NOTIZIARIO

della comunità del personale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

N. 114 – giugno 2017

I N D I C E

L'ISTITUZIONE

Franco Anelli, Il saluto del Rettore al personale p. 2

Mons. Claudio Giuliodori, Dibattito su "DAT" e visione antropologica p. 3

LE NOSTRE ASSOCIAZIONI

A.A.S.P.U.C. - Associazione di Assistenza e Solidarietà fra il Personale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

Gita al Forte di Bard e Ivrea p. 4

Premio Fedeltà 2017 p. 5

ASSOCIAZIONE "PIERO PANIGHI"

In memoriam p. 5

I colleghi ci scrivono p. 10

LE RUBRICHE

PROSA, POESIA E ALTRO

Giuseppe Strazzi, Sul Monte degli Ulivi, la scelta di Cristo p. 11

Marie Kešnerová, "Indiana Jones" e il reliquiario di Bečov nad Teplou p. 12

Franco Malagò, Il "piccolo mondo" di un ottantottenne p. 14

Giuliano Balestrero, Il vermouth o vermut p. 16

Libero Ranelli, Ricordi di vita universitaria p. 17

Agostino Picicco, Cara Cattolica p. 18

IN CUCINA

Alberto Alovisi, Ricette p. 19

AVVENIMENTI DI CASA NOSTRA p. 20

L'ANGOLO DEI GIOCHI (a cura di Alessandro Ledda) p. 22
LA REDAZIONE INFORMA p. 24

L'ISTITUZIONE

IL SALUTO DEL RETTORE AL PERSONALE

Come ogni anno, ormai quasi da un secolo, l'approssimarsi della solennità del Sacro Cuore sollecita la nostra comunità universitaria a riprendere, con particolare attenzione, le ragioni fondative che tuttora sono alla base della sua missione di istituzione votata alla formazione dei giovani, al progresso di una ricerca scientifica pluridisciplinare e rispettosa della vita e dell'ambiente, alla promozione, sul piano culturale, di una visione del mondo, della società e della persona umana ispirata ai valori del Vangelo.

Proprio per questo, l'atto di ritornare a ciò che rende vive, con le nostre radici, anche l'attuale presenza e le odierne proposte dell'Università Cattolica nella Chiesa e nella società italiana, non può ridursi a un esercizio astratto o meramente retrospettivo. Viceversa, riguadagnare l'origine della nostra realtà educativa ed il suo indissolubile legame con il Cuore sacro di Gesù, ci pone, con maggiore consapevolezza, dinanzi alle sfide e alle opportunità di questo mondo contemporaneo e del futuro che ci attende.

Prepararsi a questa giornata di Festa non è dunque solo un modo per rendere omaggio alla nostra tradizione, ma ci spinge a verificare che la memoria è vita e che le testimonianze di chi ci ha preceduti, spendendosi con generosità e dedizione nella costruzione di una "vita buona" per sé e per gli altri, hanno tracciato un cammino che ora tocca a noi percorrere, ciascuno secondo il proprio ruolo, il proprio temperamento e i propri talenti.

Questo percorso continua con l'obiettivo di restituire ai giovani, e all'intero Paese, il dono della speranza e della voglia di cambiare positivamente il mondo. Un compito così impegnativo richiede costante e convinta collaborazione tra tutte le componenti necessarie non solo per garantire il buon funzionamento di un Ateneo come il nostro, ma, appunto, per elevare la quantità e la qualità delle esperienze educative e umane che in esso si possono positivamente realizzare.

Insieme a studenti, docenti, ricercatori e assistenti pastorali, il personale tecnico-amministrativo contribuisce in modo significativo alla costruzione di un ambiente accogliente, stimolante e solidale, specialmente per i ragazzi che hanno scelto la "Cattolica" come luogo nel quale formarsi, e per le loro famiglie che quasi sempre tale scelta sostengono moralmente e materialmente. Come realtà ecclesiale, infatti, anche per noi valgono le parole di Papa Francesco quando ricorda che «*La credibilità della Chiesa passa attraverso la strada dell'amore misericordioso e compassionevole. "La Chiesa vive un desiderio inesauribile di offrire misericordia".*»[1]

Ed è questo l'augurio che, ringraziandovi sentitamente per il prezioso contributo che ogni giorno offrite con il vostro lavoro e la vostra dedizione, formulo a Voi e a tutti i Vostri cari. Buona Festa del Sacro Cuore!

Franco Anelli
Rettore dell'Università Cattolica

---

[1] Papa Francesco, *Bolla di indizione del Giubileo Straordinario della Misericordia n. 10*, con rinvio a *Evangelii Gaudium*, n. 24.

DIBATTITO SU "DAT" E VISIONE ANTROPOLOGICA CON FEDE DI FRONTE ALLA MALATTIA

In questo periodo il dibattito legislativo sulle *Dichiarazioni Anticipate di Trattamento* (DAT) suscita molteplici riflessioni e solleva non pochi interrogativi. Sebbene non sia possibile in questo contesto trattare le complesse questioni legate a tale dibattito, può essere utile condividere alcuni pensieri sul rapporto tra malattia, visione antropologica e spiritualità. Parlare solamente della malattia, come spesso capita soprattutto negli ambienti scientifici e sanitari, può far dimenticare che ci troviamo sempre di fronte ad una persona umana con la complessità del suo essere, della sua storia e dei suoi bisogni, tra cui, non secondario quello spirituale che può manifestarsi in molti modi: dalla domanda di senso sollevata dalla malattia e dalla sofferenza alla ricerca di speranza di fronte alle diagnosi più gravi e alle fasi terminali, dalla necessità di trovare risorse interiori per reagire ai cambiamenti esistenziali determinati dalla malattia fino alla ricerca di motivazioni religiose per affrontare prove spesso lunghe e molto dolorose sia fisicamente che interiormente.

La malattia scuote l'essere umano e lo provoca da tutti i punti di vista, ma proprio perché esso è toccato attraverso il corpo nella sua persona, la risposta medica alle necessità biologiche non può fermarsi solo all'aspetto strettamente sanitario. L'approfondimento scientifico dei processi di generazione e di sviluppo di alcune malattie, da quelle psicosomatiche a quelle oncologiche, dimostra sempre di più che sia dal punto di vista delle cause scatenanti sia dal punto di vista della risposta alle terapie, la sensibilità spirituale e la visione di fede sono tutt'altro che irrilevanti.

Ci sono quindi due ragioni per cui da un punto di vista medico-sanitario non si può prescindere dalla considerazione della dimensione spirituale nel rapporto con il paziente. L'una di carattere sostanzialmente antropologico legata alla considerazione dell'unitarietà inscindibile dell'essere umano fatto di corpo, intelligenza e spirito: toccando una dimensione sono sempre coinvolte anche le altre e da questa unitarietà non si può prescindere se si vuole curare la persona e non solo la malattia. L'altra è di carattere terapeutico perché la persona malata reagisce anche in forza delle sue energie interiori e dal modo con cui elabora la sua visione della vita dipendono anche tante scelte in momenti cruciali sia nelle risposte alle terapie sia nelle fasi più delicate, come quelle legate alla vita nascente e alle fasi terminali.

A queste due dimensioni si aggiunge la visione specifica che accompagna da sempre la storia e l'identità di questo Ateneo voluto da P. Agostino Gemelli proprio perché si potesse, in particolare attraverso la Facoltà di Medicina e chirurgia, elaborare una medicina attenta alla dignità della persona malata, vista nell'interezza del suo essere, inclusa la sua dimensione spirituale. Da questo punto di vista il messaggio cristiano offre una visione quanto mai ricca e profonda. Possiamo dire che la cura delle malattie, secondo la narrazione evangelica, costituisce un codice simbolico primario della stessa azione salvifica del Signore Gesù e quindi si pone come essenza imprescindibile della missione stessa della Chiesa.

Gesù ha "certificato" la sua missione salvifica con segni di guarigione da ogni tipo di malattia, fisica e spirituale, e ha indicato come finalità della missione della sua Chiesa la guarigione e la cura dei malati, quale contrassegno dell'azione salvifica dal punto di vista spirituale. La fede in lui conduce alla guarigione integrale della persona e apre alla pienezza della vita. "Attorno a lui si radunò molta folla, recando con sé zoppi, storpi, ciechi, sordi e molti altri malati; li deposero ai suoi piedi, ed egli li guarì, tanto che la folla era piena di stupore nel vedere i muti che parlavano, gli storpi guariti, gli zoppi che camminavano e i ciechi che vedevano. E lodava il Dio d'Israele" (*Mt* 15, 30-31). Nel Signore Gesù, morto e risorto, la malattia e la stessa morte sono superate e vinte. È pertanto illuminante e normativo per i credenti quanto Gesù dice agli apostoli all'inizio della loro missione, ossia che tra gli altri segni di salvezza "imporranno le mani ai malati e questi guariranno" (Cfr. *Mc* 16, 15-18).

La fede in Cristo rende il medico e il malato reciprocamente consapevoli di una missione che fa della malattia non solo un momento di criticità sotto tanti punti di vista, ma anche un'esperienza da cui può emergere un nuovo e più profondo senso della vita illuminato dalla presenza del Salvatore e dal dinamismo della carità che configura l'agire di tutti, ciascuno per la sua parte e per il suo ruolo, secondo la parabola del Buon Samaritano. La cura integrale della persona malata esige pertanto che il paziente sia considerato sempre nell'insieme delle sue dimensioni, inclusa quella spirituale.

✠ Claudio Giuliodori
Assistente Ecclesiastico Generale dell'U.C.S.C.

