

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 – e-mail: giornalino@avgiatrino.it

Anno 20 Numero 3

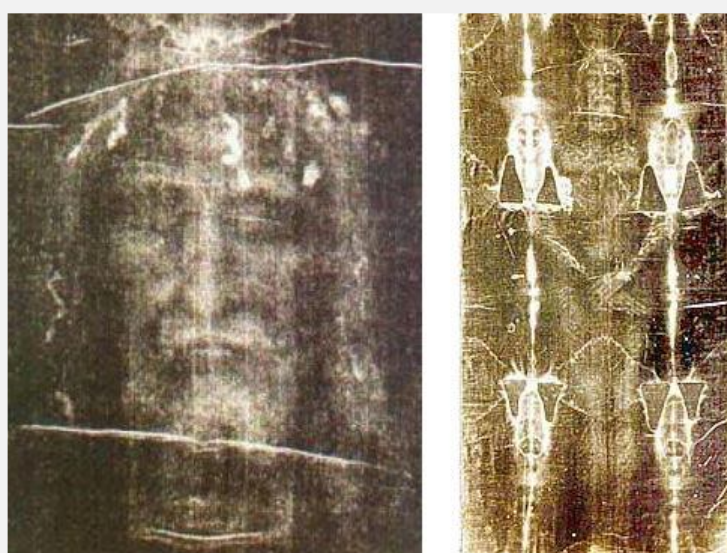
Giugno 2015

SOMMARIO

SINDONE: UN MISTERO IRRISOLTO. PRIMA PARTE: LA STORIA	1
IN RICORDO DI FLAVIO	4
VITA ASSOCIATIVA	5
L'ANGOLO DEL TECNICO: LA PULIZIA DEL PC	7
IL BARLUME	9
ANDAR PER MUSEI: MUSEO TEATRALE DELLA SCALA	11
LA PAGINA DELLA SALUTE	12
AL CUOCO! AL CUOCO!	14
UN RICORDO DI FRANCO	16
APPUNTAMENTI	16

SINDONE: ***Un mistero irrisolto***

La Sindone è un telo di lino lungo 4,41 metri e largo 1,13 metri. Il tessuto è a lisca di pesce tessuto in un unico pezzo. Vi si vede sopra una doppia immagine (frontale e dorsale) di un corpo umano che è stato torturato, con ferite visibili sul polso sini-



stro, sui piedi e sul lato destro del petto. La Sindone è un telo di sepoltura, non particolarmente comune



PRIMA PARTE:

