

Notiziario bimestrale dell'Associazione Vercellese Giovani Invalidi e Amici di Trino – Direttore: Marina Boido – vicedirettore: Emanuela Locatelli – Collaboratori: Gianluca Milesi e Paola Berzano – Telefono: 0161/1921040 – Sito internet: [www.avgiatrino.it](http://www.avgiatrino.it) – e-mail: [giornalino@avgiatrino.it](mailto:giornalino@avgiatrino.it)

Anno 21 Numero 2

Aprile 2016

## SOMMARIO

ASSASSINO SENZA VOLTO	3
L'ANGOLO DEL TECNICO: IL VIRUS CRYPTOLOCKER: SECONDA PARTE	5
ANDAR PER MUSEI: MICHELANGELO - LE PIETÀ	7
CURARSI CON LE ERBE: I CARCIOFI	9
LA PAGINA DELLA SALUTE: IL SALE NASCOSTO	12
VITA ASSOCIATIVA	15
APPUNTAMENTI	16

## Quindici candeline per il Servizio Civile



C'era una volta il servizio militare di leva. Poi qualcuno alzò la mano e disse: "io non lo faccio è contrario a ciò in cui credo". L'obiettivo di coscienza pagò col carcere il proprio rifiuto, fino a che, nel 1972, l'Italia rese questa opzione legale. Nel 2001 nasce l'istituto del servizio civile, volontario, aperto a giovani uomini e donne dai 18 ai 28 anni e rappresenta la possibilità di dedicare un anno della propria vita a favore di un impegno solidaristico inteso come impegno per il bene di tutti e di ciascuno e quindi come valore



## SERVIZIO CIVILE

Gianluca e Paola

della ricerca di pace. In circa 400mila, fino a oggi, si sono messi alla prova in uno dei 6 settori disponibili: assistenza, protezione civile, ambiente, patrimonio artistico e culturale, educazione e promozione culturale, servizio civile all'estero. Il 6 marzo il Servizio civile compie 15 anni.

### Le novità e i nodi critici

Nel 2015, al tronco del servizio storico, quello partito nel 2001, si sono sommati altri progetti speciali: un bando è stato indetto nel contesto di «Garanzia Giovani» (il piano europeo per la lotta alla disoccupazione giovanile), uno apposito per Expo, uno per il Giubileo, altri ancora sono stati proposti da singoli ministeri, infine sono stati istituiti i Corpi civili di pace.

### Al via i Corpi civili di pace

Dal «laboratorio» del Servizio civile emergono anche altri interessanti progetti: la prospettiva del Servizio civile europeo, presentata dall'Italia a Bruxelles nel corso del semestre di presidenza europea; le nuove forme di impiego nella Pubblica amministrazione; la certificazione delle competenze acquisite dai giovani, che potrebbe diventare realtà. La novità più interes-

sante tuttavia riguarda l'istituzione dei Corpi civili di pace, già previsti dal 2013, ma che nel 2016 vedranno la luce con l'invio a partire dall'estate dei primi 200 giovani. Il loro impegno è «svolgere azioni di pace non governative nelle aree di conflitto e a rischio di conflitto e nelle aree di emergenza ambientale», in Italia e all'estero, come si legge sul sito ufficiale [SERVIZIOCIVILE.GOV.IT](http://SERVIZIOCIVILE.GOV.IT). I corpi civili di pace rompono un tabù, cioè che solo attraverso le forze armate si fanno le missioni di pace. Per ora è quasi una startup. Ma crescerà. Anche all'Avgia abbiamo avuto molti obiettori: Gianmario Demaria, Fulvio Paulato, Danilo Borla, Marco Felisati, Federica Buffa e Alessia Casapollo. Sono stati preziosi collaboratori che hanno aiutato i ragazzi nelle attività e spesso confidenti nei momenti di crisi dei ragazzi.





# ASSASSINO SENZA VOLTO

di Henning Mankell

Tra i vari scrittori di romanzi gialli e polizieschi, negli anni si sono affermati anche vari autori del Nord Europa, Henning Mankell è uno dei più interessanti. Il suo personaggio principale, Kurt Wallander, è l'antitesi dell'eroe deciso, sicuro di sé e perfetto tipico di un certo tipo di thriller.

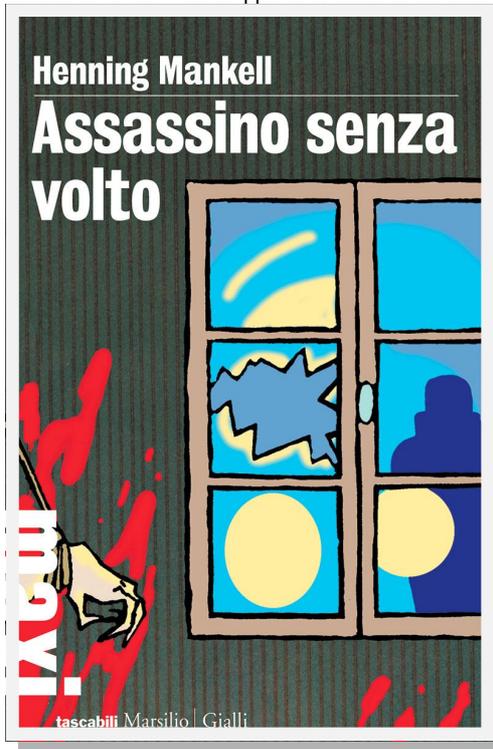
E' una persona normale, che vive una serie di problemi familiari e personali, che si sente solo e a volte anche inadeguato alle circostanze della vita. Affronta le indagini sempre con sensibilità, anche in presenza dei crimini più efferati cerca sempre di cogliere il lato psicologico delle persone e delle circostanze. In particolare, nel romanzo