LE NOSTRE ASSOCIAZIONI

ASSOCIAZIONE
DI ASSISTENZA E SOLIDARIETÀ
FRA IL PERSONALE
DELL'UNIVERSITÀ CATTOLICA
DEL SACRO CUORE

FESTA DEL SACRO CUORE

Venerdì 23 giugno 2017

Per la festività del Sacro Cuore, l'Associazione invita tutto il personale in servizio, in quiescenza e i loro familiari a trascorrere una giornata a:

Forte di Bard - Ivrea

Programma

ore	*7,00*	Ritrovo in Piazza S. Ambrogio (zona Caserma Garibaldi)
ore	*7,15*	Partenza in pullman da *Milano* per *Bard.*
ore	*9,45*	Arrivo a Bard presso la chiesa di S. Maria Assunta.
ore	*10,00*	S. Messa.
ore	*10,45*	Spostamento verso l'ingresso del Forte e incontro con le guide turistiche.
ore	*11,00*	Inizio visita guidata al Forte di Bard e Museo delle Alpi.
ore	*12,45*	Termine visita guidata.
ore	*13,15*	Trasferimento in pullman al ristorante
ore	*13,30*	Pranzo al ristorante *"La Kiuva"*(http://www.laKiuva.it*)* di Arnad (Valle d'Aosta) . *Antipasti: piatto di salumi misti e lardo di Arnad, castagne e burro, vol au vent con fonduta e funghi, strudel di verza con salsa alle acciughe, crostone di polenta ai mirtilli.*

Primo piatto: crespelle alla valdostana, gnocchi di castagne con fonduta, ravioli di magro burro e noci.
Secondo piatto: bocconcini di cinghiale con polenta, cosciotto di maiale al forno con patate e insalata.
Dessert: tris di dolci.
Bevande, caffè e correzione.

Dopo il pranzo verrà consegnato il "Premio Fedeltà"

ore 15,30 partenza in pullman per Ivrea

ore 16,15 Arrivo a Ivrea e visita libera del centro storico [2]. Il centro storico di Ivrea si inerpica su una collina che porta al Castello sabaudo e al Duomo (Cattedrale di S. Maria Assunta), mentre la parte moderna si estende in piano, occupando entrambe le sponde della Dora Baltea ed i territori circostanti.

ore 18,00 Partenza per Milano.

In occasione della nostra gita annuale è consuetudine consegnare il

PREMIO FEDELTA'

Di seguito riportiamo i nominativi dei colleghi che riceveranno il "Premio Fedeltà" nel corso della gita:

Sede di Milano

Laura Costanza Maria CELLA
Simona Monica Laura D'AURIA
Manuela FRANCHI
Stefano TURIS

Sede di Piacenza

Cristina BRICCHI
Remigio CALLIGARO

ASSOCIAZIONE "PIERO PANIGHI"
FRA EX-DIPENDENTI DELL'UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE
(queste pagine sono curate da Franco Malagò)

IN MEMORIAM

In data 16 aprile scorso il collega dottor VALENTINO FOFFANO, che fu per anni direttore della Biblioteca della sede di Milanese dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, ha lasciato la sua sede terrena per ricongiungersi in Cielo, nella Casa del Padre con la sua amata moglie, professoressa GIANCARLA COLOMBO. A ricordare sentitamente i vincoli di sincera amicizia che

---

2 Vedere (https://www.comune.ivrea.to.it/scopri-ivrea/cosa-vedere/chiese-e-monumenti.html)

a lui lo legavano, nonché a valorizzare autorevolmente sia le capacità professionali sia le doti scientifiche del dottor FOFFANO hanno provveduto con i loro scritti, che di seguito pubblichiamo, la professoressa MIRELLA FERRARI, professore emerito di letteratura latina/medievale e docente di paleografia latina nella nostra Università, e il dott. GIUSEPPE GARBELLINI, a lungo collaboratore importante del dott. FOFFANO nella Biblioteca.

A questi importanti e significativi ricordi commemorativi del dott. VALENTINO FOFFANO voglio affiancare il mio personale ricordo, che a lui mi lega non soltanto per esserne stato collega di lavoro sia pure in uffici e con compiti differenti e di diversa importanza: il ricordo della mia ex compagna del medesimo anno del corso di laurea in lettere classiche, la quale poi divenne sua moglie, che mi onorava e mi allietava con numerosi altri compagni di corso (cito alcuni nomi: don Bortolo Tosetti, Damiano Pession, Giovanni Bariatti, la Scaccabarozzi, la Sirtori, Gianna Minazzzi e Paolo Casalino, che poi la sposò) della sua sincera amicizia.
Fu nell'autunno dell'ormai lontano 1962, quando io come anche gli altri suddetti compagni di corso stavamo finendo la predisposizione della tesi di laurea, che conobbi VALENTINO pure lui laureando. Notammo i leggeri attardarsi di GIANCARLA e VALENTINO sotto i chiostri verso la Biblioteca a scambiarsi confidenze e sorrisi: capimmo e non li disturbammo più. Ma la nostra amicizia continuò. In quel difficile momento della mia vita, GIANCARLA, anche se di difficoltà già allora ne aveva di sue, mi aveva sostenuto e incoraggiato solidalmente come gli altri compagni. Questo non l'ho mai dimenticato. VALENTINO potrebbe testimoniarlo: ogni volta che ci incontravamo e la privacy lo consentiva gli chiedevo sempre notizie di GIANCARLA: che continuerò a ricordare nelle mie umili, ma sincere preghiere. Che il Signore li abbia entrambi nella sua gloria. Che meritano.

* * *

Il 3 giugno scorso è mancata la sorella della nostra collega ancora in servizio GEMMA COLNAGO. Ricordiamola al Signore che l'accolga in paradiso, a Gemma tutto il nostro affetto e le più sincere condoglianze.

TINO FOFFANO COLLEGA E AMICO

Frequentavo il terz'anno del corso di laurea in Lettere, quando mi rivolsi al prof. Giuseppe Billanovich chiedendogli di assegnarmi una tesi. Il professore, sempre molto attento a occuparsi dei suoi laureandi, mi presentò anche ad alcune persone in università alle quali a suo parere avrei utilmente chiesto lumi e aiuto per la mia ricerca. Fra queste era il dott. Tino Foffano, allora funzionario della biblioteca, che si era laureato alcuni anni prima sotto la guida dello stesso Billanovich. Gentilissimo e paziente, Tino si prodigava per dare risposta ad ogni quesito.

A breve arrivò il '68 e il dott. Foffano, divenuto intanto direttore della biblioteca, in quel duro anno fu braccio destro del rettore Franceschini per assicurare l'apertura al pubblico dei servizi bibliotecari, divenuta di colpo un vero problema gestionale e politico. Tino resistette con pazienza, fermezza e con disponibilità ad ascoltare tutti gli interlocutori. Negli anni a seguire feci parte per decenni, come docente della facoltà di Lettere, della "Commissione della Biblioteca" e, per questo, i motivi di colloquio con Tino erano molteplici; un argomento di cui in particolare discutevamo era il fondo antico della biblioteca, campo che lo appassionava e nel quale aveva sviluppato una

competenza straordinaria, per cui fu sovente interpellato da enti pubblici e privati a livello nazionale. I libri antichi erano per lui inoltre un interesse caro perché condiviso con la consorte, signora Giancarla, che pure operava professionalmente in quel settore.

Quando fu iniziato in Italia il censimento nazionale delle cinquecentine, Tino con lo staff della biblioteca lavorò intensamente all'inventario di quelle possedute dall'UC. Gli incunaboli della biblioteca furono oggetto di un articolo scientifico, pubblicato nella rivista dell'UC "Aevum"; un articolo, ancora in "Aevum", era stato dedicato all'inventario dei manoscritti facenti parte della prestigiosa biblioteca che il conte Vincenzo Negri da Oleggio donò perché fosse disponibile agli studi nell'Università Cattolica; in altri articoli trattò di singoli pezzi rari, manoscritti e a stampa, facendo conoscere così e valorizzando il patrimonio bibliografico dell'UC. Con attenzione ai testi antichi e fuori dalla pura biblioteconomia, Tino proseguiva e approfondiva i temi della sua tesi di laurea in lettere (del 1961) e poi di quella di perfezionamento in Filologia romanza, sempre sotto la guida di Billanovich (1964).

Le sue ricerche vertevano sull'umanesimo: un punto focale fu la figura del card. Branda Castiglioni (1350-1443), prelato di grande dirittura morale, importante nella storia della Chiesa alla fine del Grande Scisma, letterato, umanista e protettore delle arti, noto in particolare per aver chiamato Masolino a dipingere chiesa e battistero nelle sue terre a Castiglione Olona. Questa figura fu affascinante per Tino e insieme l'apertura culturale europea di Branda, i rapporti con l'Europa del nord, la Germania, ove l'aria della Riforma protestante era in arrivo, e con l'Europa dell'est, dove il cardinale fu nunzio in Polonia, Lituania, Ungheria e Boemia e da dove portò un maestro di grammatica e di canto liturgico nella scuola da lui fondata a Castiglione Olona. Tino si confrontava con la grande avventura intellettuale dell'umanesimo che, attraversando e superando i roghi di Giovanni Hus e di Giovanna d'Arco e la presa di Costantinopoli da parte dei Turchi, con l'invenzione della stampa e la decisiva nuova filologia e scienza umanistica stava virando verso un nuovo mondo. La inseguiva con minuziose indagini d'archivio e di biblioteca, attente alla trama esatta, al dettaglio, agli attori minori, ai singoli documenti e manoscritti, alla concreta, indiscutibile e non ideologica verità di fatto.

Intenso lavoro dedicò anche a ricostruire l'opera di Remigio Sabbadini, il fondatore nel secolo scorso della filologia umanistica come disciplina universitaria. Un volume e parecchie decine di articoli sono il risultato di queste sue ricerche.

Andando in pensione dalla direzione della biblioteca, dopo quasi un trentennio, per limiti di età nel 1995, dedicò anche più tempo agli studi; per il suo profilo scientifico, cessando dal servizio, fu contestualmente chiamato a insegnare Biblioteconomia e bibliografia nelle facoltà di Lettere e di Magistero/Scienze della formazione; tenne l'insegnamento per svariati anni, di nuovo finché l'età anagrafica lo permise (le normative sugli incarichi di insegnamento universitari ammettevano l'attività fin un po' oltre i settant'anni). Tanti studenti frequentavano i suoi corsi e diresse numerose tesi, molte di queste rivolte ad esplorare fondi speciali della nostra biblioteca. Seguiva da presso il lavoro degli studenti, entusiasmandosi dei loro risultati, che mi raccontava, e si interessava poi anche alla loro collocazione professionale, continuando spesso a tenere contatti con loro.