La Storia

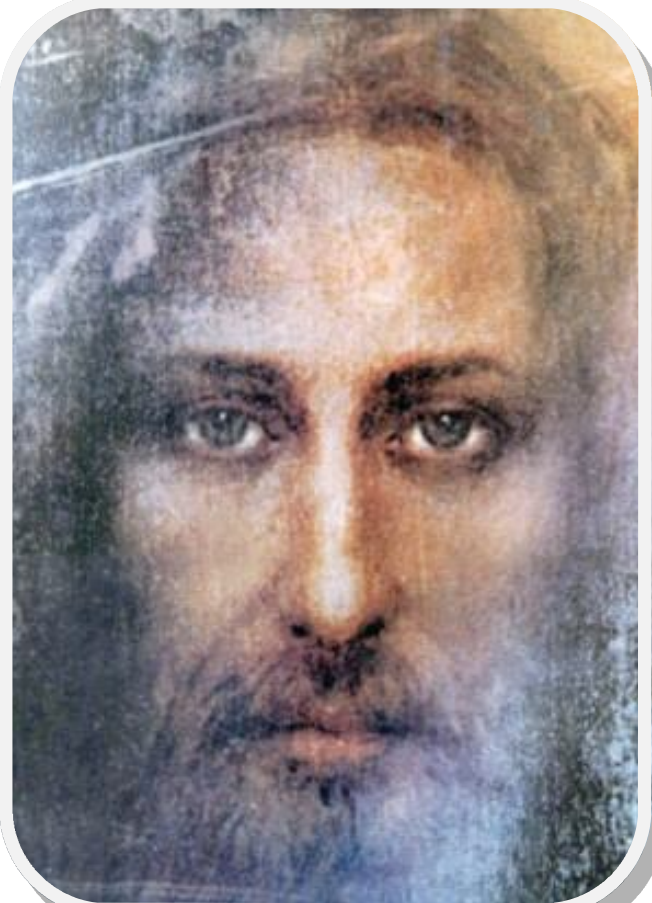
Marina e Gianluca

nelle tradizioni mortuarie degli ebrei e di altri popoli antichi. La sindone è un telo molto antico e, come qualunque altro oggetto altrettanto antico, non è affatto facile ricostruirne la storia, anche se esiste una tradizione secolare che la identifica con il telo funerario in cui è stato avvolto il corpo di Gesù dopo la sua morte. I primi documenti che parlano della Sindone sono descrizioni della sepoltura di Gesù contenute nei vangeli: “Giuseppe (di Arimatea), prese il corpo (di Gesù), lo avvolse in un lenzuolo pulito e lo depose nel suo sepolcro nuovo, che si era fatto scavare nella roccia”. Cosa accadde successivamente non è possibile saperlo con precisione. Esistono però molte testimonianze che raccontano che già nei primissimi secoli dopo la resurrezione di Gesù i suoi teli funebri, compresa la Sindone, erano gelosamente conservati e venerati dai cristiani. Nel V-VI secolo si possono leggere testi che affermano che nella città di Edessa (oggi Urfa, in Turchia sul confine con la Siria) era conservato un ritratto di Gesù

(chiamato con la parola greca Mandyllion che significa “asciugamano”) “non fatto da mano umana”, impresso su una tela. Alcuni studiosi ritengono che possa essere proprio la Sindone conservata oggi a Torino, che a quei tempi veniva esposta al pubblico ripiegata in otto parti in modo da mostrare solo il volto e nascondere il resto del corpo. Nel X secolo il Mandyllion viene trasferito a Costantinopoli. Nella Biblioteca Nazionale di Budapest è ancora oggi conservato un interessante manoscritto (il manoscritto Pray) che risale al XII secolo, e che riporta una miniatura raffigurante l'unzione del corpo di Gesù e la visita delle donne al suo sepolcro. Un angelo indica con la mano la Sindone che, esattamente come quella oggi conservata a Torino, mostra la tessitura a spina di pesce e i piccoli fori rotondi nello stesso numero e nella stessa identica disposizione a “L”. Robert de Clari era un cavaliere francese che partecipò alla IV Crociata (siamo nel 1204), nel suo diario, oggi conservato nella Biblioteca Reale di Copenaghen, riferisce di aver visto

in una chiesa di Costantinopoli la Sindone di Gesù e precisa che quando veniva esposta ogni venerdì, “si poteva vedere bene tutto il suo corpo come se fosse in piedi”. Robert de Clari aggiunge poi che pochi mesi dopo i crociati saccheggiarono Costantinopoli e rubarono tutti gli oggetti preziosi in essa conservati, compresa la Sindone. È probabile che sia stato un francese a rubare la Sindone perché in una lettera scritta nel 1205 da un membro della famiglia imperiale al Papa per richiederne la restituzione, lo scrivente dice di sapere che la Sindone era stata portata ad Atene che nel frattempo era stata conquistata dai francesi. Passa oltre un secolo e finalmente abbiamo di nuovo notizie della Sindone: sappiamo che verso il 1350 il cavaliere francese Geoffroy de Charny fa costruire una chiesa a Lirey (una piccola città non lontana da Parigi) per custodire e mostrare ai fedeli la Sindone. Nel corso della prima metà del 400, a causa dell'acuirsi della Guerra dei cento anni, Marguerite de Charny ritirò la Sindone dalla chiesa di Lirey (1418) e la portò con sé nel suo peregrinare attraverso l'Europa. Finalmente ella trovò accoglienza presso la corte dei duchi di Savoia, alla quale erano stati

legati sia suo padre sia il secondo marito, Umberto de La Roche. Fu in quella situazione che avvenne, nel 1453, il trasferimento della Sindone ai Savoia. La sindone rimarrà di proprietà della famiglia Savoia fino al 1983, quando l'ultimo re d'Italia Umberto II, la donò al Papa prima di morire.



In ricordo di Flavio:

Raffaele Conti

Cara Marina,

dopo 17 anni ho incontrato per caso Paola Camoriano, il cui padre è molto impegnato e conosciuto nel Centro Volontari della Sofferenza, e parlando del passato abbiamo ricordato Flavio. Nel corso degli anni Paola è divenuta una famosa fumettista: mi ha fatto avere una pagina di un suo fumetto, che ti chiedo di pubblicare sul giornalino dell'Avgia, nel quale racconta la storia di Luigi Novarese. Nel fumetto compaiono vari personaggi tra cui Flavio, Giulio Tinarelli, Angiolino Bonetta, Cherubino Trabucchi: uomini che dalla sofferenza hanno fatto nascere un cammino di fede.