"Assassino senza volto" si tratta il tema dell'immigrazione e dei rifugiati politici, che già negli anni novanta causavano perplessità e preoccupazioni in Svezia. L'autore rifiuta decisamente ogni forma di razzismo, però riconosce che spesso la politica nei confronti di

queste persone è inadeguata, e che è difficile riconoscere le persone oneste dai criminali. La vicenda parte da un brutale assassinio di due persone anziane, apparentemente non ricche, ma pian piano si scopre che il marito aveva una doppia vita e dei brutti segreti. L'indagine è complicata, per

mesi non si intravede una soluzione, che però alla fine arriva, inaspettata quanto triste. La trama permette anche di entrare un po' nella vita e nella mentalità svedese, che non appare così serena come si pensa in genere. Prevale sentimenti di insicurezza, di paura per un mondo che sta per finire, di rabbia per una socie-

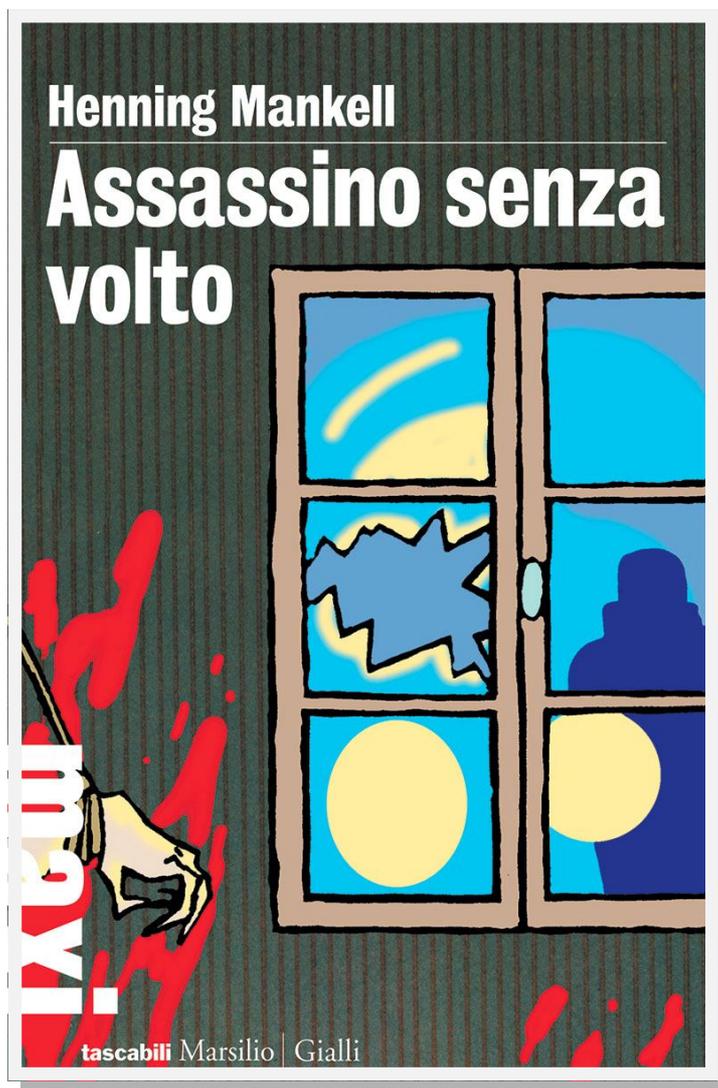
tà che porta sempre più persone all'emarginazione e all'esclusione. Certo la Svezia è ancora un Paese in cui si vive bene, ma certi valori e lo stato sociale si vanno incrinando. E in questo contesto si fanno strada la violenza, la crudeltà, l'accanirsi senza senso sulle



vittime. E chi vive questo cambiamento, a volte prova nostalgia per il passato, si sente inadeguato a questo nuovo mondo dove viene a mancare pian piano il rispetto per le persone. L'insicurezza genera violenza, la tentazione di farsi giustizia da soli è forte, e quando questo accade a pagarla sono degli innocenti. La suspense non manca nel romanzo, ci sono anche tante scene di azione, ma è sempre presente un lato umano, di compassione, di riflessione sul mondo e sulle persone, che rendono il protagonista

vivo e simpatico, e che incoraggiano il lettore a seguirlo in altre avventure, che permettono anche di conoscere paesaggi e vita di un Paese del Nord Europa.