Di questi ultimi anni ricordo le lunghe conversazioni su personaggi del Quattrocento, dei quali parlava come di uomini incontrati dal vivo. Ricordo la sua collaborazione fino all'ultimo con "Italia medioevale e umanistica", con l'Istituto Francesco Petrarca e nei convegni organizzati da Luisa Secchi Tarugi: portava contributi che arricchivano con nuove pennellate l'affresco di quel mondo degli umanisti e, come lui ebbe a definire, di quella "vecchia Europa che merita di non essere dimenticata, oggi, perché essa segnò un momento di autentica civiltà".

Mirella Ferrari

A TINO FOFFANO, CON NOSTALGIA...

La notizia dell'aggravamento delle condizioni di salute di Tino Foffano ha preceduto di poco l'annuncio della sua morte, annullando, almeno a chi scrive, la possibilità di un ultimo saluto all'amico e collega, prima della definitiva partenza per la Casa del Padre.

La premurosa e sollecita telefonata di Angela Concolato, Presidente dell'Associazione *Piero Panighi* fra ex Dipendenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore della quale anche il prof. Foffano faceva parte, ha ritessuto i molti fili che mi legavano a una persona che ho conosciuto e stimato. Così scompare uno dei protagonisti della storia recente della nostra comunità di lavoro e di studio. A me resta il ricordo (penso condiviso da tanti colleghi!) di una presenza intelligente, attiva e incisiva.

Lo studio degli umanisti, del loro tempo e dei luoghi è stato il primo e più sentito suo impegno, durato oltre il momento della quiescenza, con risultati ben visibili a chi con lui collaborava o usufruiva delle sue puntuali e appassionate ricerche (altri sottolineeranno questo aspetto!).

Per non dimenticare, ma anche per la *gioia* di far rivivere un po', ho deciso di tornare indietro, a quel gennaio 1968 in cui mi presentavo, come nuovo catalogatore, al dott. Valentino Foffano, direttore f.f. della Biblioteca Centrale dell'U.C. di Milano (sostituiva il dott. Ruggero Orfei distaccato a Roma) e al suo collaboratore *pro tempore* dott. Luciano Gargan.

Quella affascinante struttura libraria e l'amabilità dell'accoglienza mi fecero più contento di poter lavorare nell'ambito dell'Università Cattolica. Divenuto direttore effettivo, il dott. Foffano dette sempre il suo valido contributo alla mia formazione professionale e, quando divenni responsabile della nuova Biblioteca della Facoltà di Magistero (in seguito anche della Facoltà di Matematica e Fisica) nella Sede di Brescia, incontrai sempre sostegno, consenso e approvazione da parte sua.

Sono stati anni di crescita e di grande rispetto anche se, a volte, leggevo nelle sue parole il rammarico per momenti di contrasto e di polemica per certe sue posizioni non condivise e accettate dai superiori, ma mai il suo stile gli permetteva di andare oltre sull'argomento. La sua indole naturale lo spingeva verso l'altro, collega, studioso, collaboratore o dipendente che fosse: trattava tutti con grande umanità e comprensione anche quando il dovere d'ufficio gli imponeva un intervento critico. Questi momenti non erano senza sofferenza per il direttore Foffano.

Con il trascorrer del tempo, ma non tanto dopo, il mio legame professionale venne gratificato da una ricambiata familiarità: e le nostre famiglie si trovavano, specie nelle Giornate Universitarie o nella gite per la Festa del Sacro Cuore. Giancarla la colta, perspicace e attenta moglie di Tino, legava con Giovanna; i nostri figli Luca, Andrea e Giovanni, pressoché della stessa età, si scambiavano momenti di gioco e prime confidenze di vita. E Tino, il serio funzionario, si illuminava e godeva di questa familiare frequentazione.

Mi salgono immagini intorno di un 14 dicembre del 1995 in Domus Nostra: una serata d'augurio e di saluto all'amico e collega Tino Foffano che lasciava l'incarico di direttore, ma rimaneva pur sempre lo studioso, diventando professore di Biblioteconomia e bibliografia. Improvvisi mi si offrono ricordi di esperienze insieme vissute, di momenti *speciali* gustati in questa Università Cattolica tanto cara alla storia dei nostri percorsi di studio e del cammino di lavoro. Attraverso il senso reale e compiuto di una solidale amicizia lo saluto a nome dei convenuti: professori, ricercatori e colleghi residenti in Domus. È un momento venato di commozione e di simpatia sincera per il festeggiato.

Ora il carissimo amico è scomparso, ma soprattutto l'uomo che, con la sua presenza e il suo instancabile impegno, mi ha fatto rivedere un tempo per me tutto speciale. Questo mi resta di te, caro Tino, insieme alla tua grande umanità: noi che l'abbiamo conosciuto, oggi ci sentiamo più poveri e più vicini ai tuoi cari figli e nipoti. Resta qualcosa dentro di me con la tua scomparsa terrena: il riconoscente pensiero e un ricordo di preghiera, sempre, perché come dicevano i padri

antichi: *Amico nulla est comparatio!* E sarà un tempo serbato per il domani quando Qualcuno mi chiederà un silenzio fatto di ascolto dell'Eternità.

Giuseppe Garbellini

Nello scorso numero del NOTIZIARIO non solo abbiamo data la notizia della morte del collega GIANCARLO CARONNI, avvenuta il 9 gennaio scorso, ma abbiamo pure ospitato nelle nostre pagine un pregevole scritto in sua memoria pubblicato nel periodico "L'Archivio musicale dell'Angelo", ed anche i commossi ringraziamenti della Famiglia Caronni ai colleghi di lui. Negli scorsi giorni è giunto nella nostra redazione un scritto in memoria di CARONNI firmato "Gli amici di Giancarlo Caronni". Anche se ogni scritto che ci viene proposto per la pubblicazione dovrebbe essere firmato, o almeno noto l'autore alla Redazione, essendo riusciti a identificare "Gli amici" autori dello scritto e dato il suo valore di sincera testimonianza, volentieri abbiamo acconsentito a pubblicare questo scritto.

Abbiamo conosciuto Giancarlo Caronni nei primi anni '60 del secolo scorso. In Cattolica da ragazzino, era allora in procinto di sposare la collega Enza e ricopriva già un ruolo di responsabilità nei Servizi al pubblico della Biblioteca di cui era direttore Ruggero Orfei, al quale lo legava una profonda amicizia durata ben oltre il rapporto di lavoro. Si accedeva allora alla Biblioteca attraverso la 'piscina', uno stretto provvisorio passaggio dalle pareti azzurrine che, superato un cavedio, sbucava direttamente sulle scale che portavano davanti al suo ufficio. Lo trovavamo lì, all'inizio di giornata, mentre dava indicazioni e disposizioni ai collaboratori, ricorrendo spesso, e allargando le braccia, a quel "Ue, bel fioeu! Non possiamo tirarci indietro!", esortazione a cui ricorreva davanti a qualche obiezione. Era il suo modo mite ma non privo di tenacia di fare 'il capo', ma anche la cifra della sua ampia disponibilità a prendere in considerazione ogni problema, necessità o richiesta che arrivava sul suo tavolo da parte degli organismi amministrativi, dei colleghi e dei docenti. Giancarlo Caronni c'era sempre. E tanto più abbiamo apprezzato questa sua generosa disponibilità quando negli anni '70 è stato chiamato dal direttore amministrativo di allora, Giancarlo Brasca, a dirigere i Servizi generali di economato; lì convergevano tutte le esigenze concrete che permettevano il buon funzionamento dell'Università, lì Giancarlo ha saputo trasformare e accrescere una funzione amministrativa forse fino allora non sufficientemente valorizzata, instaurando e esercitando una sorta di governatorato indispensabile al buon andamento e allo sviluppo della nostra Università in quegli anni. Non ci pare superfluo ripeterlo: Giancarlo Caronni c'era sempre, per i minuti acquisti e per l'organizzazione delle grandi straordinarie manifestazioni scientifiche e culturali.

Ma pur se calato in un ruolo tanto impegnativo, Giancarlo non aveva trascurato la sua passione per i libri, che si era ancor più intensificata durante gli anni di collaborazione in Biblioteca con Tino Foffano (indimenticato direttore bibliotecario, dalla cui vicinanza e dal cui insegnamento certamente Giancarlo traeva spunti e risposte alle proprie curiosità di bibliofilo). Passione che lo aveva spinto a riempire la sua personale biblioteca di libri rari e preziosi che volentieri esponeva all'interesse degli appassionati. Ma di Caronni sappiamo anche il discreto interessamento alle difficoltà familiari, economiche o di salute di parecchi colleghi. Ci rimane infine il ricordo di non rari incontri conviviali di questi ultimi anni, durante i quali lui, uno degli ultimi a testimoniare una diretta conoscenza di padre Gemelli, diventava per noi fonte ricchissima per ricostruire ricordi, incontri, personaggi, la storia insomma della nostra Università, che era per Giancarlo la sua seconda famiglia.