Anche a me è capitato qualcosa di simile. Nel 1989, dopo un incidente in cui avevo subito un trauma cranico, uscii da 17 giorni di coma profondo; dopo un anno circa conobbi Flavio. Cominciai con lui un percorso di profonda spiritualità.

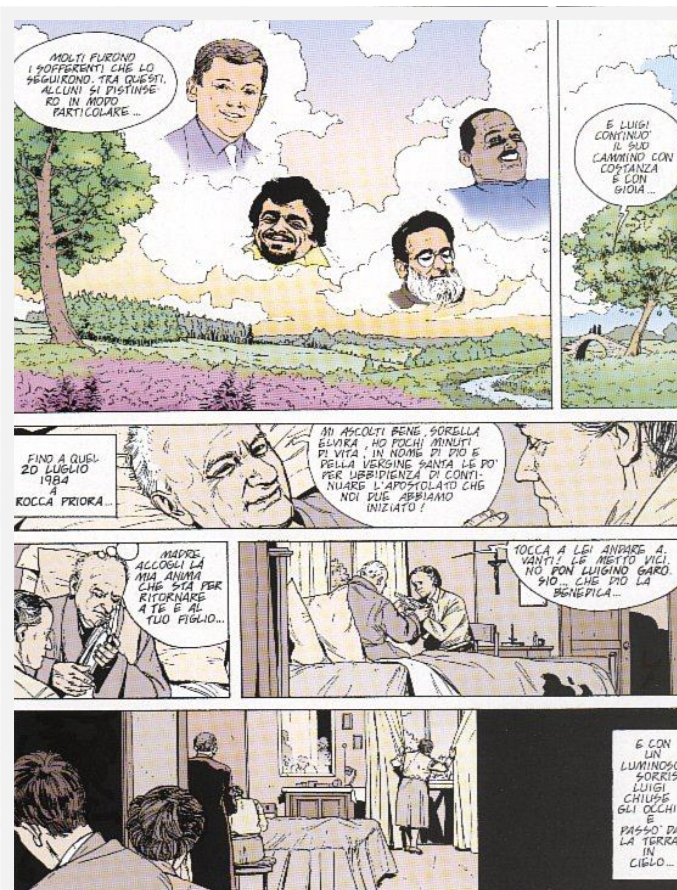
Ci sentivamo simili. Insieme avevamo la capacità di intravedere la presenza di Dio nelle persone che incontravamo.

Quando stavo con lui, riuscivo a

vivere la realtà in un'altra dimensione. Vivevo il cristianesimo con grande naturalezza e senza sforzo.

Dopo la scomparsa di Flavio, o meglio, dopo il suo passaggio alla Vita, per colmare il vuoto della sua assenza ho cercato di fare cose nuove; senza di lui ho avuto maggiori difficoltà.

Ma, come diceva Luigi Novarese a sua sorella Elvira nel fumetto di Paola, bisogna sempre andare avanti. Anche Flavio, il giorno prima di partire per il cielo, mi ha



comunicato questo messaggio, con le sue parole indimenticabili e con quegli occhi luminosi che ancora oggi sono impressi nella mia mente.

Per chi volesse leggere tutto il fumetto di don Luigi, vi invitiamo a visitare il sito indicato di seguito:

<http://www.luiginovarese.it/sito2/component/content/article/2-non-categorizzato/31-fumetto.html>



VITA ASSOCIATIVA

Dall'inizio dell'anno abbiamo festeggiato diversi Compleanni.

ANDREA

Domenica 15 febbraio, il nostro amico Andrea ha festeggiato i suoi 40 anni. Abbiamo partecipato alla Santa Messa concelebrata da don Marco e don Alberto, alla fine della messa abbiamo fatto un grande applauso ad Andrea e siamo andati a mangiare in un bel salone.

Ci siamo incontrati con gli altri invitati, circa 150 persone presso la chiesa del rione Ronzone a Casale.

Il pranzo consisteva in un ricco e abbondante self-service, tra cui stuzzichini invitanti, vitello tonnato, salumi monferrini e un favoloso risotto con le pere. Ad un certo punto, con la collabora-

zione dell'orchestra, la mamma, il papà, e gli amici hanno consegnato un'infinità di regali per la felicità di Andrea. Terminato il pranzo, le ragazze si sono scatenate in una danza anni '60 suonata da una brava orchestra composta da quattro elementi.