Cinzia Vanni





# L'ANGOLO DEL TECNICO

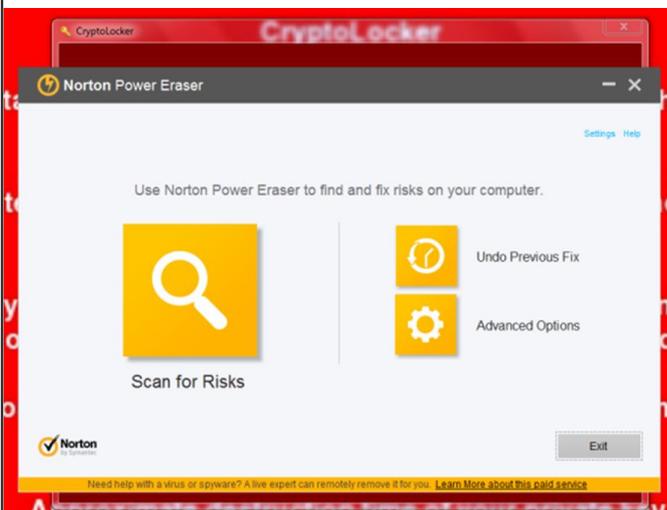
## Il Virus Cryptolocker: seconda parte

Gianluca e Paolo

### Come rimuovere Cryptolocker dal tuo PC

Rimuovere Cryptolocker è abbastanza semplice, in parte perché gli autori del virus contano sul fatto che la vittima sia così terrorizzata da non voler eliminare l'unico modo per recuperare i file. Per fortuna, ci sono diversi modi per recuperare i tuoi documenti, ma devi prima rimuovere il virus dal sistema.

Nel mio caso, per eliminare Cryptolocker ho usato Norton Power Eraser, un potente anti-



trojan che Symantec distribuisce gratuitamente sulla sua pagina. Ho copiato NPE sul computer tramite una memoria esterna, l'ho avviato e, al termine della scansione, ho confermato la cancellazione degli elementi sospetti.

Ho riavviato il sistema e Cryptolocker era scomparso (era

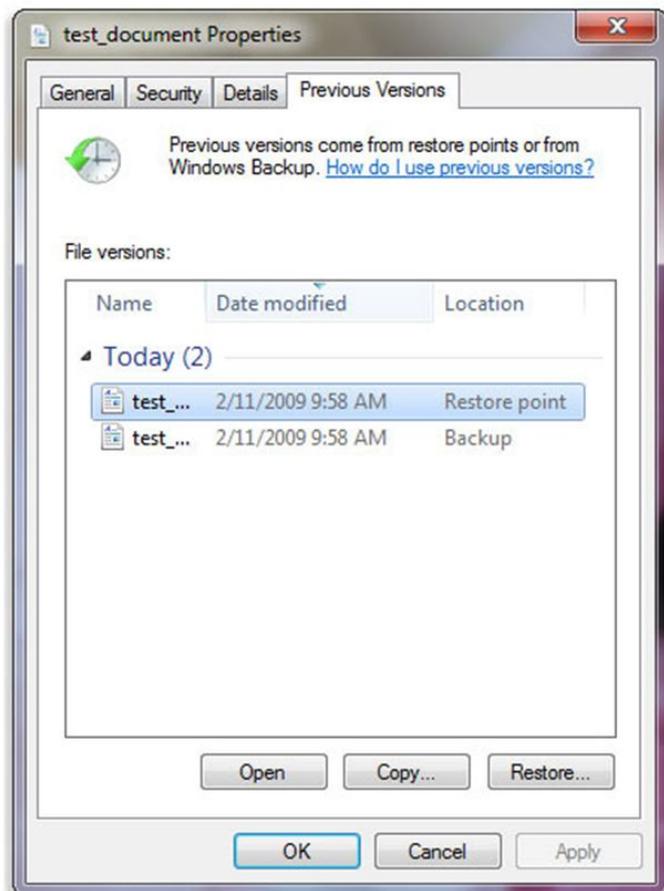
rimasto solo lo sfondo della schermata del virus, che di per sé è completamente innocua e può essere modificata senza problemi).

Altri strumenti che funzionano sono Malwarebytes, RogueKiller e ComboFix. Gli antivirus tradizionali hanno difficoltà a individuare Cryptolocker, soprattutto per la velocità con cui vengono pubblicate le nuove varianti, ma si stanno aggiornando.

Cryptolocker attacca solo i file presenti sul PC e sulle unità di rete. Non colpisce i documenti salvati nelle unità non connesse o nei server che si trovano su internet. Non infetta nemmeno i file compressi. Il suo obiettivo sono i documenti contenuti nei PC aziendali.

Dopo aver ripulito il PC, dovrai ricorrere a uno dei "segreti" più interessanti di Windows: le copie shadow. Si tratta delle versioni precedenti che Windows memorizza ogni volta che un file viene modificato. Per accedere a questa funzione fai click con il tasto destro su un file e apri le proprietà. Nella scheda Versioni precedenti vedrai le diverse copie che Windows ha memorizzato. Seleziona la versione più recente, precedente all'infezione, e fai click per ripristinarla. Puoi anche accedere a tutte le copie

shadow presenti sul disco rigido attraverso lo strumento gratuito Shadow Explorer. E' molto facile da usare. Basta scegliere l'unità, la data delle copie, situata nel menù a discesa accanto alle unità, e



navigare attraverso le cartelle e i file disponibili. Le copie vengono estratte con un click destro sul file e poi su "Esporta". Un'altra opzione per recuperare i documenti è quella di usare un backup precedente che avevi memorizzato su un disco rigido esterno, un server remoto o un DVD. I file archiviati su Dropbox, SkyDrive o Drive sono dei buoni candidati per il ripristino. Quando recuperi una copia da Dropbox o Google Drive, assicurati che non sia una di quelle infettate dal virus. Entrambe le applicazioni

hanno una cronologia delle versioni per ogni documento. Quella di Drive, per esempio, la puoi trovare su File > Consulta cronologia delle revisioni. Da lì puoi recuperare il file desiderato.