Gli amici di Giancarlo Caronni

I COLLEGHI CI SCRIVONO

Da Magreglio, l'11 febbraio scorso, il dottor CESARE VILLA ha inviato lo scritto che trascriviamo e che è giunto nella nostra redazione soltanto qualche giorno fa. Il messaggio è il seguente: *Caro Colombini, sempre molto graditi mi sono giunti gli auguri, tuoi e quelli dell'Associazione "Piero Panighi", in occasione del mio 82° compleanno. Chiedo venia per il ritardo con il quale rispondo perché d'inverno ci trasferiamo a Milano per lunghi periodi. Magreglio è bella da marzo in poi; prima fa freddo e nevica! Spero di venirvi a trovare presto, rinnovi il mio più cordiale grazie a Lei, alla Signora Angela Concolato e a tutto il Consiglio Direttivo.* Particolarmente gradita è stata per chi cura queste pagine (il sottoscritto) l'occasione di leggere e trascrivere il messaggio del dottor VILLA. Intanto lo saluto personalmente con tanto affetto, assicurandogli un caro ricordo per lui e i suoi familiari. Poi non posso non ricordare, qui ed ora, che fummo noi due a dar vita all'Associazione "Piero Panighi" (ispirata dal dottor MARCO GARZONIO, che poi si fece da parte, la quale avrebbe dovuto operare *"sindacalmente"* (aldilà e in maniera distinta da quanto allora faceva la cosidetta "Mutua interna", ora A.A.S.P.U.C., che fungeva anche da sindacato dei dipendenti) in difesa degli interessi di quelli che allora erano definiti "funzionari direttivi". Ma proprio in quei momenti l'Amministrazione della nostra Università stava operando per trasformare l'organico dei livelli più elevati del personale dipendente in due gruppi: i capiservizio e i funzionari direttivi. Avvenuta questa divisione, la "Piero Panighi" dei funzionari non ebbe più veri motivi (ma soprattutto forza di operare sindacalmente). Qualche tempo dopo MARIA DUTTO prese l'occasione di dar vita a una associazione di pensionati dell'Università Cattolica delle sedi padane, utilizzando il nome già in essere di quella Associazione. La DUTTO fu allora intelligente, pronta e generosa. Personalmente La ringrazio vivamente e da volontario opero ancora per l'Associazione "Piero Panighi", anche se è diversa da quella che il dottor CESARE VILLA ed io abbiamo fatto nascere.

Da Saronno (VA), il 18 aprile scorso, il caro, vivace (ancora) e generoso collega LUIGI BERSANI ha inviato una lettera, della quale di seguito trascriviamo il bel testo: *Carissimi, non può mancare da parte mia un doveroso grande grazie per gli auguri inviatimi in occasione del mio 83° compleanno e ancora non può mancare la mia grande riconoscenza per l'abnegazione con cui svolgete il vostro grande compito per farci sentire in comunione con tutti gli ex colleghi di lavoro. Tutto ciò è semplicemente bellissimo e mi auguro sia tale da parte di tutti quelli che hanno la fortuna di attingere a questa parte così ricca di altruismo, di affetti e di attenzioni non comuni. A COLOMBINI rispondo che per ora vado ancora in bici, però, per quanto impegno possa metterci, mi è molto difficile superare i 50 km orari! Con tanta riconoscenza vi abbraccio tutti e a tutti auguro buon lavoro.* Intanto comincio con il ricordare al caro LUIGI (che saluto molto caramente oltre che cordialmente) il vecchio proverbio che dice che *"chi va piano, va sano e va lontano"* e che perciò il limite massimo dei 50 km orari va benissimo. Poi faccio notare a tutti i colleghi, che per parte loro l'avranno anche già notato, che i generosi – come LUIGI – trovano sempre che gli altri sono generosi con loro. Infine che il collega BERSANI si nutre ancora di quella sana ironia emiliana che è anzitutto critica verso se stessi. LUIGI, così facendo ti manterrai sempre in forma per tanti anni. Purtroppo al di sotto di quella media ciclistica di 50 km orari che ti sei posta. Ma può andar bene anche così. Anzi, va bene così. Ciao.

LE RUBRICHE

PROSA, POESIA ED ALTRO

Come tutti i nostri lettori sanno il tempo pasquale si prolunga per cinquanta giorni dalla domenica di Risurrezione alla domenica di Pentecoste.
Siamo pertanto ancora liturgicamente in tempo per proporre questa bella meditazione di Giuseppe Strazzi che non siamo riusciti a pubblicare sul precedente numero del Notiziario.

SUL MONTE DEGLI ULIVI, LA SCELTA DI CRISTO

Il Figlio dell'Uomo, come si era definito Gesù, sapeva che l'ora di essere condannato a morte era già stata presa dalla "casta" dei Dottori-Sacerdoti del Tempio e dai Potenti del popolo. E' notte sul Monte degli Ulivi e Gesù giungendovi sente la paura di cadere nella tentazione di ribellarsi, come un uomo in rivolta, contro la volontà di Dio-Padre che lo chiama alla morte. Gesù in quel momento vive intensamente, la sua libertà ma, conoscendo però un'altra libertà, quella divina. La libertà del Padre che è eterna, illimitata, fondata sulla infinita libertà il cui senso è l'amore. Dio - Padre è libero perché è eternamente amore! Chi ama come Lui non ha limiti. Il Padre è genitore d'amore, quindi di vita divina. Ma, Gesù fa esperienza, come Figlio dell'Uomo, della tentazione consistente nel poter rifiutare l'adesione alla libertà del Padre. Questa tentazione di Gesù, Uomo-Dio, avviene sul Monte degli Ulivi. Egli è con i suoi discepoli e leggendo il Vangelo di Luca si può ascoltare il dramma della scelta esistenziale tra il seguire la libertà di Dio che non è prevedibile ed effettuare la libertà di scelta prevedibile e personale dell'uomo-Gesù: "Giunto sul luogo, disse loro (discepoli): "Pregate per non entrare in tentazione". Poi si allontanò da loro, quasi un tiro di sasso e, inginocchiatosi, pregava: "Padre, se vuoi, allontana da me questo calice! Tuttavia non sia fatta la mia, ma la Tua volontà". Gli apparve allora un angelo dal cielo a confortarlo. In preda all'angoscia, pregava più intensamente; e il suo sudore diventò come gocce di sangue che cadevano a terra: Poi, rialzatosi dalla preghiera, andò dai discepoli e li trovò che dormivano per la tristezza. E disse loro: "Perché dormite? Alzatevi e pregate, per non entrare in tentazione…" (Lc,22,39-46). La riflessione che emerge dalla lettura e dall'ascolto interiore di tale racconto si fonda su tre atteggiamenti di Gesù.

Il primo è quello della preghiera. E' una preghiera di richiesta al Padre in cui Gesù mette completamente a disposizione tutta la sua libertà di scelta. In che modo? Offrendo la propria totale disponibilità volitiva: "Non la mia, ma la Tua volontà sia fatta". Questo pensiero Gesù lo aveva già comunicato ai discepoli che Gli chiedevano come dovessero pregare. Egli insegnò loro il Padre Nostro in cui si dice: "sia fatta la tua volontà come in cielo così in terra". Anche la preghiera che diceva Charles de Foucauld è basata sull'abbandono della propria volontà al fine di raggiungere la vera libertà dello spirito nelle scelte quotidiane. Così pregava Charles de Foucault:" Padre mio, io mi abbandono a Te. Fa di me ciò che Tu vuoi. Sono pronto a Tutto. Accetto Tutto…": era l'anno 1897.

Un secondo atteggiamento consiste nella sofferenza angosciante dell'uomo che sa, nel momento in cui sceglie, di scegliere la morte in croce per fare la volontà del Padre. E' l'angoscia dell'uomo di fronte alla morte annunciata. Tale scelta, però, appare assurda verso Gesù uomo giusto che male non ha commesso. Anzi Egli ha sempre fatto il bene per gli altri. Per tale motivo la paura si impossessa di Gesù al punto di sudare sangue. Tuttavia, come Figlio di Dio, l'umana carne viene trasformata in una nuova condizione che muta il significato di libertà dal momento che travalica l'orizzonte della intelligenza umana, facendo vivere un'altra dimensione della nostra libertà: quella di essere liberi quando non si ha più paura di morire! Ma ciò avviene nel tempo in cui l'uomo vive

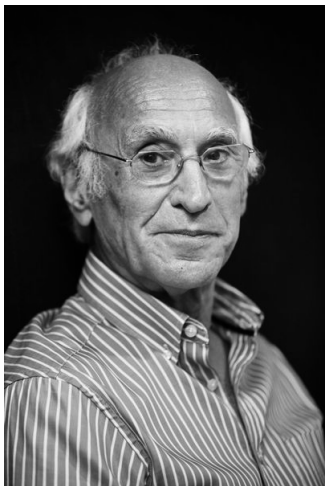
la libertà del Padre dentro di sé sapendo che la sua condizione terrena non è schiavitù, ma unione d'amore nella libertà di Dio. In ciò sta la frase: "Dio ha tanto amato il mondo da mandare il suo Figlio Unigenito…". L'aderire alla volontà del Padre significa per il cristiano aderire alla libertà d'amore di essere figlio di Dio!

Il terzo atteggiamento è la conseguenza della scelta secondo il disegno d'amore del Padre in Gesù. Cioè, accettazione di fare la Sua volontà 'per testimoniarlo e farlo conoscere come Colui che Tutto a noi dona di eterna bontà e nulla ci chiede in cambio se non amarlo nella libertà senza limiti. Pertanto occorre pregare per evitare la tentazione di abbandonare Dio (quasi decidessi io la morte di Dio), per salvare miseramente se stessi. Diversamente stiamo vivendo in uno stato di angosciante solitudine umana. Infatti, più che salvare se stessi, rifiutando la volontà di Dio, si finisce per scegliere di "uccidere se stessi" con l'illusione di esercitare liberamente una volontà di potenza narcisistica che ci imprigiona dentro una storia di umana violenza ormai divenuta indifferenza per la nostra salvezza eterna. Ma la Pasqua di Gesù per noi dormienti sulla terra ci annuncia la scelta tra la tentazione di uccidere Dio e il prossimo per salvare la nostra libertà, oppure morire per fare la volontà del Padre entrando così nella libertà della Resurrezione dopo avere sudato gocce di sangue per amore dell'eternità?

Giuseppe Strazzi

"INDIANA JONES" E IL RELIQUIARIO DI BEČOV NAD TEPLOU

Silenzio e buio. Nella teca brilla il Reliquiario di S. Mauro. Sono i riflessi d'oro di un monumento di valore inestimabile, ma anche bagliori di polemiche. Avvenimenti incredibili degni delle gesta del più audace Indiana Jones che ha giocato un ruolo centrale nella scoperta. Un coraggioso e spregiudicato tentativo, andato alla fine a vuoto, senza il quale però il tesoro sarebbe rimasto nascosto con altri detriti sotto il pavimento della cappella del castello di Bečov. Eppure il protagonista da oltre trent'anni, sta cercando di scrollarsi di dosso l'etichetta di disonesto mediatore e scaltro trafficone. Un uomo accusato di voler derubare lo stato Ceco.



