agonistica della società è seguita dai maestri Ezio Ferin – in passato tecnico della squadra femminile ungherese di Coppa del Mondo – e Alex Pandolfo, tecnico dal 2016, presidente dell'Associazione Maestri di Sci FVG e delegato Regionale CIP/FISIP per lo sci alpino. Non solo: lo Sci Club Due è da 14 anni principale promotore dei campionati transfrontalieri di sci alpino, a cui prendono parte ogni anno le società di Gorizia e Nova Gorica. Ad oggi, il sodalizio di Orsi si è aggiudicato tredici delle quattordici edizioni svolte.



Informazioni su: www.sciclusdue.it

COSÌ È (SE VI PARE)



Cristiano Degano Giornalista professionista dal 1984, l'anno successivo è entrato nella redazione regionale della Rai. Consigliere regionale dal 1993 al 2008. Dal 1999 al 2004 è stato presidente della Fondazione Luchetta, Ota, D'Angelo, Hrovatin. Dal 2013 è presidente dell'Ordine regionale dei giornalisti.

Buone notizie dall'Italia

di Cristiano Degano

Cosa ci aspetta sotto l'albero in questo Natale 2017? Sarà quan-
tomeno il primo Natale fuo-
ri dalla crisi che per quasi un
decennio ha attanagliato tut-
ta l'Europa ma soprattutto il nostro paese.
Non tutti sono comunque d'accordo con que-
sta analisi. In particolare, le forze politiche
e i rispettivi giornali di riferimento danno
lettture diametralmente opposte. I partiti di
maggioranza mettono in evidenza i dati po-
sitivi della nostra economia, ascrivendone i
meriti al lavoro del Governo, quelli di oppo-
sizione sottolineano invece gli aspetti più ne-
gativi, disegnando un quadro a fosche tinte.
Per trovare valutazioni più oggettive dobbia-
mo spesso rivolgerci all'estero. Il settimanale
Economist, sempre molto attento ma anche
molto critico nei confronti del nostro paese,
ha ad esempio intitolato un articolo del mese
scorso "Buone notizie dall'Italia". Il journal-
iale britannico ricorda che, secondo le ultime
stime, il PIL italiano crescerà quest'anno del
1,5%, un dato superiore alle attese. Certo –
ammette – è un tasso di crescita ancora in-
feriore al resto dell'Eurozona ma è pur sem-
pre il miglior risultato dall'inizio degli anni
duemila. Il numero di occupati – ricorda an-
cora l'*Economist* – non era così alto dal 2008,
anche se cresce leggermente pure la disoc-
cupazione. Ma questo –sottolinea– è legato
anche al fatto che alla fine di una recessione
molte persone ricominciano a cercare lavo-
ro dopo aver trascorso lunghi periodi senza

nemmeno provarci. E in effetti sta calando
anche il numero degli inattivi, cioè di quan-
ti non lavorano ma neppure lo cercano, il la-
voro. Secondo l'*Economist* anche la situazio-
ne del sistema finanziario italiano è meno
preoccupante di un anno fa, dopo il salva-
taggio, pur tra mille polemiche, del Monte
dei Paschi e della banche venete. C'è infine
quello che definisce un successo del gover-

**"Secondo
l'Economist
il PIL italiano
crescerà con
un dato superiore
alle attese."**

no italiano sul fronte dell'immigrazione,
che ha limitato stringendo accordi con il
governo libico e le milizie operanti sul ter-
ritorio. Il settimanale inglese non nasconde
comunque le perduranti criticità del nostro
paese, a cominciare dalla sempre troppo alta
disoccupazione giovanile (35%), e le impe-
gnative sfide che abbiamo davanti, ma riba-
dice che, dopo molti anni, ci sono appun-
to "buone notizie dall'Italia".

