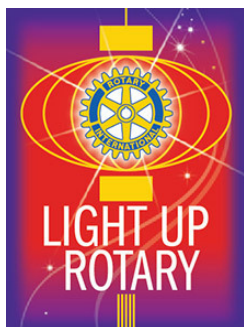


ROTARY CLUB VERCELLI SANT'ANDREA
Distretto 2031 Italia

ANNO ROTARIANO 2014 - 2015



- Fondato nel 1993 -

SEGRETERIA: Via A. Manzoni, 7 – 13100 Vercelli
tel. e fax 016158035 – e-mail: vercellisantandrea@rotary2031.it

Riunioni presso il Circolo Ricreativo di Vercelli , Via G.Ferraris, 52 tel. 0161250962: salva diversa indicazione, conviviali il 1° e 3° Mercoledì del mese alle ore 20,00; non conviviali i rimanenti mercoledì, alle ore 20,00

Consiglio Direttivo anno rotariano 2014/2015

Presidente	Quirino	BARONE
Vice presidente e Presidente designato per il 2015/2016	Aldo	CASALINI
Segretario	Michele	LA ROCCA
Tesoriere	Andrea	CALVI
Prefetto	Aldo	CASALINI
Consigliere	Gian Luca	ALDONE
Consigliere	Francesco	FERRARIS
Consigliere	Pier Paolo	FORTE
Consigliere	Massimo	FRANCESE
Consigliere	Stefano	MAZZA
Consigliere	Massimo	MUSSATO
Consigliere	Giovanni	RUFFINO

Commissioni anno rotariano 2014/2015

EFFETTIVO

Presidente	Massimo	Mussato
	Stefano	Odone
	Gian Luca	Aldone

PUBBLICHE RELAZIONI

Presidente	Michele	La Rocca
	Pier Paolo	Forte
	Sergio	Turcato

AMMINISTRAZIONE DEL CLUB

Presidente	Andrea	Calvi
	Stefano	Mazza
	Giuseppe	Quaglia

PROGETTI

Presidente	Massimo	Francese
	Mauro	Sacchetto
	Pierluigi	Rondoni

FONDAZIONE ROTARY

Presidente	Aldo	Casalini
	Mario	Cortese
	Francesco	Ferraris

BOLLETTINO N. 206
OTTOBRE/NOVEMBRE 2014
(circolare interna)

1.EVIDENZE PARTICOLARI

Ai fini organizzativi i Soci sono pregati di preavvertire la Segreteria della propria partecipazione o meno alle riunioni, specialmente se conviviali, nonché della presenza di eventuali ospiti personali, ovvero della propria consorte o di propri familiari quando l'invito sia esteso ai medesimi.

Più precisamente ogni Socio è pregato di informare la Segreteria della propria partecipazione o meno entro i due giorni precedenti la riunione, utilizzando la casella di posta elettronica vercellisantandrea@rotary2031.it o il numero telefonico 0161 58035, dotato di segreteria.

Sono inoltre pregati di segnalare tempestivamente la propria partecipazione a riunioni di altri Club o distrettuali.

Si ricorda che la mancata partecipazione a nostre riunioni può essere compensata con la partecipazione a riunioni di altri Club.

Si comunica che il nostro sito web è stato aggiornato ed è visibile alla pagina

www.rotarysantandrea.vercelli.it

2.CALENDARIO DELLE NOSTRE RIUNIONI

29 ottobre	Ore 20 – Tabina “Basta ca mangiu” – Gattinara - via Cametti, angolo via Lamarmora - Riunione conviviale.
5 novembre	Ore 20 - Ristorante “Borgo Antico” di Borgovercelli - Conviviale interclub coi RC Gattinara, Santhià-Crescentino, Vercelli e Viverone Lago, dedicata alle Forze Armate. Relatore il Ten. Col. Giuseppe Miccolis , del 52° Reggimento di Artiglieria Terrestre “Torino”. Tema “Le forze Armate Italiane dalle origini alle missioni internazionali” .
12 novembre	Ore 19,30 – Circolo Ricreativo – Aperitivo.
19 novembre	Ore 20- Circolo Ricreativo - Conviviale - Relazione della Dott.ssa Paola Serra , psicologa che tratta i problemi del sonno presso l'Ospedale di Vercelli, sul tema: “Insonnia: cure non farmacologiche” . L'invito è esteso alle Signore.