Ecco i fatti ed il personaggio: Danny Douglas è un cittadino americano che vive a Vienna. È titolare di una azienda che tratta mangime per animali. Ma il suo interesse è un altro: l'archeologia e gli oggetti d'arte sepolti nel passato. Negli anni è riuscito a scovarne alcuni di notevole valore, che alla fine sono stati collocati in vari musei. Viaggia molto e soprattutto è in grado di dialogare con persone che trattano con i regimi comunisti. Infatti, da giovane, ha lavorato come traduttore per l'esercito degli Stati Uniti al famoso valico di frontiera checkpoint Charlie di Berlino. Questo è il

motivo per cui, all'inizio degli anni ottanta, Christian Beaufort-Spontin si rivolge a lui con una singolare proposta.

Ma torniamo indietro nel tempo per capire meglio i fatti che seguiranno.

La nobile e antica famiglia Beaufort-Spontin aveva tenute e castelli in Belgio e Boemia e possedeva un tesoro di inestimabile valore. Ma i loro beni in Cecoslovacchia vengono sequestrati nel 1945 in base ai decreti del presidente Beneš, in quanto i Beaufort-Spontin erano tedeschi e collaborazionisti con i nazisti. Infatti Heinrich Beaufort-Spontin, nonno di Christian, fu attivista subito dalla nascita del partito nazista. Ma cosa è questo tesoro di inestimabile valore? Si tratta del Reliquiario in oro di San Mauro, che un suo avo alla fine del '800 aveva trasportato in segreto dal Belgio al castello di Bečov, allora dimora di famiglia. Alla fine degli anni trenta, visto che la Germania si preparava alla guerra, Heinrich seppellisce il tesoro sotto il pavimento della chiesa del suo castello. In fuga per Vienna alla fine del conflitto, non osa spostare una teca in oro di così grosse dimensioni. E così questo oggetto rimane dimenticato per quarantasei anni. Fin quando Christian Beaufort-Spontin, ricordandosi del racconto sul tesoro del nonno, contatta Danny Douglas.

Siamo nel 1984 e Douglas riceve da lui un incarico ufficiale per recuperare il tesoro di famiglia sequestrato nel '45. Esattamente il 7 novembre dell'anno successivo egli avrebbe dovuto firmare a Vienna il documento di acquisto con l'ambasciata della Repubblica cecoslovacca socialista di un importante monumento, che si trovava da qualche parte nella Repubblica, ma che nessuna istituzione o persona fisica ceca reclama. Il fatto incredibile è che il ministero della cultura e altrettanto la polizia segreta non hanno la minima idea di che cosa si tratti. Ma Douglas sì. Ha tra le mani una vecchia foto del Reliquiario. Per quanto riguarda il prezzo dell'oggetto sconosciuto si stabilisce una cifra da capogiro, centinaia di migliaia di dollari. Siamo nel 1984. Alla CSSR sarebbe spettato il 73%, alla famiglia Beaufort il 18% e a Douglas il 9% del prezzo stabilito. Durante la trattativa a Vienna Douglas viene però spiato dalla polizia segreta ceca. Essa scopre i suoi contatti con la famiglia Beaufort-Spontin. A questo punto le ricerche del prezioso oggetto d'arte da parte della polizia si rivolgono alle rovine del Castello di Bečov, ex proprietà dei Beaufort-Spontin. Il castello viene messo al setaccio ma non viene rinvenuto niente. Si arriva quindi alla data della firma. Ma il giorno prima l'intrepido ma impaziente Indiana Jones-Douglas commette un tragico errore. Chiede quattro uomini e quattro pale. A questo punto la parte ceca richiede ancora due giorni di tempo e il 5 novembre del 1985, sotto una fortissima tempesta, una folta squadra di investigatori, dopo aver messo sottosopra i pavimenti e aver setacciato ogni possibile nascondiglio con pale e metal detector, scopre sotto la cappella del castello il tesoro inaspettato: un reliquiario d'oro. Il secondo monumento più importante della Repubblica Ceca dopo i gioielli della corona. È la scoperta del secolo.

Tutto cambia. La trattativa salta.

Danny Douglas, da apprezzato mediatore ufficiale, viene considerato un disonesto e scaltro trafficone americano che vuole derubare il popolo ceco.

E lui non si arrende. Vuole in tutti questi anni ristabilire almeno la verità. Ma negli archivi del Ministero degli esteri, anche se sembra inverosimile, non si trova alcuna menzione della caccia eccitante per la "scoperta del secolo". Solo dopo l'anno 2000, grazie ai ricordi dei partecipanti diretti e dei pochi documenti trovati, si possono disegnare i contorni di una storia in cui erano in gioco un oggetto in oro vecchio di 800 anni, centinaia di migliaia di dollari, spie, la paura della morte e grandi emozioni (Il film "Il ponte delle spie" ricostruisce molto bene l'atmosfera di simili trattative).

Solo nel 2003 l'attuale ministro della cultura del Governo ceco scrive una lettera personale di ringraziamento, riconoscendo i parziali meriti di Danny Douglas nella scoperta del reliquiario. Parziali e non ufficiali, appunto, perché Douglas 'teneva nascosto di che cosa in effetti si trattava'. Dobbiamo aggiungere che, se il ministro riconoscesse il merito del ritrovamento al signor Douglas, forse spetterebbe a quest'ultimo anche il premio in soldi per il ritrovamento. Oggi Douglas, settantaseienne, visita regolarmente Bečov, dove è stimato e salutato come 'cacciatore di tesori'.

Che cosa è il Reliquiario di san Mauro:

Fu fatto su commissione della ricca famiglia de Rumigny negli anni 1225–1230 per il Convento dei benedettini, fondato a Florennes nel sud del Belgio. Gérard de Rumigny, vescovo e fondatore del convento, ricevette dalla cattedrale di Reims reliquie di san Giovanni Battista e poi di San Mauro. La preziosa teca fu costruita per contenere originariamente reliquie di santi: i resti dell'intero corpo meno che il cranio di san Mauro, il cranio di san Timoteo, la falange di un dito di san Giovanni Battista e altri resti non identificati di sant' Apollinare. La teca ha una pianta rettangolare di 140 x 42 cm. e un'altezza di 65 cm. Il coperchio ha la forma di un tetto a due falde, con un decoro di pietre preziose e smalti. Sui lati si trovano un gran numero di rilievi, statue in argento dorato e smaltate, pietre preziose, filigrane e gemme. La parte anteriore è decorata con statuine di circa 25 cm. di San Mauro e Gesù Cristo. Sui lati superiori ci sono medaglioni circolari con scene della vita di San Timoteo e Giovanni Battista e sei statuine degli apostoli. Le gemme più antiche risalgono al I° e II° secolo d. C.

La storia recente della teca inizia nel 1838.

Il decano di Florennes ha bisogno di soldi per poter riparare una campana. Vende quindi nel 1838 al duca Alfred Beaufort-Spontin per 2500 franchi il reliquiario, che è in cattivo stato di conservazione. La vendita fu però condizionata dal divieto che la teca lasci il territorio di Florennes. Ma dopo il restauro nella metà del XIX secolo il reliquiario lascia per la prima volta Florennes e viene esposto a Bruxelles. Poi nel 1889 Alfred de Beaufort-Spontin sposta una seconda volta e definitivamente il reliquiario nel suo castello a Bečov nad Teplou.

Arriviamo all'ultimo atto di questa emozionante e avventurosa storia.

La decisione del governo della Repubblica Ceca n°. 262/1995 in data 16 agosto 1995 ha stabilito definitivamente la proprietà pubblica del reliquiario. Questo è stato messo sulla lista dei monumenti culturali nazionali col numero 308 dopo un chiarimento sulla proprietà col governo belga.

Marie Kešnerová

IL *"PICCOLO MONDO"* DI UN OTTANTOTTENNE

E' arrivato il "Ciclone Matilde"- Mio nipote romanziere

Matilde è nata. Il 29 aprile scorso, nel giro di poche ore (circa una sola ora di vero travaglio) è nata la mia pronipote. Ovviamente io non ero presente nel momento culminante, di punta, dell'evento: il marito-papà bastava. Anzi, forse ne avanzava! In quei momenti …. Però poche ore più tardi ho avuto la conferma che Matilde era una "bambinona". Nelle ultime settimane della gestazione, i ginecologi l'avevano già detto e l'avevano assicurato anche poche ore prima della sua nascita, alle prime avvisaglie dell'evento, che poi è riuscito felicemente. Soddisfatto, ed anche

visibilmente orgoglioso, Claudio, il padre di Matilde, mi ha messo al corrente dei dati del peso e della misura della neonata: 3480 grammi e rispettivamente 49,5 centimetri. Lui era presente alle operazioni relative. A guardarla, Matilde confermava (con il proprio silenzio, è ovvio) la realtà.

Nei periodi finali dell'attesa avevo messo in guardia mia figlia, Franca, che la sua vita di "madre" di una famiglia già molto impegnata sarebbe cambiata con l'arrivo del "Ciclone Matilde" e ciò si stava verificando. E continua a verificarsi "in crescendo". Ma questo è un portato della vita: la mamma resta mamma, ma diventa "nonna", arricchendo la propria vita.

E adesso i lettori, se di queste mie note personali ce ne dovessero essere ancora in futuro, perdonino l'orgoglio e la soddisfazione di me "bisnonno", se dico che Matilde è bella, molto bella. Poco dopo che l'avevo finalmente vista, nel reparto dei neonati nell'Ospedale milanese "Sacco", è venuta l'ostetrica-levatrice a cercare il "bisnonno novantenne" per sincerarsi se avesse già vista la neonata pronipote. Alla mia risposta affermativa, l'ostetrica soggiunse che lei di creature neonate ne ha viste tante, ma belle come Matilde ne aveva viste proprio poche, Si figurino gli eventuali miei lettori di quale brodo di giuggiole mi stavo io nutrendo al sentire quelle consapevoli affermazioni.