Negli ultimi giorni, dopo la pubblicazione
del citato articolo, sono arrivate altre buo-
ne notizie. La Borsa di Milano ha toccato i
massimi da agosto 2015, a ridosso di quota
23 mila punti, mentre il "famigerato" spre-
ad Btp-Bund, oggi attorno ai 140 punti, è ai
minimi dell'ultimo anno e ben lontano dalle
allarmanti vette raggiunte nel novembre
2011. Infine, ciliegina sulla torta, l'agenzia
Standard & Poor's ha aumentato il rating
dell'Italia, cioè la valutazione della situazione
economica del paese, da BBB-/A-3 a
BBB/A-2. È la prima volta dal 2002 che un'a-
genzia internazionale aumenta il rating ita-
liano. Standard & Poor's non lo rialzava dal
1988. Quasi una notizia storica, insomma,
ma passata quasi inosservata, sovrastata alle
polemiche del confronto politico, dalle ac-
use e contraccuse fra i vari partiti, sempre
più gridate e accese, che occupano costan-
temente le prime pagine dei nostri giornali
e telegiornali.

Non a caso l'articolo dell'*Economist* si con-
clude con una nota preoccupata per l'insta-
bilità politica del nostro paese, instabilità
che metterebbe a rischio la capacità dei fu-
turi governi di affrontare efficacemente le
difficili sfide che abbiamo davanti per man-
tenere i buoni presupposti di crescita regis-
trati negli ultimi mesi.

Sotto l'albero infatti troveremo anche una
lunga e durissima campagna elettorale fino
al voto, probabilmente a marzo, dagli esiti
quanto mai incerti.



**La conoscenza di luoghi e persone
nuove aiuta la mente a mantenersi
attiva.**

La MACC ha realizzato una serie di
convenzioni con agenzie turistiche, alberghi
e terme proprio con la finalità di mantenere
la mente sana e attiva anche grazie al relax.
Tutte le strutture di seguito elencate
garantiscono scontistiche fino al 20%
su molte offerte. Perché non usufruirne?
Basta presentare la tessera Mutuasalus
per vedersi applicate le riduzioni.

Agenzie di viaggio

- No Stop Viaggi
- Progetto Viaggi di Fabiana Monfalcone
- Hub Viaggi di M. Godeas
- Peekaboo Viaggi Staranzano
- Delizia Viaggi Casarsa della Delizia

Alberghi a 3 stelle

- Hotel Edelweiss Forni di Sopra
- Hotel Petrarca Montegrotto Terme
- Hotel Terme Principe Lacco Ameno, Isola d'Ischia
- Hotel Le Canne Forio d'Ischia
- Agenzia Lignano Lignano Sabbiadoro

Terme

- Terme di Lignano
- Terme di Dobrna Slovenia
- Terme di Bibione
- Terme di Monfalcone

Alberghi a 4 stelle

- Hotel Esplanade Tergesteo
- Hotel Terme Augustus
- Hotel Terme Preistoriche Montegrotto Terme
- Hotel Park Oasi Piano d'Arta
- Hotel Terme Elisabetta Casamicciola Terme, Isola d'Ischia

MENS SANA IN CORPORE SANO

Un regalo speciale
per il 2018!

info: tel. +39 0481 486359
Facebook: MACC Staranzano
www.mutuastar.com



L'INTERVISTA

Più trasparenza dei costi con le nuove regole

Con la nuova MiFID II vengono introdotte nuove regole, ma i concetti fondamentali da associare al nuovo corso sono: trasparenza, adeguatezza ed educazione finanziaria.

di Michela Pitton

MiFID II

MIFID è l'acronimo di Markets in Financial Instruments Directive (Direttiva 2004/39/CE).



Davide Grassetto responsabile del Servizio Finanza della BCC di Staranzano e Villesse

Il 3 gennaio 2018 entreranno in vigore le nuove regole della disciplina che ordina i servizi finanziari europei. Facciamo un po' di chiarezza insieme a Davide Grassetto responsabile del Servizio Finanza della BCC di Staranzano e Villesse

Cosa dobbiamo aspettarci da questa nuova direttiva?

L'obiettivo principale delle nuove regole è quello di tutelare gli investitori e favorire l'integrazione e l'efficienza dei mercati finanziari arrivando a sviluppare un mercato unico dei servizi finanziari in Europa.

Entrando un po' più nel dettaglio, che cosa di preciso cambierà per chi investe?