Gli amici di Milano si sono esibiti in canti corali e solisti. Il momento "clou" è stato l'arrivo delle torte con il canto "Tanti auguri a te, caro Andrea, ti vogliamo tanto bene!"

Paola e Marina

DORIANO

Dopo il suo rientro da una convalescenza in ospedale abbiamo festeggiato Dorianò sia per il suo compleanno che per la guarigione.



GIAMPIERO

Gianni e Paoletta hanno preparato una magnifica torta farcita al cioccolato fondente per augurare al Giampi tanti auguri!



ROSANNA

Su richiesta della festeggiata, Paoletta e Emanuela hanno preparato dei buonissimi salatinini... Auguri!

IGNAZIO

Come ogni anno il nostro caro Ignazio si è superato: abbiamo

gustato dei magnifici pasticcini e delle enormi brioches ripiene alla crema... Auguri!



PAOLETTA

Papà Fulvio è un ottimo cuoco e ce lo ha dimostrato portandoci un'enorme torta per far festa alla bravissima Paoletta. Auguri!





L'ANGOLO DEL TECNICO

Gianluca e Paolo

Pulizia del PC

Ti piacerebbe vedere il tuo Windows scattare come quando il PC aveva pochi giorni di vita, vero? Beh, sappi che non è una cosa impossibile.

L'importante è mantenere l'hard disk del computer non troppo pieno di dati, non impostare troppi software per l'avvio automatico con Windows e – ovvio ma fondamentale – usare un antivirus efficace che non intralci il lavoro del sistema operativo con la sua opera di protezione.

Il primo software per la manutenzione del sistema che ti consigliamo di scaricare è CCleaner, il quale permette di effettuare una pulizia PC completa cancellando tutti i file inutili dall'hard disk, i dati della navigazione Internet e le chiavi corrotte dal registro di Windows. Consente inoltre di gestire le applicazioni impostate per l'esecuzione automatica riducendo così i tempi di avvio del sistema operativo.

Per scaricare CCleaner sul tuo computer, collegati al sito ufficiale del programma e clicca sul link Piriform.com. A download completato, apri dunque il file appe-

na scaricato (es. ccsetup411.exe) e, nella finestra che si apre, fai click sul pulsante Sì. Seleziona l'italiano dal menu a tendina per la scelta della lingua e prosegui con il setup facendo click su Next.

Adesso, clicca sul pulsante Avanti per due volte consecutive. Elimina il segno di spunta dalla voce relativa a Google Toolbar per evitare l'installazione di barre degli strumenti aggiuntive nel browser e concludi il processo d'installazione di CCleaner facendo click prima su Installa e poi su Fine.

