

spazio giovani



spazio giovani

# Assemblea dei giovani Avis

Dopo i "grandi" anche i giovani dell'Avis hanno tenuto la loro assemblea annuale venerdì sera 16 marzo presso il Centro Servizi per il Volontariato in Vicolo Facini. Ha iniziato il presidente Lorenzo Bellò, studente universitario (frequenta a Pavia la facoltà di scienze motorie) che ha informato i presenti sulle attività effettuate lo scorso anno; una serie d'iniziative che hanno permesso l'iscrizione alla locale associazione di circa 120 nuovi donatori. "La nostra sezione con i suoi circa mille donatori fra i 18 e i 35 anni - conferma Bellò - è una delle più importanti della provincia. Con un apposito gazebo eravamo presenti alle maggiori manifestazioni organizzate in Ossola, da Insieme per un Dono alla Notte Rosa, dalla

Festa dell'Uva a Maserà a quella della patata al Pontetto, ai mercatini di Natale a Domo. In quelle occasioni abbiamo distribuito materiale informativo e diffuso il messaggio di volontariato e di solidarietà della nostra associazione. Per l'anno in corso continueremo le iniziative già intraprese nel 2006 poi, assieme alle altre sezioni del VCO, organizzeremo e prenderemo parte ad alcune importanti manifestazioni sportive: la 24 per un'ora a Verbania e lo Sport by Night a Domodossola" Durante la serata oltre alla presentazione del nuovo logo dei



Cognome BELLO`  
Nato il 16.12.1986  
[www.avisdomo.it](http://www.avisdomo.it)



Nome LORENZO  
a DOMODOSSOLA  
Invia a [c@vichis.com](mailto:c@vichis.com)

giovani e l'introduzione di un apposito tesserino di riconoscimento, sono state parzialmente rinnovate le cariche del gruppo: come presidente è stato riconfermato Bellò, vicepresidente Andrea Nessa che sostituisce Luigina Colorisi nominata nuova segretaria.

c.p.

Si è spenta anche l'ultima eco del carnevale, inducendo al letargo chiososi riti e restie tradizioni mangerecce. È cosa risaputa da noi che, dimessi da tempo umili panni da "pietanza povera", sia la bionda "pulenta" la regina del momento culinario, contornata dagli immancabili paladini: gli sciriuj, i salamini.

Ma non sempre il blasone è stato tale. Già qualche tempo fa sul Sole - 24 ore lo ricordava un "gustoso" articolo di Camilla Baresani, del quale mi sembra meriti riportarne l'interessante introduzione.

Pulmentarii, polentoni, è l'appellativo che Plinio affibbiò nella Naturalis Historia, alle popolazioni italiche che si nutrivano prevalentemente di un pastone di puls, farina di farro o legumi. Ma fu solo dopo la scoperta dell'America, con la conseguente diffusione del mais, cioè del granoturco, che si arrivò alla polenta così come noi la conosciamo. E la conobbero gli abitanti delle campagne del centro e del nord Italia afflitti per

*Riceviamo da Valentino Marigonda e ben volentieri pubblichiamo un gustoso pezzo:*



tutto il XIX secolo da epidemie di pellagra (la malattia delle tre D: diarrea, dermatite, demenza) causata dall'alimentazione priva di vitamine, basata quasi esclusivamente sulla polenta. Da un'inchiesta condotta a fine '800 dalla Regia Accademia delle Scienze nelle campagne ferraresi risulta che l'alimentazione quotidiana di un adulto consisteva, per almeno otto mesi

l'anno, in un chilo di polenta con l'eventuale aggiunta di una cipolla, di un pezzo di formaggio o di una strusciatina d'aringa.

Tuttavia un sonetto di Clemente Bondi, ristato dall'Artusi, attesta come già a fine '700 la polenta fosse divenuta una pietanza gradita anche dai gourmet:

*Giacque lunga stagione esca aborrita/  
Sol tra villaggi inonorata e vile;/ E dalle  
mense nobili sbandita/ cibo fu sol di  
rozza gente umile;/ Ma poi nelle citt  
meglio condita/ Ammessa fu tra I popolo  
civile;/ E giunse alfin le delicate brame/  
A stuzzicar Di cavalieri e Dame .*

E così quest'alimento, che per qualche secolo era stato sinonimo di miseria, divenne col tempo degno di tavolate sontuose, da accompagnarsi alla cacciagione, al pesce, ai formaggi. E non piace solo a noi umani: laddove i cani la rifiutano, alcuni pesci ne sono invece ghiottissimi: la pesca alle carpe prevede che vengano pasturate con la polenta, usata poi anche per le esche.