MiFID II prevede che i prodotti finanziari siano progettati in relazione a target precisi: verrà effettuata una profilazione degli investitori in funzione delle loro esigenze, della predisposizione al rischio e della competenza finanziaria. La profilazione è pertanto finalizzata ad offrire servizi e strumenti finanziari in linea con le esigenze degli investitori. La banca dovrà essere certa che il cliente conosca gli specifici prodotti e i servizi proposti, dovrà

“L'obiettivo delle nuove regole è tutelare gli investitori.”

conoscere la sua situazione finanziaria oltre che i suoi obiettivi di investimento. Rispetto alla normativa precedente, MiFID II impone quindi un'attenzione sulla capacità del cliente di sostenere eventuali perdite oltre che sulla sua tolleranza al rischio.

Che cosa, invece cambierà per l'intermediario finanziario, ovvero quali saranno i suoi obblighi?

Uno degli aspetti più importanti dell'impatto della MiFID II riguarda la trasparenza nelle relazioni: la banca dovrà comunicare all'investitore in modo chiaro i costi, così come il loro peso sul rendimento atteso. La comunicazione andrà aggiornata una volta l'anno, distinguendo in maniera chiara tra costo della consulenza e commissioni sui prodotti. Un altro aspetto importante

riguarderà il rafforzamento delle autorità di vigilanza che potranno proibire o limitare la vendita di alcuni strumenti finanziari ritenuti legati a rischi potenziali eccessivi per gli investitori.

Come cambierà quindi la consulenza?

Con MiFID II ci saranno innovazioni significative, e si inaugurerà una più stretta collaborazione tra casa prodotto e rete distributiva. Viene di fatto introdotto il concetto di consulenza su base indipendente. I consulenti finanziari individuali dovranno comunicare al cliente in modo esplicito se il proprio servizio è prestato o meno su base indipendente. Infatti, gli intermediari potranno decidere se fare consulenza su base indipendente, dipendente o ibrida. Da parte loro, le imprese che forniscono servizi di investimento dovranno assicurarsi che i consulenti siano preparati, cioè che abbiano le competenze necessarie per tutelare gli interessi dei clienti finali. Infine, non potranno essere previsti meccanismi di pagamento degli operatori che creino una situazione di conflitto d'interessi: eventuali incentivi, infatti, potrebbero spingere gli intermediari a raccomandare determinati prodotti finanziari senza considerare i reali interessi dell'investitore.

BCC: SOSTEGNO AL TERRITORIO

Villesse ricorda gli Asburgo

Inaugurata la cappella dedicata a Carlo I



Tre campane hanno scandito lo scorso novembre l'inaugurazione della cappella in memoria di Carlo I d'Asburgo a Villesse, nei pressi del fiume Torre. L'intera comunità del paese ha effettuato un pellegrinaggio dalla Chiesa del centro fino al monumento, capeggiata da un calesse guidato da due cittadini con i costumi tradizionali dell'epoca e la banda. I fedeli si sono dunque recati alla nuova struttura per ricordare la figura dell'imperatore Carlo I, legato al territorio e attento al suo popolo. "Carlo I era un imperatore illuminato, buono, -ha affermato il presidente Moreno Weffort dell'Associazione "I



Blaudins" – un uomo molto credente che ha sempre cercato di mantenere la pace". La prima pietra della struttura è stata posata il 29 luglio, ma la cappella è stata inaugurata solo il 10 novembre, con la rifinitura dell'edificio il giorno precedente. Ma perché costruire una cappella dedicata proprio a Carlo I? L'imperatrice madre Maria Josefa aveva voluto far costruire una cappella nei pressi del Torre, il fiume in cui Carlo aveva rischiato di perdere la vita nel 1917 mentre guadava il fiume con la sua automobile. Nel 1947, all'indomani della guerra, la struttura era stata distrutta per recuperarne il ferro. L'Associazione "I Blaudins" si è messa allora all'opera, studiando le fonti e i documenti inerenti alla vecchia cappella, i cui resti sono stati ritrovati nel gennaio di quest'anno. L'Associazione, grazie al sostegno della BCC di Staranzano e Villesse ha potuto ricostruire la vecchia cappella, riportando così alla luce un pezzo della storia friulana. "Noi siamo nati per ricordare –ha affermato, Lucio Rigonat, membro dell'Associazione– senza conoscere da dove veniamo, sarà difficile sapere dove andremo". L'Associazione intende dunque non nascondere quei quattrocento anni in cui