### **Come prevenire gli attacchi di Cryptolocker**

Gli autori di Cryptolocker hanno progettato il virus secondo due principi: tutti apriamo gli allegati e nessuno ha delle copie di backup recenti dei propri documenti.

Per prevenire dei possibili attacchi, è necessario rinforzare la tua politica di sicurezza. Diffida delle email sospette. Se non stai aspettando quel messaggio, non aprire gli allegati in esso contenuti. Lo stesso vale per le webmail: se non hai chiesto nulla, non fare click. Questa è la regola d'oro per evitare le infezioni opportunistiche, il principale mezzo di diffusione dei virus. Potresti anche usare CryptoPrevent, uno strumento che disabilita le autorizzazioni che il virus sfrutta per installarsi. Lo strumento modifica le politiche di sicurezza di Windows per impedire che un programma possa essere eseguito dalla cartella Dati Applicazioni (AppData). Infine, se non lo hai già fatto, crea il tuo piano di backup. Secondo i dati della società BackBlaze, oltre il 30% degli utenti lavora senza delle copie di backup dei loro documenti di lavoro, mentre solo il 10 % fa delle copie giornaliere. È necessario configurare un sistema di backup, almeno per i tuoi documenti più importanti.

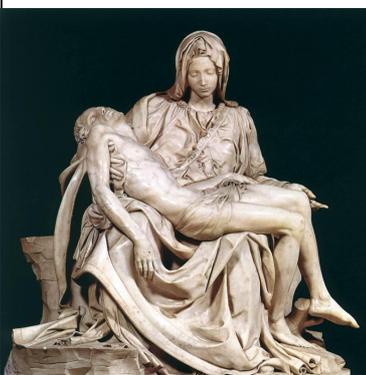


## ANDAR PER MUSEI: MICHELANGELO - LE PIETA'

Paolo Gardano

Tra la fine del '400 e la metà del '500, Michelangelo lavora ai gruppi scultorei della Pietà. Quattro sono le Pietà michelangiottesche ma, quasi sempre se ne citano solo due che rappresentano, idealmente, l'alfa e l'omega della sua "carriera" di scultore.

### PIETA' DELLA BASILICA DI SAN PIETRO- ROMA. 1498



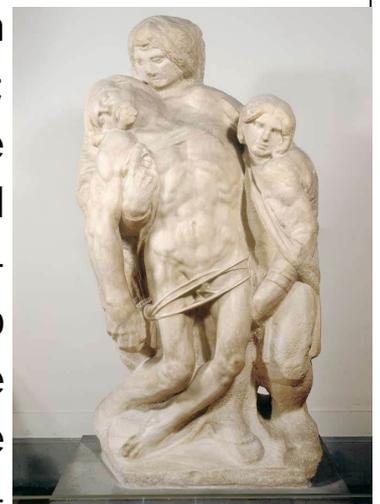
Capolavoro assoluto, realizzata in età giovanile (Michelangelo aveva ventiquattro anni!)

si ispira a modelli compositivi medioevali; idealmente il gruppo scultoreo è contenuto in una piramide; la Madonna è seduta ed ha in grembo il Cristo morto. Lo studio che Michelangelo aveva fatto delle sculture classiche lo si ravvisa qui nella levigatezza dei volti, delle mani, ma, anche nei panneggi. La Vergine, seduta su

di una roccia che rappresenta il monte Calvario, ha un'espressione pacata. Non c'è patos né disperazione. Tutto si è compiuto! E' l'unica scultura firmata da Michelangelo (la si trova sulla fascia trasversale dell'abito della Madonna) ciò si era reso necessario per smentire le malelingue che non la attribuivano a lui, ritenendo impossibile che un giovincello avesse realizzato un tale capolavoro!

### PIETA' DI PALESTRINA -c/o ACCADEMIA DI FIRENZE - PALAZZO STROZZI

Incerta la paternità michelangiottesca. Opera ricavata da un blocco antico, già in parte lavorato; probabilmente appartenete ad una trabeazione. Si possono vedere tracce della precedente scultura sul re-



tro del gruppo marmoreo. La figura del Cristo presenta diverse sproporzioni, la più evidente è quella delle gambe! Ciò fa dubitare che effettivamente Michelangelo ne sia l'artefice anche se, per contro, la costruzione piramidale dell'opera si rifà molto all'antecedente Pietà Bandini.