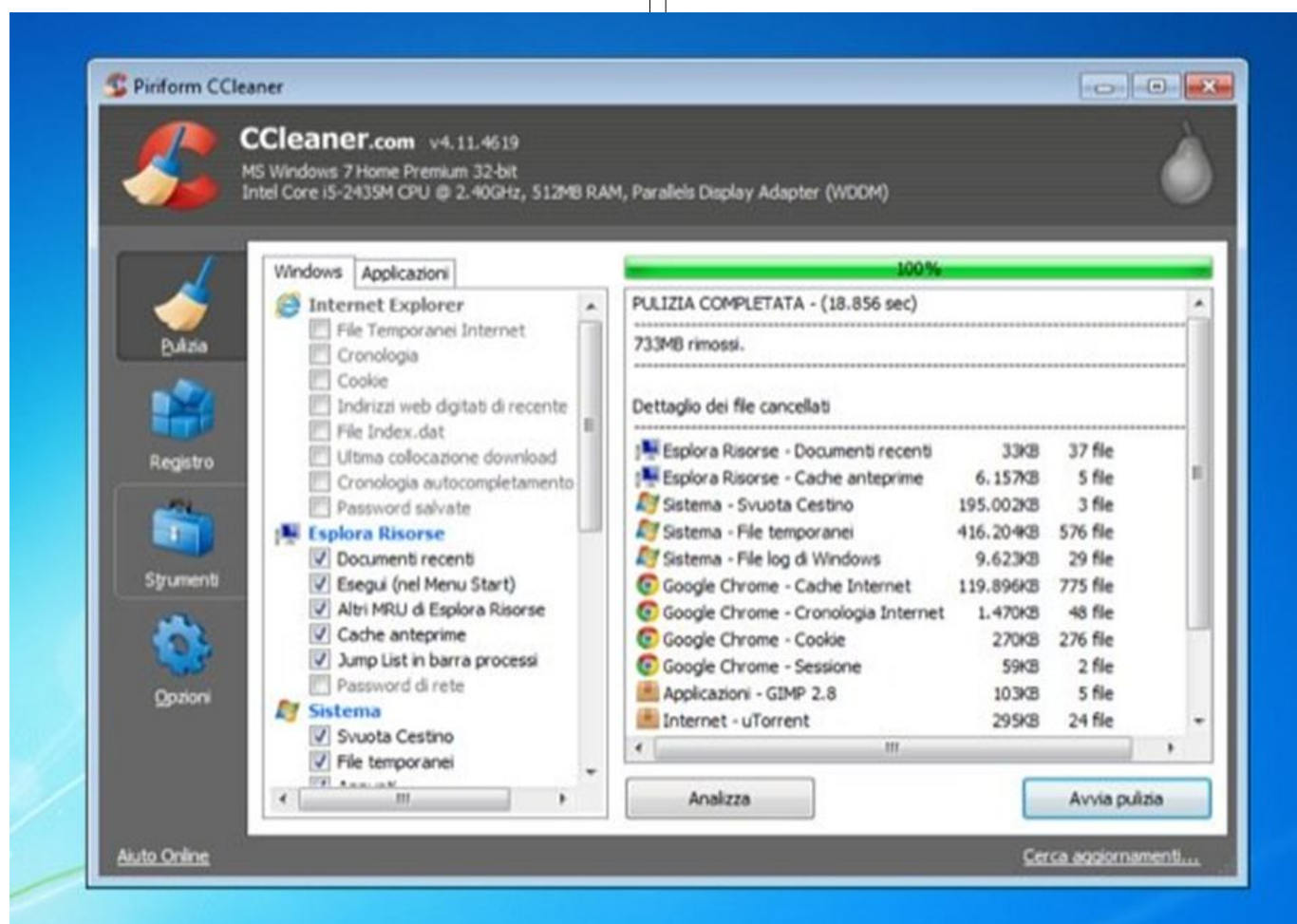
Per cancellare i file inutili dall'hard disk, seleziona la scheda Pulizia dalla finestra principale di CCleaner e clicca prima sul pulsante Avvia pulizia e poi su OK. Se non vuoi eliminare la cronologia o altre tracce della navigazione Internet, consulta le voci presenti nella barra laterale di sinistra e toglì la spunta dagli elementi e/o dai programmi che non vuoi coinvolgere nell'azione del programma (es. Internet Explorer, Chrome, Firefox).

Dopo aver liberato quanto più spazio possibile sul disco fisso del PC, dai una "pulitina" anche al registro di sistema. Seleziona

quindi la scheda Registro di CCleaner e cliccando prima sul pulsante Trova problemi e poi su Ripara selezionati. Accetta la creazione di una copia di sicurezza del registro, in modo da averne una copia di riserva in caso di problemi, e seleziona la cartella in cui salvare quest'ultima.

Per concludere, passa nella

interessarti, selezionalo e fai click sul pulsante Disattiva per impedirne l'esecuzione automatica ad ogni accensione del PC. In linea di massima, gli elementi essenziali da lasciare attivi sono: l'antivirus, altri software per la sicurezza (se installati) e i componenti di sistema di Windows. Il resto dipende esclusivamente dalle tue esigenze.



scheda Strumenti e clicca sul pulsante Avvio per visualizzare l'elenco di tutti i programmi impostati per l'avvio automatico con Windows. Se ne individui qualcuno che sai per certo non

di Salvatore Aranzulla



Il BarLume di Marco Malvaldi

Cinzia Vanni

Marco Malvaldi è un chimico di Pisa che scrive anche romanzi gialli, pubblicati dalla Casa Editrice Sellerio. Il protagonista delle storie è Massimo, un matematico che, dopo una vincita al totocalcio, decide di aprire un bar nella località balneare dove abita, il BarLume appunto. Il Comune di Pineta, dove si trova il bar, è un luogo immaginario vicino a Pisa, che però racchiude tutte le caratteristiche di un tipico Comune toscano che vive di turismo. Massimo è una persona intelligente, che nella vita ha avuto e ha i suoi problemi, e spesso si trova coinvolto suo malgrado in casi di omicidio. Generalmente cerca di vivere senza occuparsi degli affari degli altri, però alcuni arzilli vecchietti, clienti abituali del bar, lo coinvolgono sempre nelle loro indagini. Sono tipici "toscanacci", anziani, polemici e pettegoli, specializ-