gli Asburgo hanno governato sul nostro territorio e la ricostruzione della cappella è stato uno dei primi passi verso la conoscenza della storia locale. Quali sono le peculiarità della nuova cappella? La nuova struttura è stata ricostruita in cemento, adottando inoltre alcuni materiali di recupero, quali un pezzo di un cancello e, più prezioso di tutto, il marmo dell'altare della vecchia cappella. Il monumento contiene inoltre un mosaico che è stato realizzato da Laura Corti e Clara Weffort del Laboratorio Creativo Blu Oltremare. "Ogni tessera racconta un pezzo della storia –racconta Laura– è stata un bella esperienza." Il mosaico raffigura Carlo I trascinato dal fiume Torre che cerca di aggrapparsi ad un ramo di salice per cercare di salvare. Lo sguardo dell'imperatore è rivolto verso l'alto, a Dio, ed è raffigurato anche il Sacro Cuore, il gruppo religioso a cui l'imperatore era molto legato. I materiali utilizzati erano dei più svariati: il rame antico per le foglie di salice, pietre del Torre e dell'Isonzo, conchiglie, paste vitree, pezzetti di legno e un pezzo del filo spinato della Prima Guerra inserito sulla raffigurazione del Sacro Cuore. "Dopo le guerre si è cercato

di tenere nascosta questa pagina della storia degli Asburgo che riguarda il nostro territorio –afferma Rigonat– ma credo che sia giusto ricordare il periodo in cui non eravamo sotto il dominio Italiano, fa pur sempre parte della nostra identità." [BB]



I Blaudins

L'Associazione "I Blaudins" è nata nel 2014 come gruppo di ricerca storico-culturale del territorio. Il presidente Moreno Weffort e l'amico Lucio Rigonat sono i due principali organizzatori degli eventi nella zona di Villesse. L'attività è partita con il centenario della Grande Guerra. Nel 2014 è stata messa una lapide nel cortile del Comune con i 44 nomi dei soldati che sono morti sotto l'esercito dell'Austria-Ungheria, in quanto la maggior parte dei giovani all'epoca si erano arruolati con l'imperatore. Nel 2015 è stata ricordata l'invasione del territorio di Villesse da parte dell'esercito italiano, invece nel 2016 l'Associazione ha organizzato una manifestazione in cui è stato presentato lo stile di vita delle persone durante la Prima Guerra Mondiale. Il prossimo anno "I Blaudins" chiuderanno il capitolo degli eventi legati al conflitto mondiale che ha devastato l'Europa e si cimereranno su nuove storie locali da portare alla luce, al fine di sensibilizzare gli abitanti di Villesse sul loro passato e sulla loro identità.

BCC: SOSTEGNO AL TERRITORIO

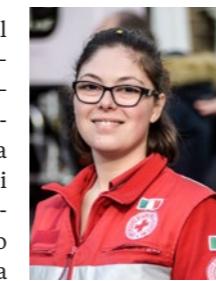
Una nuova ambulanza per la Croce Rossa

I volontari della Croce Rossa sono i nostri angeli rossi che arrivano in tempo a salvare le persone che hanno bisogno". Sono stati definiti così da **Don Valentino**, parroco della Beata Vergine Marcelliana di Monfalcone, i 150 volontari il giorno dell'inaugurazione e benedizione di una nuova ambulanza nella sede monfalconese della Croce Rossa Italiana (CRI). L'acquisto della vettura è stato reso possibile dal lavoro dei dipendenti e dei volontari della Croce Rossa, oltre al contributo della BCC di Staranzano e Villesse. Il taglio del nastro di domenica 19 novembre da parte del presidente della Croce Rossa **Adriana Fumani** e del presidente della BCC Feruglio: un'altra vettura a disposizione delle emergenze e nel trasporto delle