3. CALENDARIO DEL ROTARY CLUB VERCELLI

3 novembre	ore 18,30 - in ricordo dei “Rotariani Defunti” S. Messa celebrata presso la Cappella del Seminario di Vercelli.
11 novembre	ore 20 - Circolo Ricreativo - Riunione non conviviale con Assemblea dei Soci sulle nomine del Presidente Designato 2016/2017 e Consiglio Direttivo 2015/2016.
18 novembre	ore 19 - Riunione non conviviale aperta ai familiari, ed incontro con i Soci del Circolo Filatelico.
25 novembre	ore 20 - Circolo Ricreativo - Riunione Conviviale aperta ai familiari, relatore Takashi Miyata, Presidente di YKK Italia Spa, nell’ambito del percorso tematico “Nuove imprese e nuove strade per rilanciare l’imprenditoria del territorio”.

4. LE RIUNIONI EFFETTUATE

RIUNIONE NON CONVIVIALE DEL 08/10/2014 (888^a)
ORE 19.30 – CIRCOLO RICREATIVO

Ha presieduto: **il Presidente Quirino Barone.**

Soci presenti: **Ferraris, La Rocca, Mussato, Varolo.**

RIUNIONE CONVIVIALE DEL 01/10/2014 (889^a)
ORE 20,00 – CIRCOLO RICREATIVO

Relatrice: **Dott.ssa Chiara Borra.**

Tema: **“Attività dell’ABIO un forte esempio di volontariato”.**

Ha presieduto: **il Presidente Quirino Barone. Era presente la Signora.**

Soci presenti: **Aldone, Casalini, Mario Cortese con Signora, Costanzo con Signora, Ferraris, Forte con Signora, Guarnera con Signora, La Rocca, Mazza con Signora, Mensa, Mussato, Odone, Pissinis, Ruffino con Signora, Turcato, Varolo.**

Erano presenti: **le Signore Silvia Cortese e Paola Francese.**

Ospiti del Club: **la Signora Sabrina Accorsi Odone**
la Signora Sara Matiuzzo
la Dott.ssa Marina Sambonet
la Signora Claudia Testa Aldone

Al termine del convivio Barone cede la parola alla Dott.ssa Chiara Borra, Presidente dell'ABIO (Associazione per il Bambino In Ospedale) di Vercelli, la quale, con le collaboratrici Sabrina Accorsi Odone, Sara Matiuzzo, Marina Sambonet e Claudia Testa Aldone e con il supporto di un video, illustra l'attività del sodalizio.

L'ABIO, è stata costituita a Milano nel 1978 (è da quell'anno che nei reparti pediatrici sono ammessi volontari non appartenenti alla famiglia del degente).

Ne fanno parte attualmente 63 gruppi locali (tra cui, dal 2003, quello di Vercelli, divenuto autonomo l'anno successivo), oltre a 5 gruppi in tirocinio, e 5.000 volontari (soprattutto donne), dei quali 20 a Vercelli (la Presidente esprime l'auspicio che il loro numero possa aumentare).

Si è ammessi come volontari dai 18 ai 68 anni di età, dopo aver ricevuto un'apposita formazione e con l'obbligo di partecipare a periodici incontri di aggiornamento

Gli operatori agiscono in coppia, in regolari turni, assicurando una copertura di 30 ore settimanali con un impegno individuale di mezza giornata alla settimana..

Scopo dell'Associazione è aiutare i bambini e le loro famiglie a superare i disagi che la degenza comporta.

L'azione si articola, di volta in volta, in interventi di sostegno alle famiglie e di assistenza e intrattenimento del bambino, magari attraverso il gioco. Non mancano manifestazioni pubbliche di sensibilizzazione e proselitismo

L'Associazione, che, in taluni casi, dona anche ai reparti pediatrici oggetti che facilitano il perseguimento delle finalità associative, si finanzia attraverso contributi liberali, tra i quali uno recente e significativo da parte dell'ENEL.