Avevo preso l'impegno con i miei lettori, scrivendolo sul NOTIZIARIO scorso, di rivelare a loro che cosa si prova a diventare "bisnonno" ed a vivere come tale. Ebbene non lo so ancora dire con precisione, ma qualcosa di nuovo l'ho provato: mi sono sentito un po' più importante nel giro delle famiglie che guardano Matilde e la sentono "propria". Ho provato qualcosa di bello, di buono: di forte, che incoraggia. Alla mia età, che il titolo di questo mio "Piccolo Mondo" rivela, ne ho proprio bisogno. Se ci fosse ancora, la nonna Rossana, mia moglie, sai come sarebbe felice di Matilde. Ma penso che a sentirsi chiamare "bisnonna" un po' si arrabbierebbe. Non voleva sentirsi, né sentirsi definire "vecchia" o anche semplicemente "anziana". Si sentiva, e lo era, "giovane", soprattutto nello spirito. Forse Matilde l'avrebbe richiamata alla sia pur dura realtà.

Io ho introdotto nell'ambito del mio "*Piccolo Mondo"* la mia pronipote Matilde, ma i miei "venticinque lettori" (citazione di manzoniana memoria) forse ricordano che sono pure nonno di sei nipoti e che l'ultimo di questi ha soltanto sette anni e mezzo, quando queste note verranno lette. Ad inizio giugno termina di frequentare la seconda elementare e mi dice con meravigliato orgoglio: "Nonno, sono ormai in terza elementare". Ma è arrivato pure al suo terzo "libro", come li chiama lui. Qualche sera fa, varcando la soglia di casa mia per il solito incontro settimanale, sorridendo con evidente soddisfazione, mi ha porto il gruppo di tre fogli protocollo, che lui chiama libro. Questa volta il titolo da lui, mio nipote Davide, dato al suo libro è "PESCI". Infatti il breve testo (ma chissà quanta fatica gli sarà costato) narra delle disavventure di un pescatore. E lo trascrivo, senza apportare alcuna correzione al testo predisposto da mio nipote: "*Tanto tempo fa c'era un pescatore di nome Alessandro e pescava tantissimi pesci. Ma ..... un giorno arrivò un pescatore cattivo perché rubava i pesci di Alessandro. Così il presidente non lo faceva entrare nel concorso "pesci" e non riuscirà a raggiungere il nuovo record di pesci: il numero esatto è .... 9999 e lui ne ha 84. Ma un giorno pescò un pesce mai visto prima! Ma le sorprese non sono finite, quando arrivò uno squalo bianco! Ed era in mare aperto. Elena , una sua amica giornalista l'aveva pubblicato su "IL PREMIO", il suo giornale e ... aveva vinto il premio."* Il testo che ho trascritto è pure illustrato ed è un peccato che non le pubblichiamo. Ma chissà! Forse fra qualche tempo … Per ora mi limiterò a studiare bene questa storia, al prossimo NOTIZIARIO ve la commenterò. Spero per allora di essere riuscito a comprendere il senso e il motivo di 8 disegni che Davide ha tracciato su un terzo foglio protocollo: per ora mi ha detto che esse dovrebbero essere la traccia di un altro racconto. Speriamo bene.

Franco Malagò

IL VERMOUTH O VERMUT

"Il vermut è un bestiut che strisciut perterrut". E' una vecchia battuta di bassa ironia. In realtà il vermouth o vermut è un classico prodotto derivante dal vino e, se una volta era bevuto abitualmente come aperitivo puro, oggi è una delle componenti principali di cocktail come il classico Martini oppure il Negroni, il Milano Torino, l'Americano, ecc. Ma il vermut ha una storia incredibile che parte dal vecchio Piemonte e va alla conquista del mondo. Si dice che l'inventore sia stato Benedetto Carpano nella sua bottega torinese, ma in realtà molto prima furono i vignaioli e vinificatori piemontesi che durante l'inverno mettevano a macerare in botti di vino bianco una serie di erbe officinali e non, e le lasciavano maturare per tutta la stagione fredda. La ditta Carpano, ora assorbita dalla Martini e Rossi, fu quella che inventò anche il Punt e Mes, quel vermut amaro (un punto di vermut e mezzo di amaro, china) che negli anni 70/80 andava per la maggiore nei caffè di Piazza Statuto a Torino. Alla stazione di Porta Nuova a Torino il creativo Armando Testa ha collocato una scultura/logo proprio del Punt e Mes. Il vermut era servito in bassi e pesanti "gotti" oppure allungato con il seltz, con ghiaccio ecc. Era la bevanda di noi giovanotti alle *matinee* nelle sale da ballo in provincia.

Ma quali sono le erbe officinali usate per aromatizzare questo vino? La principale è l'artemisia maggiore, meglio conosciuta come assenzio maggiore, e proprio dal nome tedesco di tale pianta "wermut" prende il nome questo prodotto, poi sostanze amaricanti e una serie di altre piante, radici, foglie ecc. tra cui l'anice stellato, la camomilla, la china, la cannella e avanti così. Mescolare questi prodotti in che modo e in che quantità in principio era un segreto di chi lo produceva: ora esiste un preciso disciplinare che prevede quantità, gradazione alcolica (max 15,5°), il tipo di vino che deve essere adoperato, un vino bianco e zuccherino, la maturazione e l'invecchiamento. È inutile dire che il vermut per antonomasia in Italia sia il Vermut Martini, ma esistono mille altre marche anche di piccoli produttori, la mia famiglia si riforniva dalla "Premiata Ditta Pistone" che inviava tramite ferrovia le sue botti che poi mio padre travasava in bottiglioni con la classica macchinetta a molla che sostituiva il tappo, pronto da essere servito quando il cliente chiedeva "Dammi un vermuttino". Altri tempi, altri gusti. Oppure la Ditta Cocchi seconda solo alla Carpano. Sulla scia del vermut si fecero strada anche altri vini aromatici come il marsala (secco o all'uovo), il portoghese porto, per il quale gli inglesi fecero addirittura una guerra per accaparrarsi il monopolio di quel vino, molto gradito soprattutto dalle dame inglesi che amavano concedersi un bicchierino di porto in compagnia.

Il vermut può essere bianco, rosé e rosso per il quale, per ottenere il colore scuro, viene aggiunto caramello usato tanto come dolcificante quanto come colorante. Il vermouth è un ottimo prodotto da consumare rigorosamente freddo: può essere servito liscio, on the rocks, oppure può essere utilizzato come si diceva prima, come base per i cocktail. Può essere usato in cucina ad esempio con le carni, oppure per un risotto al Martini, l'alcool volatile se ne va durante la cottura e resta solo l'aroma. La Regione Piemonte ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali il riconoscimento del vermut tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Anche la Cantina Sociale di Casteggio (nel suo piccolo), di antico lignaggio piemontese, produce ancora oggi un tradizionale vermut.

Bene, oggi ci siamo trastullati con questo vino aromatico della tradizione italiana, ciò non toglie che anche in questo caso bisogna bere consapevolmente, poco ma buono mi raccomando.

Vi saluto brava gente. Sempre per bontà vostra.

Giuliano Balestrero

RICORDI DI VITA UNIVERSITARIA

Nei primi mesi dell'anno accademico 1969/1970 per una serie di problemi di salute non potei sostenere esami né frequentare l'affollata sala di lettura della biblioteca, dove negli anni precedenti, tra una lezione e l'altra, avevo studiato nel perfetto silenzio garantito da un vigile bidello. Seduto su una cattedra collocata in posizione strategica questo scrupoloso *silenziere* controllava non solo che non si parlasse ma anche che non si tenessero i posti inutilmente occupati: trascorsi i pochi minuti di tolleranza consentiti per un caffè o per altre impellenti esigenze, ritirava i libri lasciati sul tavolo e assegnava il posto a chi attendeva. In questo modo assicurava un ottimale utilizzo della sala di lettura, che in alcune ore del giorno registrava il tutto esaurito.

Non era esaurita invece la mia interessata curiosità per le vicende del professor Franco Cordero, titolare della cattedra di "Procedura penale", materia di cui dovevo ancora sostenere l'esame. Il "caso Cordero" aveva avuto ampio spazio sugli organi di stampa da quando la facoltà di giurisprudenza non gli aveva rinnovato l'incarico dell'insegnamento di "Filosofia del diritto", ritenendo che non fosse impartito in modo conforme ai principi cui l'Università Cattolica deve ispirarsi. A questa decisione il professore aveva replicato con alcuni interventi sui periodici "Panorama" e "L'Espresso"e con la pubblicazione del polemico pamphlet "Risposta a Monsignore". Al professore era stato allora rivolto dalla Sacra Congregazione per l'educazione cattolica l'invito a un approfondito colloquio: se già il suo volume "Gli osservanti" conteneva posizioni non coerenti con la professione di fede cattolica, le pubblicazioni successive e in particolare "Risposta a Monsignore" avevano aggravato tali posizioni, tanto da renderle incompatibili con quella di docente dell'Università Cattolica.

In seguito al rifiuto al colloquio da parte del professore, con lettera del 4 novembre 1970 la Sacra Congregazione aveva revocato il "nulla osta" a suo tempo concessogli per l'entrata nel corpo docente dell'università. Contro tale provvedimento il professore aveva presentato ricorso al Consiglio di Stato ma, nelle more del giudizio, non poteva più svolgere alcuna attività inerente allo stato giuridico di professore della Cattolica, in forza degli articoli 1 e 25 del suo Statuto e in relazione all'art. 38 del Concordato il quale ultimo prevedeva appunto il gradimento della Santa Sede in ordine alle nomine dei professori dell'Università Cattolica, al fine di assicurare che non vi fosse alcunché da eccepire dal punto di vista morale e religioso.