zati nel farsi i fatti altrui e nell'essere un po' invadenti, soprattutto nei confronti del barista. Anche perché uno dei pensionati è suo nonno, e questo gli permette di non pagare le consumazioni e di "preoccuparsi" del povero nipote, che deve barcamenarsi tra il lavoro, la vita privata e la banda dei pensionati con i "pantaloni ascelari". Sempre pronti a parlare e sparlare, a mettere in giro voci e ad ascoltarne altrettante, nel pieno spirito della Provincia italiana e con il loro accento tipicamente toscano, spesso intravedono misteri e crimini dove apparentemente non risultano. Massimo alla fine viene coinvolto, anche se spesso suo malgrado, e con la sua mente logica e matematica alla fine arriva a scoprire il colpevole. Nonostante si parli di delitti, i romanzi non sono violenti, anzi. Sono ironici, con sprazzi



di comicità esilaranti. Attorno ai protagonisti ruota tutto un mondo di Provincia, dove ogni pretesto è buono per discutere e criticare in nome dei bei vecchi tempi andati. I caratteri vengono delineati anche attraverso le manie individuali, in modo mordace ma mai cattivo. I personaggi non sono superuomini, ma hanno tic, debolezze, lati positivi, e la loro vita è quella di tutti i giorni, banale; in questo ambiente così quotidiano si inseriscono i delitti, in modo soft, del tutto opposto allo stile americano che va molto di moda. A partire dal primo romanzo, "La briscola in cinque", si delinea un mondo tutto italiano, tutto toscano, che si arricchisce di particolari nelle pubblicazioni seguenti ("Il gioco delle tre carte", "Il re dei giochi", "La carta più alta", "Il telefono senza fili"). La lettura è piacevole e godibile, i casi da risolvere sono meno avvincenti delle descrizioni degli ambienti e dei caratteri, addirittura l'arte del pettegolezzo viene teorizzata in modo scientifico e matematico. Non mancano poi le descrizioni dei turisti di passag-

gio, visti con gli occhi degli "indigeni", in modo burlesco e un po' cinico, dove però non viene mai meno il rispetto per le persone. Perché i libri di Malvaldi descrivono un approccio alla vita anche disincantato, ma sempre poetico, vicino alla vita dei singoli, apparentemente banali ma sempre unici nel loro essere. E' una lettura leggera (in senso positivo), ideale per chi vuole divertirsi in modo intelligente, immedesimandosi nella vita di Provincia

della nostra Italia.





ANDAR PER MUSEI: IL MUSEO TEATRALE DELLA SCALA (2° parte)

A cura della Redazione

Proseguiamo la nostra visita al Teatro alla Scala rimanendo nella sala dei cimeli verdiani. Alle pareti possiamo vedere i ritratti di Giuseppe Verdi, della prima moglie Margherita Barezzi e della seconda moglie Giuseppina Strepponi. Nella sala sono presenti la spinetta sulla quale Verdi studiava da bambino e sotto la quale campeggia il giudizio negativo del suo insegnante di musica: "Questo bambino non è portato per la musica", sicuramente qualche anno dopo, sapendo dei successi in campo musicale del suo ex allievo, si sarà rimangiato la parola. Tra gli arredi verdiani possiamo vedere il tavolo dell'hotel Milan (dove Verdi abitava), se potessimo aprire la cartella nera, troveremmo moduli telegrafici e una cartina d'Italia con i vecchi confini, ma soprattutto l'orario ferroviario usato alle volte per scegliere il treno che conduceva a

Borgo San Dominio (l'attuale Fidenza) dove la carrozza lo portava a Sant'Agata evitando Busseto perché con i bussetani non aveva nulla da spartire. Sul tavolo il calamaio, le penne con le quali il musicista scriveva le sue lettere, carta da lettere e un mazzo di carte con le quali passare qualche serata uggiosa milanese. Prima di terminare la visita alla Scala visitiamo la biblioteca Livia Simonini e l'archivio dove sono conservati molti volumi, libretti d'opera, marionette e alcuni vestiti delle opere. Prima di uscire dal teatro, andiamo a sbirciare nell'entrata dove campeggia un enorme lampadario che illumina i busti dei musicisti che hanno lavorato alla Scala.