persone che hanno bisogno di assistenza. "È da 27 anni che sono una volontaria della Croce Rossa - afferma la presidente Fumani-. La popolazione è invecchiata e ci sono sempre più indigenti che hanno bisogno dell'accompagnamento con l'ambulanza". La signora Fumani, oltre ad essere presidente della CRI di Monfalcone da marzo del 2016, è anche delegata dell'area 3 che si occupa di diritto umanitario e internazionale. Unità, imparzialità, indipendenza, universalità, volontariato, umanità e neutralità sono i sette principi su cui si basa l'attività dei volontari della Croce Rossa che operano su sei differenti aree. Il CRI investe molto anche sull'area 2 del sociale, di cui è delegata **Assunta Tommasella**. "Mi sono avvicinata alla Croce Rossa grazie ad un

corso che ho fatto al liceo per curiosità - racconta la ragazza - e ormai fa parte della mia vita". Assunta si occupa anche di intrattenere i rapporti con l'Emporio della Solidarietà. La struttura della Croce Rossa è infatti uno dei punti di ascolto a cui le persone in difficoltà si rivolgono per ottenere la tessera della spesa dell'Emporio. La Croce Rossa distribuisce invece detergivi, prodotti per l'igiene personale, bombole gas, legna, oltre a raccogliere prodotti alimentari da donare alla struttura monfalconese.

Le ultime due aree di azione della Croce Rossa sono la numero 5, che riguarda i giovani volontari, gestita da **Rosa Tarantino**, volontaria da cinque anni, in contatto soprattutto con i volontari minorenni, e la numero 6 che riguarda la prevenzione. La CRI organizza inoltre per tutti i cittadini del territorio corsi di formazione e di primo soccorso di base. La Croce Rossa, col progetto Nelson, promuove anche per le scuole delle iniziative sui temi della corretta alimentazione, della guida statale sicura, del bullismo e della tossicodipendenza. [BB]



Seaside MSC Orgoglio di Fincantieri e del territorio



Quella di mercoledì 29 novembre è stata giustamente definitiva come la "giornata dell'orgoglio". Della città dei cantieri, Monfalcone, di un'intera regione, del nostro Paese. Quel giorno il gruppo Fincantieri ha consegnato ad MSC, ospite d'onore il Presidente della Repubblica, la più grande nave mai realizzata in Italia. MSC Seaside, 154 mila tonnellate di stazza lorda, lunga più di 300 metri, 21 ponti, oltre 5.000 passeggeri ai quali si aggiungono 1.500 membri di equipaggio. Ma soprattutto, un prototipo, una nave innovativa nelle forme, nel design e nella tecnologia, oltre che un gioiello di eleganza e stile negli interni. Oggi la Seaside, a primavera sarà consegnata la gemella Seaview. E il matrimonio tra la Fincantieri di Giuseppe Bono e la MSC Crociere di Luigi Aponte non si ferma qui. Sempre nella "giornata dell'orgoglio" a bordo della nave è stato siglato, alla presenza del ministro Delrio, il contratto che impegna Fincantieri a realizzare altre due navi a Monfalcone entro il 2023: valore di quest'ultima commessa 1,8 miliardi di euro, 400 mila euro in più rispetto a Seaside e Seaview, perché le prossime unità gemelle saranno... un po' più grandi! Ma il matrimonio Fincantieri-MSC, prevede altro "lavoro" per il futuro. "Il nostro obiettivo -ha dichiarato Pierfrancesco Vago, executive chairman di MSC Cruises- è la costruzione di una nave nuova all'anno..." Monfalcone ringrazia e guarda con rinnovata fiducia al futuro.

BCC: SOSTEGNO ALLO SPORT



Curling ‘atomico’

Un torneo di curling, con le pentole a pressione –le cosiddette “atomiche”– al posto delle tradizionali “stones”. È il Curling Bisiac, manifestazione inventata nel 2013 a Ronchi nel Giardino di Natale, rassegna festiva nata nello stesso anno che nell’ultima edizione ha toccato quota 50.000 partecipanti. Entrambe le iniziative sono state promosse dall’Associazione di commercianti Ronchi Live del centro commerciale naturale, in collaborazione con Ascom Monfalcone, le associazioni sportive del territorio e con il patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia, del Comune di Ronchi, Turismo FVG, Camera di commercio e dalla BCC di Staranzano e Villesse. Ne abbiamo parlato con **Enzo Borgia**, tra i primi a scommettere nel progetto.