### PIETA' BANDINI OPERA DEL DUOMO DI FIRENZE.

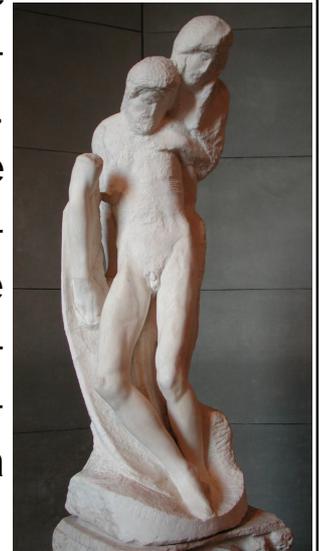
E' forse la più "tormentata" delle quattro sculture! Il blocco in cui è scolpita è probabilmente uno di quelli avanzati per la tomba di



Papa Giulio II. Michelangelo sta pensando di realizzare una Pietà per il suo monumento funebre e la Pietà Bandini avrebbe

dovuto esserlo. Al contrario della Pietà Vaticana qui le figure trasmettono angoscia e consapevolezza della tragicità della morte espressa più dagli atteggiamenti che non dalle espressioni dei volti, piuttosto serene. Anche qui la composizione è piramidale. Cristo

è al centro sorretto dalla Madonna con l'aiuto della Maddalena e di Nicodemo. Purtroppo il blocco aveva delle imperfezioni e, durante la lavorazione, si rompe. Michelangelo abbandonò il lavoro ma, si infuriò talmente tanto, da prenderla a martellate. Per concludere questa breve panoramica sulle Pietà di Michelangelo arriviamo anche alla fine della sua vita.



### PIETA' RONDANINI - CASTELLO SFORZESCO - MILANO.

Una prima versione risale agli anni '52-'53 del '500; le figure sono solamente due, la Madonna e il figlio morto. La Vergine sostiene il Cristo reggendolo sotto le ascelle. Segue una pausa di riflessione cui farà seguito una serie di rimaneggiamenti a partire dal 1555 fino al 1564 che metteranno in discussione l'intera struttura compositiva. Le figure sono appena sbazzate e tali resteranno! La si può considerare il suo testamento scultoreo.



## I CARCIOFI

Il carciofo (*Cynara scolymus* L.) è una pianta della famiglia Asteraceae coltivata in Italia e in altri Paesi per uso alimentare e, secondariamente, medicinale.

### Etimologia

La parola carciofo, la cui radice è usata per indicare questa pianta nella maggioranza delle lingue indoeuropee, procede dall'arabo الخرشوف.

### Descrizione

Il carciofo è una pianta erbacea perenne alta fino a 1,5 metri, provvista di un rizoma sotterraneo dalle cui gemme si sviluppano più fusti, che all'epoca della fioritura si sviluppano in altezza con una ramificazione dicotomica. Il fusto, come in tutte le piante "a rosetta", è molto raccorciato (2-4 cm), mentre lo stelo florale è robusto, cilindrico e carnoso, striato longitudinalmente.

### Storia

Documentazioni storiche, linguistiche e molecolari sembrano indicare che la domesticazione del carciofo (*Cynara scolymus*) dal

suo progenitore selvatico (*Cynara cardunculus*) possa essere avvenuta in Sicilia, a partire dal I secolo circa. Proprio in orti familiari della Sicilia centro-occidentale (nei dintorni di Mazzarino) ancora oggi si conserva un'antica cultivar che, sotto il profilo morfologico e molecolare, sembrerebbe una forma di transizione tra il cardo selvatico ed alcune delle varietà di carciofo di più ampia diffusione. La

pianta chiamata *Cynara* era già conosciuta dai greci e dai romani, ma sicuramente si trattava di selvatico. A quanto

sembra le si attribuiscono poteri afrodisiaci, e prende il nome da

una ragazza sedotta da Giove e quindi trasformata da questi in carciofo. Nel secolo XV il carciofo era già consumato in Italia. Venuto dalla Sicilia, appare in Toscana verso il 1466.

La tradizione dice che fu introdotto in Francia da Caterina de' Medici, la quale gustava volentieri i cuori di carciofo. Sarebbe stata



costei che lo portò dall'Italia alla Francia quando si sposò con il re Enrico II di Francia. Luigi XIV era pure un gran consumatore di carciofi. Gli olandesi introdussero i carciofi in Inghilterra: abbiamo notizie che nel 1530 venivano coltivati nel Newhall nell'orto di Enrico VIII.

I colonizzatori spagnoli e francesi dell'America introdussero il carciofo in questo continente nel secolo XVIII, rispettivamente in California e in Louisiana. Oggi in California i cardi sono diventati un'autentica piaga, esempio tipico di specie aliena invasiva in un habitat in cui non si trovava precedentemente.

### **Coltivazione**

La produzione mondiale del carciofo, secondo la FAO, nel 2011 è stata superiore a 1,5 milioni di tonnellate, di cui oltre il 60% nell'area mediterranea. Di fatto i carciofi si coltivano soprattutto in Italia, Egitto e Spagna. Negli Stati Uniti d'America la maggior produzione di carciofi si ha nello Stato della California, e all'interno della California la contea di Monterey concentra più dell'80% del totale.

Da qualche anno, a causa di un'epidemia degli asparagi, nelle terre nuove del progetto Chavimochic del Perù si cominciò a

coltivare il carciofo con il fine di esportarlo ai paesi europei, facendo del Perù il quarto produttore mondiale. Una resa tipica della coltivazione è di 100 quintali per ettaro.