Al termine della relazione intervengono:

il Presidente Barone, al quale la relatrice precisa che la sua Associazione opera attualmente solo presso la pediatria di Vercelli, nonché, rispondendo a una specifica domanda, che tale reparto solo in casi particolari offre ai degenti il supporto di psicologi;

l'Arch. Anna Donati Cortese, rispondendo alla quale la relatrice chiarisce ulteriormente che la formazione dei volontari ha luogo attraverso appositi incontri ed è seguita da un tirocinio di 70 ore;

Casalini e Forte, ai quali la relatrice precisa che i volontari operano con il consenso dei genitori e nella misura in cui vengono da questi gradualmente accettati. si coordinano inoltre col personale ospedaliero, alle cui indicazioni si attengono;

Mussato, cui la relatrice chiarisce che i volontari, pur rispettando eventuali indicazioni del personale medico e paramedico, non vengono informati organicamente sul quadro clinico dei degenti né su particolari eventi (per esempio abusi), che abbiano determinato la degenza. Non di rado, tuttavia, finiscono per ricevere notizie di questo tipo nel corso del proprio intervento;

Guarnera, al quale la relatrice precisa che ABIO opera complessivamente in circa 200 ospedali e collabora anche con Associazioni analoghe (ad esempio quelle che praticano la cosiddetta clownterapia).

RIUNIONE NON CONVIVIALE DEL 08/10/2014 (890^a)
ORE 19.30 – CIRCOLO RICREATIVO

Ha presieduto: **il Presidente Quirino Barone.**

Soci presenti: **Casalini, Ferraris, Forte, Francese, La Rocca, Mazza, Mussato Ruffino, Varolo.**

RIUNIONE CONVIVIALE DEL 15/10/2014 (891^a)
ORE 20,00 – CIRCOLO RICREATIVO

Conviviale dedicata al cioccolato, con degustazioni guidate dal **Dott. Guido Gobino.**

Ha presieduto: **il Presidente Quirino Barone. Era presente la Signora.**

Soci presenti: **Berruti con Signora, Berzero con Signora, Calvi, Casalini, Mario Cortese con Signora, Costanzo con Signora, Ferraris, Filippone, Forte con Signora, Fossati, Francese con Signora, Roberto Isola, La Rocca, Mazza, Mensa Mussato con Signora, Natalini con Signora, Odone con Signora, Pissinis con Signora, Ruffino con Signora, Tagliavini, Varolo.**

Ospiti del Club: **l'Assistente del Governatore Dott. Giorgio Delleani e Signora;**

Ospiti del Presidente: **il Dott. Ottavio Mezza e Signora;**

Ospiti di Calvi: **la Signorina Alessandra Calvi e il Dott. Andrea Braghin;**

Ospiti di Costanzo: **il Dott. Mario Scansetti la Signora Barbara Canepa;**

Ospiti di Francese: **l'Ing. Franco Foglizzo e Signora;**

Ospite di La Rocca: **l'Ing. Giovanni La Rocca;**

Ospite di Mensa: **il Signor Ivan Paradisi.**

Soci Visitatori: **l'Ing. Fabrizio Ruffino del R.C. Santhià-Crescentino;**

il Dott. Andrea Vegis, con gli ospiti Marco Castelli e Lucia Lanosa; la Rag.a Laura Brandoni con il Consorte Fiorenzo Rossino; la Dott.ssa Maria Grazia Calzoni; il Dott. Marcello Valli; del R.C. Gattinara.

Al momento del dessert il Presidente cede al parola al relatore, che guida la degustazione di un'ampia varietà di tipi di cioccolato, in sapiente abbinamento con un particolare rhum e con un inedito distillato di cacao, e tratteggia una serie di considerazioni di contesto.

.Guido Gobino è considerato, in ambito o nazionale e internazionale, uno dei più importanti artigiani del cioccolato.

.L'attenta selezione delle materie prime, il controllo della filiera produttiva, la ricerca di nuovi sapori nel rispetto della tradizione, le tecnologie innovative e il design accurato delle confezioni, rappresentano gli elementi caratterizzanti della sua produzione.

Nel 1964 Giuseppe Gobino, padre di Guido, grazie all'esperienza acquisita fin dal 1950 nella raffinazione del cacao, fa il suo ingresso in ditta in qualità di responsabile di produzione. Ne diventa poi unico titolare nel 1980, anno in cui il laboratorio avvia un incisivo processo di specializzazione

e ricerca nel settore del cioccolato, privilegiando i prodotti tipici torinesi quali il Giandujotto, la crema Gianduja da spalmare e il Cioccolato con Nocciola.

La tradizione di famiglia si rinnova all'inizio degli anni 90, con un'importante ristrutturazione dei processi produttivi, ma sempre nel rispetto delle antiche ricette torinesi. In questi anni inizia la vera avventura imprenditoriale di Guido Gobino che lo porta in breve tempo ad inventare nuovi prodotti, valorizzando allo stesso tempo i cioccolatini più legati alla tradizione del territorio.