Enzo Borgia, il Curling Bisiac è organizzato all’interno del Giardino di Natale. Ci racconta di cosa si tratta?

Nel 2013 come Ronchi Live abbiamo sentito la necessità di animare il periodo natalizio del nostro territorio, erano almeno 25 anni che non si tenevano manifestazioni significative. Abbiamo quindi scelto di utilizzare il Giardino Excelsior, rinnovatissimo negli anni ’60, per ospitare un villaggio dove dare spazio alle associazioni sportive del territorio e offrire al pubblico

eventi, musica, chioschi e intrattenimento.

Nello stesso anno avete introdotto il Curling Bisiac...

Sì, ci siamo chiesti come sfruttare al meglio la pista di pattinaggio allestita all’interno del villaggio. In un primo momento abbiamo immaginato un torneo di hockey, ma è una disciplina che richiede tecnica. A quel punto abbiamo scelto il curling, molto apprezzato in Italia dopo le olimpiadi invernali di Torino. Lo abbiamo adattato secondo le nostre risorse, così al posto delle tradizionali “stones”, troppo costose, abbiamo scelto di usare le pentole a pressione.

Cosa ricorda della prima edizione?

Sicuramente il grande entusiasmo con cui la cosa fu accolta dai residenti, ma anche da persone della zona incuriosite dall’idea. Si presentarono dieci squadre.

Quanti iscritti avere previsto invece per il torneo di quest’anno?

Il giardino di Natale, allestito dal 25 novembre al 7 gennaio, ospiterà una vera e propria competizione, con 36 squadre, per un totale di oltre 400 giocatori. Le gare si terranno in tre giorni della settimana, per tutta la durata della rassegna.

Come si compongono le squadre?

Il torneo è aperto a tutti i maggiori di 14

anni, anche se quest’anno abbiamo previsto tre domeniche dedicate ai minori di 14, per permettere a tutti di divertirsi. Le squadre sono molto variegate, ce ne sono alcune composte da sole donne, altre da soli uomini e ancora alcune miste. Tante sono formate solo da persone anziane, altre da adolescenti. La “forbice” dell’età va dai 14 agli 82 anni. Insomma, è alla portata di tutti.

La nuova edizione porta con sé alcune novità...

A differenza dell’anno scorso, abbiamo deciso di installare un’ulteriore pista di ghiaccio, esclusivamente per il curling. L’altra pista rimarrà a disposizione per il pattinaggio. Inoltre, quest’anno sarà possibile anche approcciarsi alla disciplina con alcune prove, mentre negli anni precedenti tutti dovevano giocare direttamente.

C’è un’edizione che ricorda in particolare?

Sicuramente citerei quella del 2016, in cui il famoso telecronista friulano Bruno Pizzul è venuto a raccontare al microfono alcune delle sfide in programma. C’è da dire che le televisioni nazionali hanno riservato molta attenzione all’iniziativa, vuol dire che siamo riusciti a mettere in risalto Ronchi ma anche il territorio circostante. Era questo il nostro obiettivo.

BCC: STORIE DI SOCI

Mariel, alla conquista degli Stati Uniti

Mariel Bertossi, 20 anni, è la socia più giovane della BCC Staranzano Villesse. Originaria di Ronchi dei Legionari, vive in Alabama da due anni. Qui frequenta un college dove studia biologia e gioca a softball a livello agonistico. Nel 2016, da giocatrice della squadra ISL delle Stars Staranzano, è stata eletta miglior giovane del campionato. La squadra conquistò in quell’anno le finali scudetto, classificandosi al terzo posto nel massimo campionato di softball.



Identikit

Nome: Mariel

Cognome: Bertossi

Nata a: Ronchi dei Legionari

Dove vive: Alabama (dal 2016)

Età: 20

Studia: Biologia

Sport: Softball

Social network: Facebook

Mariel Bertossi, quando ti sei trasferita negli Stati Uniti e perché?
Mi sono trasferita in Alabama all’inizio dello scorso anno accademico, con l’intenzione di proseguire gli studi dopo il diploma di scuola superiore e allo stesso tempo di dedicarmi al softball, sport per il quale in questi anni ho sviluppato una grande passione. In Italia non sarebbe stato possibile –o comunque molto difficile– tenere insieme le due cose. Nel college dove studio al momento, invece, ho la possibilità di allenarmi ogni giorno.