Il caso, giuridicamente molto interessante, che poi sarebbe stato risolto con una sentenza della Corte Costituzionale, mi diede l'opportunità di conoscere in sede d'esame il professor Piero Pajardi, signorilissimo magistrato, negli anni seguenti presidente prima del Tribunale e poi della Corte d'Appello di Milano, che in Cattolica insegnava diritto fallimentare. In seguito alla sospensione dall'attività didattica del professor Cordero, il professor Pajardi venne incaricato di svolgere al suo posto gli esami di procedura penale. Prima d'iniziare le prove fece un breve intervento in cui esprimeva il suo imbarazzo per dover sostituire un collega ed esaminare studenti a cui non aveva impartito il corso. Rassicurato dalle sue parole e dal garbo con cui porgeva le domande, dimentico del detto latino "examen periculum", affrontai la prova serenamente, come del resto fecero molti miei compagni: credo che in quella sessione d'esame si sia registrato il record della più elevata media dei voti.

Libero Ranelli

ERRATA CORRIGE

Nel resoconto della benemerita iniziativa dell'UNOPERMILLE apparsa alle pag. 16 e 17 del nostro NOTIZIARIO n. 113 aprile 2017, il folletto dell'errore ha colpito, come pure la recensione di Agostino Picicco del libro scritto dal collega in pensione Libero Ranelli.

La somma 15.580,00 indicata come totale a metà pag. 17 va corretta in ***18.580,00*** *come indicato nella prima riga della stessa pagina e, perché i conti tornino, va inserita la somma di 1.200,00 euro relativa alla Borsa di studio a Marie Angele Ishimwe di cui non è indicato l'importo.*

Ce ne scusiamo con il collega Osvaldo Fusi e con l'autore dell'articolo, Giuseppe Garbellini, oltre che con i lettori.

* * *

A causa di un errore tipografico, la pag. 23 del numero scorso del Notiziario n. 113, aprile 2017, contenente la recensione di Agostino Picicco al libro "Cara Cattolica" di Libero Ranelli, è risultata tagliata sul margine.

Scusandoci con l'autore dell'articolo e con il dott. Ranelli riproponiamo l'articolo recensivo.

CARA CATTOLICA.

Ricordi e immagini di cinquant'anni di vita universitaria.

Non c'è due senza tre: dopo le pubblicazioni *Cattolica minore* e *Un aereo per Padre Gemelli*, l'avv. Libero Ranelli ha dato alle stampe un nuovo libro dal titolo emblematico *Cara Cattolica. Ricordi e immagini di cinquant'anni di vita universitaria*.

Praticamente un'altra "storia minore" della Cattolica, filtrata dal personale punto di vista dell'articolata permanenza in Cattolica. Forte del conforto del pedagogista tedesco Johann Paul Richter circa il valore delle memorie, sintetizzato nella frase "Il ricordo è l'unico paradiso dal quale non possiamo venir cacciati", l'avv. Ranelli ripercorre i suoi 50 anni di Cattolica: prima come studente, poi funzionario e dirigente, ora – da pensionato – come cultore della materia, incarico che ci piace pensare si sia ritagliato per restare in contatto con l'istituzione che l'ha visto presente per tutta una vita nei chiostri nelle varie fasi formative, professionali, personali, istituzionali, sportive (lo ricordiamo atleta nel Palio dei Chiostri), dal 1965 al 2016.

Cinquant'anni ripercorsi anno dopo anno alla luce degli eventi dell'Università, dal punto di vista dei suoi ruoli e delle note del mensile "Presenza", del quale è stato direttore.

Cinquant'anni caratterizzati dalla delicatezza degli incarichi affidatigli, affrontati con diligenza e passione, con attenzione al personale e ai collaboratori, con senso istituzionale (anche per questo gli sono pervenute varie targhe ed elevati riconoscimenti come l'onorificenza ecclesiale di cavaliere dell'Ordine di San Silvestro Papa e quella di Ufficiale al merito della Repubblica Italiana).

Ranelli rappresenta la seconda catena di dirigenti, dopo coloro che hanno lavorato con i fondatori, che lui, per motivi anagrafici, non ha conosciuto. Ne ha tuttavia conservato lo spirito e lo stile. Ne sono indicativi la classe dimostrata, la gentilezza, il rispetto, il buon gusto, l'attenzione ai rapporti personali, la conoscenza diretta delle persone (docenti, dirigenti, personale ausiliario, ecc.), con cui la familiarità non si esaurisce in qualche trita battuta scontata sul calcio.

Mi hanno colpito gli aggettivi che l'avv. Ranelli usa citando i colleghi, indicati con nome e cognome e un aggettivo che ne coglie meriti e peculiarità. Del resto non potrebbe essere diversamente conoscendo l'acume e la brillantezza dell'autore.

Le chiose argute non mancano, come quando dichiara la propria resa di fronte al fatto che spesso lo chiamavano "professore" o pure "rettore" (quando venne nominato direttore di sede a Piacenza, e lui a schermirsi dicendo che nel caso della sua nomina c'è una "di" in più). In effetti i semplici e coloro che guardano dall'esterno l'Ateneo non colgono la differenza tra un amministrativo e un docente, di fatto non conoscono bene gerarchie e ruoli accademici. Se si è in Università si deve essere per forza professori, cioè persone che sanno e che possono insegnare qualcosa al loro prossimo, indipendentemente dai concorsi, soprattutto se il soggetto, pur nei ruoli amministrativi, come nel caso di Ranelli, si distingue per autorevolezza, valore, garbo, cultura, per la capacità di saper fare un discorso in pubblico, con la battuta giusta al momento giusto.

Mi è piaciuta la lettura di questo brioso volumetto (impreziosito da un corredo fotografico d'archivio e non solo, e da un simpatico "Addio chiostri della Cattolica" ricalcando il più celebre testo manzoniano). Desidero interpretarlo come un omaggio - Ranelli parla di "testimonianza" - di chi può vantarsi di volere bene al nostro Ateneo per averci vissuto proficuamente gli anni della formazione e della crescita umana e professionale.

Agostino Picicco

IN CUCINA

LE RICETTE DI ALOVISI

PALOMBO IN UMIDO CON FUNGHI

Ingredienti (per 4 persone) :
Quattro fette di palombo, tre etti di funghi freschi, mezzo chilo di polpa di pomodoro, mezza cipolla, un cucchiaio di prezzemolo tritato, olio, sale, pepe.

Procedimento: pulire i funghi e affettarli. Affettare la cipolla e farla soffriggere in una casseruola con qualche cucchiaio di olio; quando è ben appassita, unire i funghi e farli rosolare per qualche minuto. Aggiungere la polpa di pomodoro a pezzetti, salare, pepare e far addensare la salsetta a fuoco lento. In un altro tegame friggere le fette di pesce in olio caldo, scolarle e aggiungerle al sughetto di funghi. Farle insaporire per qualche minuto rigirandole due o tre volte, aggiustare di sale e togliere dal fuoco. Cospargerle con il prezzemolo e servire ben caldo. Accompagnare con Orvieto o Locorotondo o Torbato.

SPAGHETTI CON BOTTARGA E ARANCIA

Ingredienti (per 4 persone) :
320 gr. di spaghetti, 60 gr. di bottarga di muggine, 2 cucchiai di prezzemolo, 1 spicchio d'ag1io, 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva, una arancia non trattata, sale e pepe.

Procedimento:
In una padella larga scaldare l'olio con l'aglio tagliato a fettine, facendo attenzione a non farlo annerire. Eliminare l'aglio e unire la scorza di 1/4 dell'arancia tagliata a strisce. Aggiungere il prezzemolo tritato e 30-40 gr. di bottarga tagliata a fettine. Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e versarli nella padella con il condimento. Saltare velocemente per

amalgamare gli ingredienti e servire cospargendo la superficie con fettine sottili della bottarga rimasta e una spolverizzata di pepe.

COUS COUS AGLI AGRUMI E VERDURE GRIGLIATE

Ingredienti (per quattro persone):
180 gr. di cous cous a cottura istantanea, ½ cipollotto (o 1 scalogno), 300 ml. di brodo vegetale, 1 arancia non trattata, 1 limone non trattato, 2 zucchine piccole e sode, 2 carote, ½ melanzana, 3 cucchiai di olio d'oliva extravergine, erba cipollina, sale e pepe.

Procedimento:
Tritare il cipollotto e stufarlo in una piccola casseruola con l'olio; appena sarà trasparente, aggiungere il cous cous e tostarlo a fiamma viva. Coprire a filo con il brodo e lasciare gonfiare per 10 minuti. Spellare intanto le carote e spuntare le zucchine e la melanzana, tagliare a bastoncini spessi le prime due e a fette la melanzana. Grigliarle su una piastra in ghisa rigata salando leggermente e tagliarle poi a piccoli pezzi. Grattugiare la scorza di arancia e di limone nel cous cous ancora caldo e distribuirlo su una teglia per farlo raffreddare ben sgranato. Unire a freddo tutti gli ingredienti profumando con l'erba cipollina. Prima di servirlo, aggiustare di sale e pepe, e, se necessario, aggiungere un cucchiaio di olio.

TORTA RIPIENA DI MELE

Ingredienti: *Per la pasta*: 300 gr. di farina (00), 1 bustina di zucchero vanigliato, la scorza di un limone, 100 gr. di zucchero, 1 uovo, 200 gr. di burro, sale. *Per farcire*: 1 kg. di mele, 1 cucchiaio di rum, 1 cucchiaio di zucchero, cannella in polvere, 50 gr. di uvetta, 50 gr. di pinoli, pangrattato. *Per la glassa*: 2 cucchiai di zucchero a velo, il succo di mezzo limone.

Procedimento: disponete su un piano di lavoro la farina, nella tipica forma a fontana. Versare nella cavità centrale l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale e il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti. Lasciate riposare la pasta ottenuta per mezzora in frigorifero. Quindi stendetene metà e foderate una tortiera. Sbucciate le mele e affettatele molto sottili, spruzzatele di Rum, cospargetele di zucchero e un pizzico di cannella, e lasciatele riposare così per 20 minuti. Riempite con queste la tortiera foderata di pasta, cospargete con un po' di pangrattato, l'uvetta (tenuta in precedenza in ammollo) e i pinoli. Stendete il resto della pasta, coprite con la sfoglia le mele e premete bene la pasta ai bordi. Con i rebbi di una forchetta fate dei buchini nella pasta per consentire al vapore di uscire. Cuocete in forno a 200° C per circa un'ora. PREPARATE una glassa mescolando lo zucchero a velo e il succo del mezzo limone, quindi stendetelo sulla torta. Servitela fredda.