### **Coltivazione in Italia**

L'Italia detiene il primato mondiale nella produzione di questo ortaggio (pari a circa il 30%). Le zone di maggiore produzione sono la Sicilia (Piana di Gela e Piana di Catania), Sardegna e Puglia.

### **Principi attivi**

Dopo l'acqua, il componente principale dei carciofi sono i carboidrati, tra i quali si distinguono l'inulina e le fibre. I minerali principali sono il sodio, il potassio, il fosforo e il calcio.

Tra le vitamine prevale la presenza di B1, B3, e piccole quantità di vitamina C.

Più importante per spiegare le attività farmacologiche degli estratti di carciofo è la presenza di un complesso di metaboliti secondari caratteristici derivati dell'acido caffeico: tra gli altri acido clorogenico, acido neoclorogenico, acido criptoclorogenico, cinarina.

Flavonoidi: in particolare rutina.

Lattoni sesquiterpenici: tra gli altri cinaropicrina, deidrocinaropicrina, grosseimina, cinaratriolo.

### **Usi terapeutici**

Le informazioni riportate non sono consigli medici e potrebbero non essere accurate. I contenuti hanno solo fine illustrativo e non sostituiscono il parere medico.

La cinarina sembra avere effetti colagoghi. Gli estratti di carciofo hanno mostrato in studi clinici di migliorare la coleresi e la sintomatologia di pazienti sofferenti da dispepsia e disturbi funzionali del fegato. La cinarina ha mostrato di essere efficace come rimedio ipolipidizzante in vari studi clinici.

La cinarina ha anche effetti coleretici, sembra cioè stimolare la secrezione di bile da parte delle cellule epatiche e aumentare l'escrezione di colesterolo e di materia solida nella bile.

I derivati dell'acido caffeico in genere mostrano effetti antiossidanti ed epatoprotettivi.

La Cinarina è anche ipocolesterolemizzante, tramite l'inibizione della biosintesi del colesterolo e l'inibizione dell'ossidazione del colesterolo LDL. Diminuisce inoltre il quoziente beta/alfa delle lipoproteine ed ha effetti diuretici, anche ingerito sotto forma di tisana realizzata con le foglie[senza fonte].

La medicina naturale e la fitoterapia usano il carciofo nel

trattamento dei disturbi funzionali della cistifellea e del fegato, delle dislipidemie, della dispepsia non infiammatoria e della sindrome dell'intestino irritabile. Lo utilizza inoltre, per il suo sapore amaro, in caso di nausea e vomito, intossicazione, stitichezza e flatulenza. La sua attività depurativa (derivata dall'azione su fegato e sistema biliare e sul processo digestivo) fa sì che venga usata per dermatiti legate ad intossicazioni, artriti e reumatismi.

L'attività dei principi amari sull'equilibrio insulina/glucagone ne indica la possibile utilità come supporto in caso di iperglicemia reattiva o diabete incipiente, e l'effetto dei principi amari sulla secrezione di fattore intrinseco ne indica un possibile utilizzo in caso di anemia sideropenica.





## LA PAGINA DELLA SALUTE

Marina e Gianluca

### Il sale nascosto



Non lo si vede, ma lo si sente in bocca con piacere e si finisce con il consumarne in eccesso.

A tavola facciamo attenzione a ridurre grassi e zuccheri, ma non ci preoccupiamo del consumo di sale, che negli ultimi anni è cresciuto molto. Dove si nasconde e quali sono gli accorgimenti per assumerne di meno?

La giusta dose di sale è importante perché, oltre a mantenere in equilibrio i liquidi all'interno dell'organismo, tiene sotto con-

trollo i valori della pressione del sangue. Ma se i suoi livelli sono troppo alti, rende più dure e meno elastiche le pareti delle arterie e la circolazione del sangue risulta più difficile, facendo così aumentare i valori della pressione sanguigna. Insieme al potassio, il sodio è fondamentale nel trasferimento dei messaggi da una cellula nervosa all'altra e nella trasmissione degli impulsi nervosi ai muscoli, permettendo di contrarsi. Si tratta di un processo fondamentale per la contrazione del cuore, in modo da garantire la circolazione del sangue in tutto l'organismo. Infine, il sodio è importante per il controllo dei movimenti dell'intestino, per far avanzare il cibo lungo l'apparato digerente ed essere assimilato, nonché per assorbire molti nutrienti importanti.

### Troppo fa male...

Il sodio è uno dei sali minerali presenti nel nostro organismo e ne rappresenta un'elevante percentuale: in un uomo adulto, il contenuto medio è di 92 grammi, distribuiti nel sangue, nei fluidi

corporei, nelle ossa e nelle cellule. Un suo giusto apporto è fondamentale, ma se consumato in eccesso, può dare problemi.

### **Causa la ritenzione idrica.**

Troppo sale tende a far trattenere nei tessuti una maggiore quantità di acqua, che non è in grado di essere eliminata attraverso il sudore e le urine.

### **Alza la pressione.**

L'ipertensione si sviluppa quando le pareti delle arterie perdono la loro elasticità naturale e diventano rigide, e i vasi più piccoli si restringono. L'ipertensione affatica il cuore, rendendolo meno efficiente, e favorisce l'aterosclerosi. Per questo le persone che hanno la pressione alta corrono un rischio maggiore di infarto o di ictus.