A che età hai cominciato a praticare il softball?

Ho iniziato quando avevo dieci anni. Quando ero più piccola praticavo sia il softball che il baseball, crescendo invece mi sono dedicata al softball che tra le due è la disciplina femminile. Una scelta obbligata per chi decide di continuare a praticare questo sport. Un pensiero lo voglio dedicare a tutte le compagne di squadra con cui ho avuto la fortuna di giocare e dalle quali ho imparato tantissimo. Anche in virtù dei rapporti maturati in questi anni ho deciso di dedicare parte del mio tempo e della mia vita a questa disciplina.

Per te non è la prima esperienza all'estero...

No, in effetti ho svolto il quarto anno di scuola superiore in una scuola della California. Un’esperienza molto formativa, che mi ha cambiato e per la quale desidero ringraziare la mia famiglia che mi ha dato questa opportunità, e la famiglia americana che mi ha ospitato dimostrando sempre disponibilità e gentilezza.

Tra i due periodi, però, hai passato un anno in Italia.

Al termine dell’anno all’estero sono tornata per completare gli studi

Il **softball** si distingue dal baseball su diverse regole, ma soprattutto per l’uso di palle da gioco più grandi e più pesanti rispetto al baseball.



superiori. Una volta ottenuto il diploma, ho scelto di partire nuovamente per l’Alabama e iscrivermi al corso di biologia della durata di quattro anni.

Sei la socia più giovane della BCC. Qual è il tuo rapporto con la banca?

Sono socia dell’istituto da un anno, valuto in maniera molto positiva la mia esperienza come socia e cliente.

Quali sono i tuoi piani per il futuro?

Al termine del corso di biologia, vorrei provare il test per entrare alla facoltà di medicina, qui negli Stati Uniti. Naturalmente la strada non è semplice: serve prepararsi in modo molto preciso e in ogni caso ci sono dei costi da sostenere. Se dovesse andare male, tornerei in Italia per fare lo stesso test e magari continuare lì la carriera universitaria.

Mancano pochi giorni a Natale, cosa farai quest’anno? Che differenze hai notato nel modo di festeggiarlo negli Stati Uniti e a “casa tua”?

Per le festività tornerò a casa a Vermegliano, con l’intenzione di rimanere per tutto il mese di vacanza. Devo ammettere che non ci sono molte differenze nella sostanza, in entrambi i casi i festeggiamenti sono accompagnati da ceremonie e soprattutto enormi quantità di cibo.

MICROFONO APERTO



Giovanni Marzini giornalista, per 25 anni alla Rai, gli ultimi 13 con la carica di responsabile del telegiornale regionale del Friuli Venezia Giulia. Attualmente è presidente del Corecom, il Comitato regionale per le Comunicazioni.

La cultura per “regalo”

di Giovanni Marzini

Volevamo aprire il nostro microfono per parlare del bello e del brutto di questo 2017 che stiamo per mandare in archivio. Ma ad un primo esame il bello o se preferite il buono di quest’anno, ne uscirebbe sconfitto pesantemente. Tra crisi internazionali con minacce nucleari, migrazioni bibliche con popoli in fuga da guerre, povertà e carestie; disastri economici con crisi economico finanziarie che minano costantemente il nostro futuro; sfiducia, pessimismo e rassegnazione da parte di strati sempre più ampi della nostra società... configurano una visione d’insieme che lascia poco spazio all’ottimismo. Cosa fare allora per aggrapparci ad una vena d’ottimismo? Attingere alle poche (ma esistono) buone notizie di questi giorni e guardare il bicchiere mezzo pieno. “Regione in cifre 2017” è un’attendibile dossier che fotografa ogni fine anno il Friuli Venezia Giulia. Quello del 2017 ci parla di una regione che almeno dal punto di vista culturale sta meglio di molte altre.