Nasce così il progetto "Laboratorio Artigianale del Giandujotto" destinato a realizzare, con il caratteristico metodo dell'estrusione, il Gianduiotto classico, il Giandujottino Tourinot®, il Tourinot Maximo®, e molte altre specialità.

Nel 1996 nasce il primo marchio istituzionale, realizzato in due versioni e affiancato alla nuova "Selezione Guido Gobino": sfondo nero con scritta in orizzontale, e rotondo con la "G" al centro, ad identificare nuove linee di prodotto sempre più esclusive. Nel 2003 anche il negozio di Via Cagliari, situato sopra il Laboratorio di produzione, viene completamente rinnovato e l'immagine di Guido Gobino inizia a consolidarsi all'insegna dell'innovazione e del design, distinguendosi per l'alta qualità delle materie prime e per l'unicità dei prodotti.

Nel corso dei Giochi Olimpici Invernali del 2006, Guido Gobino poi ottiene la qualifica di "Ambasciatore di Torino", insieme ad altri 80 rappresentanti del mondo dell'impresa e della cultura piemontese.

Nel 2007, Guido Gobino apre una nuova bottega a Torino, in Via Lagrange 1/A, proprio nella zona più centrale e monumentale della città. A questa seguirà, nel 2010, l'inaugurazione della bottega milanese di Corso Garibaldi 39. Nel 2008 ottiene il riconoscimento come "miglior pralina del mondo" assegnato dalla "Academy of chocolate" di Londra per il suo Cremino al Sale Marino Integrale e Olio Extra Vergine di Oliva.

Gli anni dal 2009 al 2011 sono ricchi di importanti menzioni d'onore. La Compagnia del Cioccolato assegna a Guido Gobino il premio "Tavoletta d'oro" per ben tre categorie distinte: le Praline con la Ganache Tè Verde al Gelsomino decorata con polvere di Tè Matcha, la Crema Spalmabile con la Crema Gianduja e, per il secondo anno consecutivo, anche per la categoria Gianduja con il "Giandujone al Taglio" con il 40% di Nocciole Piemonte.

Inoltre, nel 2011, l'Academy of Chocolate di Londra assegna all'azienda un nuovo importante riconoscimento: il Bronze Award nella categoria "Miglior Cioccolata Calda" con il "Preparato Naturale Solubile".

La particolare sensibilità di Guido Gobino nei confronti dell'innovazione lo porta quotidianamente a esplorare nuove essenze e aromi per le sue produzioni. Per proporre una nuova creazione occorre innanzitutto ricercare i migliori ingredienti, in modo da ottenere un sapore che il consumatore possa condividere e apprezzare, e per ottenerli Gobino assicura un'equa remunerazione ai produttori.

Il lavoro del team dedicato alla ricerca e sviluppo non conosce soste, dando vita a un laboratorio creativo dove si sperimenta l'evoluzione dell'inconfondibile gusto della Selezione Guido Gobino. Inoltre sono cruciali e determinanti le analisi sensoriali organizzate periodicamente con il Panel interno di degustazione per la valutazione di ogni prodotto e per l'elaborazione di nuove ricette.

Vi è poi un Controllo Qualità interno che, attraverso alcune analisi di laboratorio, contribuisce al raggiungimento degli standard di eccellenza.

In riferimento alle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti, all'interno dell'azienda si applicano opportune procedure di sicurezza. Viene assicurata altresì l'identificazione delle materie prime e la loro rintracciabilità in tutto il processo produttivo.

Impianti di ultima generazione, specifici per la tostatura di cacao e nocciole, e reparti destinati all'esclusiva lavorazione di semilavorati, permettono di raggiungere un elevato standard qualitativo, a partire dalle materie prime, controllando ogni fase di lavorazione.

Tutti gli impianti sono realizzati secondo il concetto di armonizzazione delle fonti energetiche, ottenendo quindi un forte recupero di energia oltre che un maggiore rispetto per l'ambiente.

Il “cibo degli dei” è il risultato di un lungo e complesso processo di lavorazione che prevede l'utilizzo di ingredienti come il cacao, il burro di cacao e lo zucchero. Affinché questi ingredienti si trasformino in cioccolato di alta qualità, devono seguire una strada articolata e attraversare fasi di lavorazione specifiche.

Miscelazione, raffinazione, concaggio (che la Cioccolateria Artigiana realizza esclusivamente “a secco”, consentendo un minore uso di grassi, un maggior risparmio energetico, garantendo una qualità migliore del cioccolato) temperaggio, colaggio, smodellaggio caratterizzano il lungo percorso che dà vita al cioccolato.