### **... Ma anche poco.**

La carenza di sodio, in condizioni normali è un fenomeno molto raro, anche se si consumano alimenti che ne contengono pochissimo. Tuttavia, si possono verificare situazioni nelle quali il fabbisogno di questo minerale aumenta, così che la quantità assunta con la dieta può non essere più sufficiente. Tale condizione si può verificare per esempio in estate, quando

si perdono sali in quantità elevata a causa dall'abbondante sudorazione, se si fa attività fisica intensa, che priva l'organismo di una buona dose di liquidi, oppure nella diarrea cronica e in alcune malattie renali.

### **Che cosa succede.**

Il primo segno di questo deficit salino sono i crampi, che spesso interessano i muscoli del polpaccio, dovuti anche alla perdita di potassio che, insieme al sodio in un giusto equilibrio, svolge le stesse funzioni. Nei casi più seri può verificarsi una forte disidratazione associata a un abbassamento dei valori della pressione del sangue. Per contrastare ai cali di pressione della stagione calda è necessario bere una giusta quantità di acqua e mangiare cibi saporiti: il sodio contenuto ci farà subito stare meglio. Se l'abbassamento del livello di sodio nell'organismo è importante, si può andare incontro a uno stato di confusione mentale per il rallentamento dell'attività del cervello

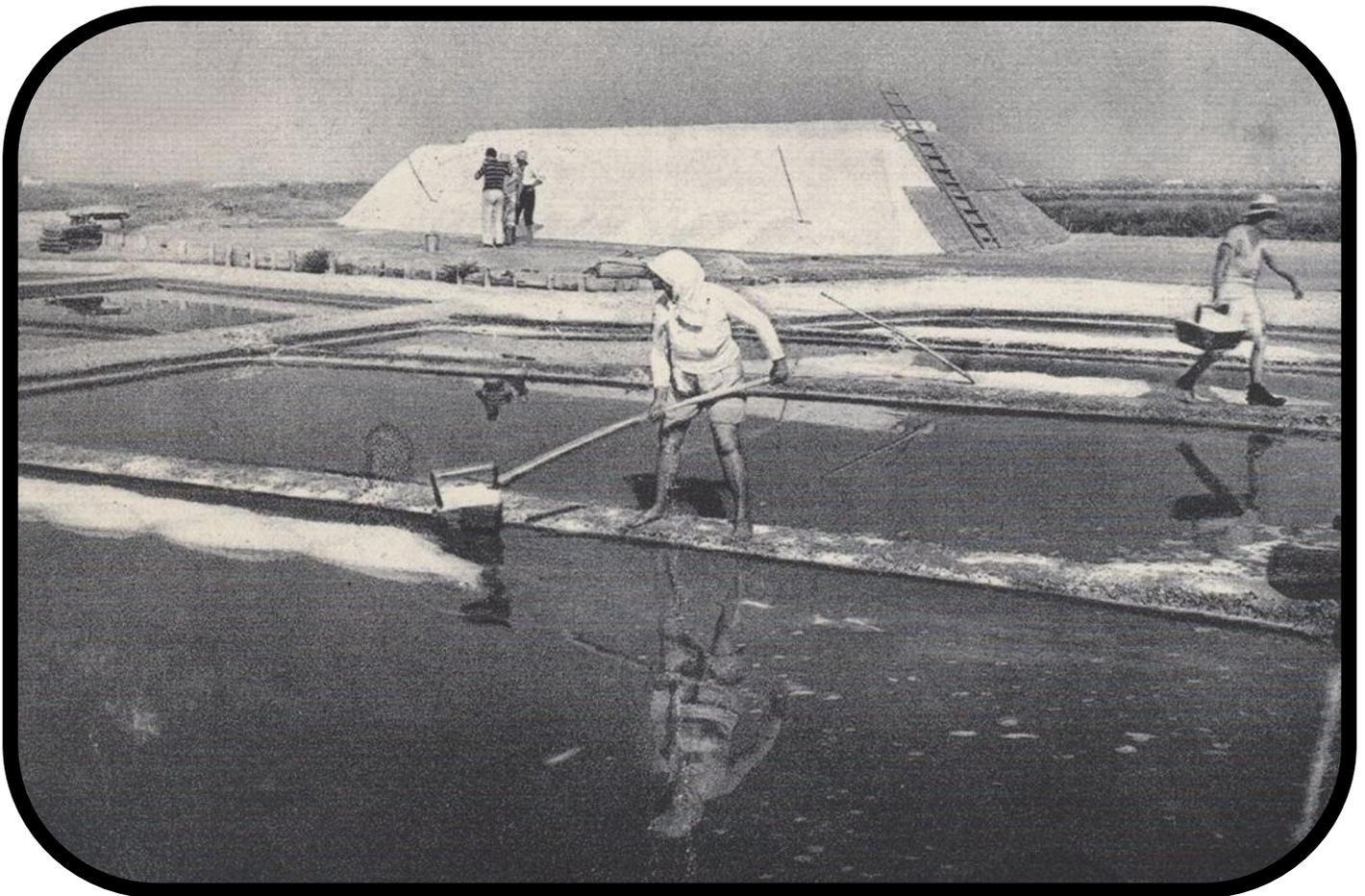
### **Quanto ne occorre?**

Il consumo giornaliero di sale consigliato dall'Organizzazione mondiale della sanità, per un adulto, è di circa cinque grammi. In Italia se ne consuma il doppio:

dai dieci ai 15 grammi al giorno (due cucchiaini). La quantità di sodio che il nostro organismo elimina in condizioni normali viene reintegrata con l'alimentazione: i cibi di origine naturale contengono già il poco sodio necessario all'organismo, senza bisogno di salarli. Invece, consumando cibi

industriali trattati col sale, si assimilano mediamente circa dieci grammi di sale, dieci volte tanto quello necessario all'organismo. Sono da evitare patatine, snack e bevande industriali isotoniche, perché è sufficiente bere acqua, mentre i sali minerali si reintegrano con il pasto.

## Le saline di Cervia





## VITA ASSOCIATIVA

*Marina Boido*

Venerdì 11 marzo, presso la nostra sede si sono svolte le elezioni per il **rinnovo del Consiglio di Amministrazione** per il triennio 2016 - 2019.

**Ecco i risultati:** Audisio Antonietta, Ferraro Luisella, Bigatti Pierangelo, Battistetti Paolo, Locatelli Emanuela, Podda Gianni.

Sempre nella stessa giornata ha avuto luogo anche l'Assemblea di Bilancio. Tutto si è svolto senza intoppi, con tutti i soci unanimemente d'accordo nell'approvare il bilancio 2015.

**L'Avgia sulle giostre.** Venerdì 18 marzo, abbiamo festeggiato San Giuseppe andando a Casale sulle giostre. È un appuntamento ormai fisso da anni e atteso dai nostri ragazzi. Il tempo era bellissimo, il sole caldo, il cielo azzurro, le giostre colorate, la musica e il vociare entusiasta dei ragazzi ci hanno catapultato nel paese dei balocchi. La prima attrazione a cui non abbiamo

saputo resistere è stata l'auto-scontro dove i nostri ragazzi e volontari con destrezza si sono divertiti a cozzare gli uni contro gli altri, riportando diversi lividi. I meno temerari hanno scelto la ruota panoramica per poter godere del paesaggio dall'alto. I più giovani invece sono sul brucemela dove sono stati immortalati con diverse foto. Non è mancato neppure chi ha sfidato la fortuna nel ragno vincendo due volte di seguito il pupazzo "sdentato". Per finire la nostra presenza si è vista anche nel tunnel dell'amore, dove è impossibile abbracciarsi data l'alta velocità. Verso l'ora di merenda ci siamo riposati e rifocillati in un'area di ristoro dove Gianni ci ha offerto la famosa frittella.





# I NOSTRI APPUNTAMENTI

## L'ITALIA <sup>NON</sup> <sub>SI</sub> TRIVELLA AL REFERENDUM DEL 17 APRILE **VOTA SÌ**

Hai almeno 6 buoni motivi per farlo:



**1 DIFENDI IL TUO DIRITTO DI SCEGLIERE!**

Per scongiurare il quorum, Renzi ha anticipato la data del voto al 17 aprile, dimezzando i tempi della campagna referendaria e ostacolando il tuo diritto a informarti. Dimostragli che questi trucchetti non riusciranno a fermare la democrazia. **VOTA SÌ!**



**2 UNA PERDITA DI PETROLIO SAREBBE UN DISASTRO!**

Quando parliamo di trivelle offshore, nessuno può escludere un incidente. E in un mare chiuso come il Mediterraneo, un disastro petrolifero causerebbe danni gravissimi e irreversibili.



**3 METTIAMO IN PERICOLO IL MARE PER UN PUGNO DI BARILI!**

Per estrarre poche gocce di petrolio di scarsa qualità, si mettono in pericolo le nostre coste, la fauna, il turismo, la pesca sostenibile. Le prime vittime innocenti potrebbero essere delfini, capodogli, tartarughe, gabbiani e i pesci che popolano i nostri mari. Difendili!



**4 CI GUADAGNANO SOLO I PETROLIERI**

Per estrarre petrolio le compagnie devono versare dei "diritti", le cosiddette royalties. Ma per trivellare i mari italiani si pagano le royalties più basse al mondo: il 7% del valore di quanto si estrae. E i petrolieri ringraziano.



**5 LA RICCHEZZA DEL NOSTRO PAESE NON È IL PETROLIO**

Il 17 aprile puoi scegliere: lasciare che i nostri mari diventino un far west di petrolieri, mettendo a rischio il Mediterraneo, oppure far capire al governo che il nostro vero petrolio è la bellezza delle nostre coste, quella della nostra storia e della nostra cultura.



**6 LE TRIVELLE NON RISOLVONO I NOSTRI PROBLEMI ENERGETICI**

È il momento che qualcuno te lo dica: bucare i fondali non risolverà la nostra dipendenza energetica dall'estero. Come ammette anche il governo, le riserve certe di petrolio nei mari italiani equivalgono a 7-8 settimane di consumi nazionali e potremmo estrarre gas per soddisfare i consumi di 6 mesi. Ne vale la pena?

**referendum.greenpeace.it**

**GREENPEACE**