LA PAGINA DELLA SALUTE

Aria condizionata nemica della salute?

Marina e Gianluca

Fin dai primi caldi abbiamo sentito ripetere le regole di base per affrontare la stagione estiva: indossare abiti leggeri, rinfrescare la casa la mattina presto e la sera tardi, tenere chiuse le finestre di giorno quando la temperatura esterna è più alta di quella interna, schermare le finestre mediante tende o oscuranti quali persiane e tapparelle, ridurre la temperatura corporea con docce e bagni tiepidi oltre a bere e mangiare molta frutta e verdura. Queste pillole di vita quotidiana sono indispensabili per difendere l'organismo. Ma il climatizzatore? Soprattutto per le categorie più deboli, come anziani e bambini, che conseguenze può avere?

Gli argomenti a favore

I principali strumenti per il controllo della temperatura sono le schermature, l'isolamento termico e il condizionamento dell'aria. Ma spesso ci si chiede se la climatizzazione faccia bene o male. **Diversi studi, soprattutto statunitensi, riportano i benefici effetti dell'aria condizionata sulla salute fisica e mentale delle persone**, soprattutto per chi deve rimanere nelle metropoli e lavorare. Ne giova la concentrazione, la creatività, la capacità nell'effettuare i calcoli oltre che la prontezza nei riflessi. Gli apparecchi per il condizionamento, se usati nella maniera corretta,

aiutano il sistema di termoregolazione dell'organismo e proteggono il fisico da temperature esageratamente elevate e colpi di calore. Inoltre, si dorme meglio e si suda meno. Il refrigeratore, quindi, contribuisce a portare avanti gli impegni quotidiani senza soffrire eccessivamente.

Istruzioni per l'uso

Prima regola da rispettare, per evitare problemi articolari e gastro-intestinali, è una temperatura dell'ambiente che non sia mai inferiore a 24-26°C. I gelidi 22°C, oltre che essere nocivi alla salute, fanno anche salire i consumi.

Lo sbalzo termico tra ambiente interno ed esterno non deve mai superare i 5-6°C. Il pericolo di artriti e influenza è in agguato.

Evitare che il getto di aria fredda sia orientato direttamente sul corpo, in quanto si possono verificare dolori articolari-muscolari e cervicali.

Non utilizzare elettrodomestici che producono calore quando fa molto caldo.

Quando i deumidificatori?

Com'è possibile che si possa percepire un caldo afoso e avere la pelle appiccicosa anche se la temperatura non è alta?

La colpa va imputata all'umidità. In questo caso è bene munirsi di un climatizzatore che svolga sia la funzione di condizionatore sia quella di deumidificatore.

Questa funzione è particolarmente importante, perché serve a migliorare, e di molto, il comfort delle persone nel locale in cui il condizionatore è installato. Infatti, stare in una stanza dove la temperatura è di soli 25 gradi, ma l'umidità è dell'80 per cento, rischia di tradursi in un'esperienza ben poco piacevole. "E poi, in generale, è comunque più salutare utilizzare il sistema di deumidificazione, perché non solo abbassa il grado di umidità ma anche la temperatura percepita. La deumidificazione, quindi, è molto indicata per chi mal sopporta grossi sbalzi di temperatura, come anziani e bambini", spiega Sergio Fuselli, direttore del reparto igiene degli ambienti di vita dell'Istituto superiore di sanità. E continua: "Questo apparecchio è veramente indispensabile, soprattutto in quelle situazioni in cui il tasso di umidità è esageratamente alto, poiché il corpo umano non è più in grado di scambiare calore in maniera efficiente con l'esterno; non suda e non raffredda più in modo adeguato". Tra l'altro, alcuni condizionatori-deumidificatori posseggono parti -colari caratteristiche come quella di filtrare l'aria per eliminare batteri o microimpurità. Utili per chi soffre di allergie, sono stati pensati per le camere da letto.

Quello portatile

C'è un solo motivo che può giustificare l'acquisto di un condizionatore monoblocco: un uso davvero sporadico, limitato al periodo estivo e ai pochi giorni in cui l'afa si fa insopportabile. In genere non è consigliato perché, pur uscendo aria fredda, l'apparecchio non riesce a diffonderla uniformemente nel locale. Questo a causa di una ventilazione poco orientabile. Tra l'altro, non sono così versatili come sembrano: portarli da una stanza all'altra, secondo le proprie esigenze, è un po'illusione, perché per funzionare bene i condizionatori monoblocco devono essere posti vicino a una finestra (di solito viene fatto un foro nel vetro) per far passare il tubo che scarica l'aria calda all'esterno.