AVVENIMENTI DI CASA NOSTRA

NASCITE

Sede di Milano

08/05/2017 Emma, figlia di Alessandra ZANOLI

SONO TORNATI A DIO

Sede di Milano

MAR. 2017	la sorella di Francesco MARIANI
APR. 2017	la moglie di Marco CARZANIGA
	la mamma di Silvana REPOSSINI
	il papà di Luca Cesare FOFFANO
	la mamma di Stefania RECALCATI
GIU. 2017	la sorella di Gemma COLNAGO

Sede di Piacenza

APR. 2017	il papà di Gabriella BATTINI

ASSUNZIONI

Sede di Milano

Giuseppe BALLETTA
Massimo BATTIATA
Alice CANAVESE
Andrea CASTIGLIONI
Silvia FERRANDI
Margherita MORETTA
Davide PELLECCHIA
Muhammad Hasan RABBANI
Tania RONDELLI
Valentina STEFANI

Sede di Piacenza

Roberto DALLACOSTA
Francesco GALLILEI
Daniela MORNI

Sede di Brescia

Erica BELLERI
Silvia SECHI

Sede di Roma

Marco PARLANTI

HANNO INTERROTTO IL RAPPORTO DI LAVORO

Sede di Milano

Chiara Anna Elisabetta BARENGHI

Sede di Roma

Maria Cristina FLORIANO

SONO ANDATI IN PENSIONE

Sede di Milano

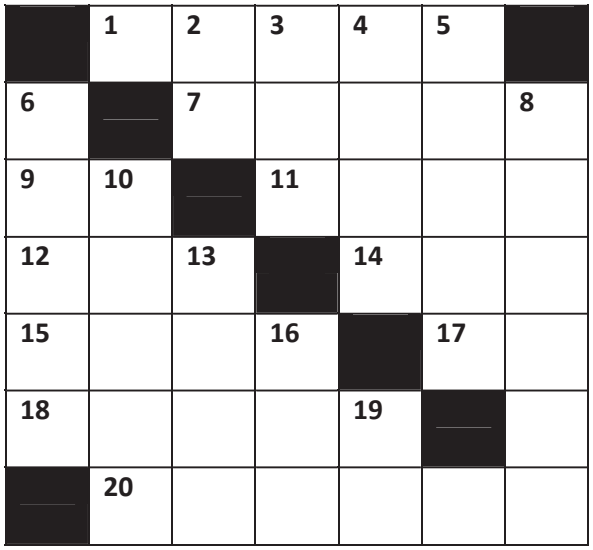
Donatella Luisa BERETTA

Sede di Brescia

Maria Giovanna CONTENTI

L'ANGOLO DEI GIOCHI

(a cura di Alessandro Ledda)



Parole crociate

Orizzontali

1. Dolce da tagliare a fette – **7.** Il nome del ministro Franceschini – **9.** Polo senza… estremi – **11.** Sigla sindacale – **12.** Portable Application Description – **14.** Animano le gradinate degli stadi – **15.** Casta, innocente – **17.** Asti – **18.** Con quella erborea si fabbricano le pipe – **20.** Costituivano una banda in un famoso film con Totò e Peppino.

Verticali

2. Congiunzione eufonica – **3.** Il cantante di *Cosa resterà degli anni '80* – **4.** Tra un duo e un quartetto – **5.** Porzione di terra con erba e fiori – **6.** Trofei – **8.** Non sono più bambini! – **10.** Alloro – **13.** Suono di campanello – **16.** Un colpo del tennista – **19.** Associazione Sportiva.

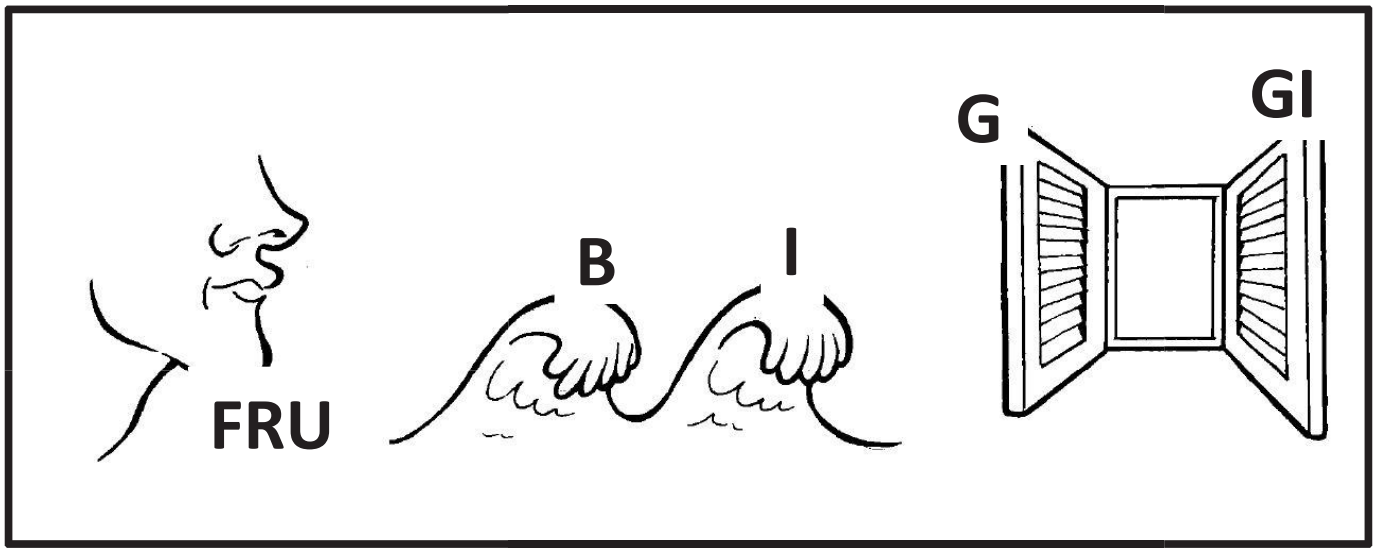
Dalla periferia al centro

Partendo dalla parola indicata, raggiungete il centro del disegno, eliminando via via tutte le parole. Tenete presente che:

1. Si può ottenere la parola seguente aggiungendo o togliendo una lettera o una sillaba dalla precedente.
2. La parola seguente può essere un sinonimo della precedente.
3. Può essere associata alla precedente in un detto o in un modo di dire.

Soluzione: conigli, consigli, acquisti, compere, pere, pepe, sale

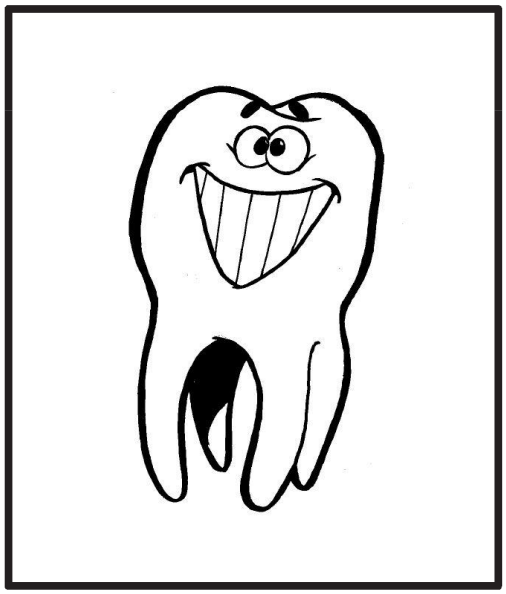
Rebus (frase 8, 13)



Soluzione: FRU mento; B, I onde; G, GI ante = frumento biondeggiante

Falso iterativo illustrato

Sulla base del disegno, individuate un falso iterativo (es.: sotto, risotto)



Soluzione: dente Ridente

Soluzione del cruciverba apparso sul numero precedente

■	C	O	T	T	O	■
H	A	R	R	Y	■	S
E	N	T	E	■	M	O
L	O	I	■	P	A	L
L	A	■	S	E	R	A
A	■	P	E	S	C	I
S	C	O	R	I	E	■

LA REDAZIONE INFORMA

1. Si informa che **il prossimo fascicolo del NOTIZIARIO** (il n. 115/2017) uscirà nel prossimo mese di **ottobre 2017**.

Pertanto **il fascicolo verrà chiuso in redazione il 6 ottobre 2017** per l'inoltro alla tipografia per la stampa e il successivo invio ai pensionati e ai colleghi delle sedi padane.
Chi volesse inviare scritti e/o materiale illustrativo dovrà farlo entro il 26 settembre 2017.

2. Scritti e materiale illustrativo per il **NOTIZIARIO** vanno inviati (possibilmente con mail) a:

- **Renato PAGANI** presso Contabilità Educatt (tel. 02/7234.2463),
  e-mail: renato.pagani@educatt.it;
- **Angela CONTESSI** presso Biblioteca - Ufficio Catalogo (tel. 02/7234.2655),
  e-mail: angela.contessi@unicatt.it.

* * * * * * * * * * * * * * * *

Collaborazione di:

Franco ANELLI, Alberto ALOVISI, Giuliano BALESTRERO, Angela CONTESSI, Simone DELU', Mirella FERRARI, Giuseppe GARBELLINI, Mario GIROLIMETTO, mons. Claudio GIULIODORI, Marie KEŠNEROVÁ, Alessandro LEDDA, Franco MALAGÒ, Renato PAGANI, Alessandro PEDRONI, Agostino PICICCO, Libero RANELLI, Giuseppe STRAZZI.

Direzione e Redazione:

Renato PAGANI, Angela CONTESSI, Giuseppe GARBELLINI, Franco MALAGÒ, Agostino PICICCO, Rosegle VAILATI.

Stampa: Solari Litografia S.R.L.

* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

A cura della

ASSOCIAZIONE DI ASSISTENZA E SOLIDARIETA' FRA IL PERSONALE DELL'UNIVERSITA' CATTOLICA

Pro Manuscripto

* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

BUONE VACANZE