La massa di cacao si ottiene lavorando le fave di cacao grezzo contenute nelle cabosse (i frutti della pianta del cacao). La pianta del cacao è alta circa 5/10 metri, è estremamente delicata e cresce nell'area equatoriale. Prima di poter utilizzare le fave come ingrediente nella lavorazione del cioccolato, queste subiscono svariati processi: fermentazione, essiccazione, pulitura, tostatura, debatterizzazione, frantumazione e raffinazione.

Guido Gobino può tostare e debatterizzare le fave di cacao direttamente presso il proprio Laboratorio di Via Cagliari, ampliando ulteriormente i controlli di filiera dei suoi prodotti.

Il burro di cacao è un ingrediente fondamentale per la produzione del cioccolato: è la sostanza grassa vegetale contenuta nelle fave di cacao per il 50-57%. Presenta punto di fusione a 28-36 °C, un alto punto di fumo (230 °C, rispetto ai 130 °C del burro vaccino e ai 160 °C dell'olio di oliva) e non contiene colesterolo. Guido Gobino, nella sua produzione, utilizza da sempre solo burro di cacao. Le uniche eccezioni sono l'Olio di Nocciola, grasso nobile e pregiato e l'Olio Extra Vergine d'Oliva.

Quanto agli aspetti salutistici il Theobroma Cacao, cibo degli dei, questo il suo nome scientifico, è ricco di flavonoidi: ne ha più del vino rosso e del thè verde. I flavonoidi sono potenti antiossidanti che hanno un effetto anti-invecchiamento sulle cellule, preventivo sulle malattie cardiovascolari.

In particolare secondo uno studio dei cardiologi del Centro Cardiovascolare dell'Ospedale Universitario di Zurigo del 2005 i polifenoli presenti nel cioccolato nero hanno un effetto molto positivo sull'endotelio, il tessuto interno che riveste il cuore e i vasi sanguigni, responsabile del mantenimento del tono vascolare, e sulle piastrine, fondamentali per la coagulazione e l'emostasi.

Per questo motivo, i ricercatori svizzeri sostengono la capacità del cioccolato fondente di prevenire malattie come aterosclerosi, trombosi e infarto.

A loro volta il Department of Nutrition dell'University of California e la Scuola di Farmacia e Biochimica di Buenos Aires, attribuiscono alla epicatechina, un flavonoide presente nel cacao, nel prevenire l'ossidazione del plasma e i processi infiammatori con conseguente riduzione delle malattie coronariche.

Inoltre il cioccolato ha un effetto positivo sull'umore, perché stimola la produzione di serotonina ed endorfina, potenti neurotrasmettitori del benessere.

In più la feniletilamina, naturalmente contenuta nel cioccolato e responsabile del senso di soddisfazione che si prova mangiandolo, aiuta a superare i momenti di fatica, tristezza e di ansia e a recuperare velocemente energia, soprattutto dopo aver fatto sport.

Il cioccolato è un'ottima fonte di minerali utili: magnesio, zolfo, rame, zinco, calcio e potassio e di vitamine facilmente assimilabili.

Secondo l'American Heart Association sembra che possa aiutare ad abbassare la pressione e stimolare la vasodilatazione nelle persone ipertese, contrastando anche l'effetto del colesterolo “cattivo” attraverso l'incremento di quello “buono”.

Secondo l'Archives of Internal Medicine esisterebbe una stretta correlazione fra consumo frequente di cioccolato e un minore indice di massa corporea.

Al termine della degustazione intervengono:

il Presidente Barone, cui il relatore risponde che il prodotto di più vasto gradimento è probabilmente il Gianduia, ma che il cioccolato dell'intenditore è il fondente, dotato tra l'altro delle migliori proprietà organolettiche;

Berruti, rispondendo al quale il relatore riconosce che il consumo abituale di cioccolato potrebbe generare una certa assuefazione al prodotto e osserva che il cioccolato svizzero è in genere di ottima qualità, ma i suoi produttori sono poco sensibili all'innovazione e non perseguono la ricerca costante di nuovi sapori;

Forte, cui il relatore risponde che la sua ditta si impone di restare fedele all'artigianalità delle origini, ma supportandola con le migliori tecnologie disponibili.

RIUNIONE NON CONVIVIALE DEL 22/10/2014 (892^a)
ORE 19.30 – CIRCOLO RICREATIVO

Ha presieduto: **il Presidente Quirino Barone**.

Soci pesenti: **La Rocca, Mussato**.