AL CUOCO ! AL CUOCO !

Crostata di Riso

Paola e Gianni

Nei precedenti numeri di questo giornale più volte abbiamo parlato di cucina e ricette, proponendo la realizzazione, elencando gli ingredienti e spiegando la preparazione. Oggi proponiamo ancora questo argomento, vogliamo farlo con leggerezza, con parole semplici (come siamo noi) e mai dimenticando che un buon piatto deve nutrire non solo lo stomaco, o soddisfare il palato, ma deve anche per essere speciale, parlare al cuoco. Noi ragazzi dell' AVGIA, modestia a parte, siamo tutti bravi in cucina, ma non abbiamo tutti le stesse... capacità, c'è chi è bravo ai fornelli come Paola (che sono io) Stella, Giuse, anche Gianni se la cava; e c'è chi è decisamente più bravo con una forchetta in mano, qui l'elenco è lungo e per umana pietà sorvoleremo. Io e Gianni cuciniamo spesso insieme, ad esempio se c'è un amico da festeggiare facciamo una torta o un dolce. A volte proponia-

mo noi un nuovo piatto, perché ci piace sperimentare. Oggi vi parliamo di un dolce tradizionale, che sicuramente è nella memoria di molti: la Crostata di riso.

Per parlarne con competenza nella nostra cucina ne abbiamo sfornata una bella, grande e buona. Vi diamo la ricetta per otto porzioni.

Ingredienti per la farcitura: 100 gr di riso, 0,5 litri di latte, un po' di sale, 60 gr di burro, 70 gr di zucchero, 3 tuorli d'uovo montate a neve.

Ingredienti per la pasta frolla: 200 gr di farina, 100 gr di burro, 100 gr di zucchero, 3 tuorli d'uovo, la buccia grattugiata di un limone, confettura di agrumi.

Preparazione della crostata di riso.

Per prima cosa abbiamo fatto bollire il riso in mezzo litro di latte con un po' di sale e la buccia di

mezzo limone, a fuoco molto basso, fino a quando tutto il latte è stato assorbito. Abbiamo preparato la pasta frolla con la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, 3 tuorli d'uovo e la buccia grattugiata di un limone. Abbiamo amalgamato il tutto velocemente e bene, coperto la pasta con della pellicola e messa in frigo per mezz'ora. Dopo abbiamo imburrato e infarinato uno stampo da forno, steso la pasta con il mattarello portandola allo spessore di 5 mm circa, tenuto il bordo un poco più alto e ricoperto la pasta con un leggero strato di confettura di arance o limoni (a piacere).

Abbiamo fatto fondere a bagnomaria 60 gr di burro al quale abbiamo unito 70 gr di zucchero e il riso raffreddato; sempre mescolando con la frusta abbiamo aggiunto 3 albumi già montati a neve. Alla crema così ottenuta abbiamo unito una tazzina di crema pasticcera, che non è prevista nella ricetta originale. Abbiamo ricoperto la pasta con la crema e guarnito con delle striscioline di pasta a forma di rete. La torta è stata cotta circa 30 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

La nostra è stata graditissima...



ANCORA UN RICORDO DI FRANCO

In memoria del caro Franco, una persona che ha dato molto a tutti. Sempre attivo, disponibile e attento alle esigenze di chiunque ne avesse bisogno, dedicava il suo tempo libero a favore dei soci, dei volontari e degli utenti dell'AVGIA di Trino, senza mai dimenticare le persone in difficoltà.

Una persona vivace e sensibile che con un sorriso e una carezza ci regalava buonumore e ci confortava nei momenti più difficili.

Il tuo ricordo rimarrà impresso nel mio cuore.

Giuse



I NOSTRI APPUNTAMENTI E NEWS

Quest'anno abbiamo deciso di fare la gita annuale all'Acquario di Genova. Si svolgerà il 16 giugno. Nel prossimo numero vi racconteremo le meraviglie che andremo a vedere.

Il 30 giugno andremo al Lago di Viverone per un giro sul battello. E' diventato quasi un appuntamento fisso per i ragazzi e per i volontari prima delle vacanze estive.