Ideale chiedevamo in questa pagina (specialmente ai giovani) di non guardare solo il proprio smartphone, ma anche di leggere di più, scoprire adesso che la percentuale di giovani è in costante crescita.

E tornando alla lettura, non spaventino le crisi che attanagliano alcune librerie (anche storiche) costrette a chiudere i battenti negli ultimi mesi. Sta infatti anche cambiando il modo di fruire la lettura. Gli e-book stanno diventando sempre meno di nicchia: destinati a seguire quanto già accade con i giornali. Si abbandona l’ingombrante (anche se romantico...) cartaceo per far spazio al digitale.

Così come resiste e risale il grande schermo. Nonostante lo strapotere delle tv, l’invasione delle serie, la praticità dell’*on-demand*... il fascino del cinema continua a far breccia. Non solo a Natale!

E se proprio vogliamo chiudere con una ciliegina sulla torta di queste buone notizie, la conferma di una regione culturalmente promossa arriva proprio dal mondo della scuola: in Friuli Venezia Giulia l’abbandono scolastico non supera l’8% a fronte di una media nazionale che sfiora il 14%. Vogliamo leggere il tutto come conseguenza diretta delle varie voci che ci proiettano un po’ di luce nel buio di una società che fatica a tener la schiena dritta, schiacciata dal peso di una crisi che –ne siamo convinti– si può e deve combattere con teste lucide e pensanti, arricchite dalla cultura del sapere. Che non è mai abbastanza.

le di chi ha letto almeno un libro nel corso dell’anno è ulteriormente salita dal 51,3% al 54,3% conforta non poco. Con l’aggiunta di un quasi 20% per cento che di libri ne ha letti più di uno al mese. Sono dati incoraggianti che ci auguriamo non siano dovuti solo all’età media piuttosto avanzata dei nostri correghionali.

I nostri teatri sono quasi sempre pieni. Le percentuali di abbonati alle stagioni liriche e di prosa attratti dagli ottimi cartelloni proposti dagli enti della regione arricchiscono i già incoraggianti dati. Anche perché nei teatri (attenzione: pure in quelli dove di casa la lirica, non solo la prosa o spettacoli più leggeri come i musical...)

I NOSTRI APPUNTAMENTI

Monfalcone I disegni per il Calendario Randaccio

Due disegni
del Calendario
Randaccio 2017



in cui i ragazzi si recano ogni giorno e dove passano buona parte delle loro mattinate. Un lavoro che impegna gli studenti da settembre a dicembre, attraverso lo sviluppo di abilità grafico-espressive, per rafforzare il loro legame con il territorio e accrescere la loro sensibilità creativa. L’attività consiste nello sviluppare un elaborato grafico a tema con tecnica libera. Le idee e disegni iniziali si realizzano durante le ore curricolari di Arte e Immagine, poi gli studenti della scuola secondaria si confrontano in orario *ex tempore* della durata di quattro ore. Infine, tutti gli studenti concorrono con le loro opere, mediante una mostra, alla selezione degli elaborati più originali e meritevoli. Una commissione composta da docenti, personale ATA e allievi giudicherà i disegni degli studenti ed eleggerà quelli più belli e che rispecchiano nel modo migliore il tema scelto per il nuovo calendario. Gli elaborati vincenti verranno premiati con la loro pubblicazione sul calendario della scuola. Il progetto si conclude giovedì 14 dicembre con le premiazioni dei disegni vincitori alla scuola Randaccio. Alcune copie saranno disponibili anche nelle filiali della BCC di Staranzano e Villesse [BB]

"We wish you a Merry Christmas and a Happy New Year!"



Far parte di un coro vuol dire cercare l'equilibrio per costruire qualcosa che è più grande di noi. Significa dare il nostro contributo per sostenere gli altri, e raggiungere un'armonia comune.

Come BCC di Staranzano e Villesse crediamo che questo modo di stare insieme sia alla base del nostro operare sul territorio. E così, quest'anno, gli auguri di "Buon Natale e Felice Anno Nuovo" ve li facciamo 'in coro'!

Scopri il video su:
vimeo.com/bccstaranzanoevillesse

