

ematos

PERIODICO DI INFORMAZIONE E DIVULGAZIONE MEDICA DELLA FONDAZIONE MALATTIE DEL SANGUE

APRILE 2021 | numero 046 | anno XVI

Periodico di FMS Onlus - Struttura Complessa di Ematologia
ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda

www.malattiedelsangue.org

Amalia Moretti Foggia, donna, medico e giornalista

Tante vite da raccontare

046

IN QUESTO NUMERO:

- Fukushima: un reportage 10 anni dopo
- Intervista tripla sui tappi
- Covid: vacciniamoci con fiducia

sostieni anche tu i nostri progetti

Acquistando una copia del libro di Giuliano Meroni
6+1 sul Portoghese Centrale
In cammino verso Santiago

Potrai contribuire a sostenere i progetti della
Fondazione Malattie del Sangue



GIULIANO MERONI



Puoi acquistarlo nella sede della FMS Onlus presso l'ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda, Blocco Sud settore D, 3° piano, tutti i giorni dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 15.00, oppure entrando nel sito www.nodolibrieditore.it e facendotelo inviare a casa.

Per le altre informazioni, vai a pag. 28 di questo numero di Ematos.

Sostieni l'Ematologia di Niguarda



CONTO CORRENTE POSTALE: 42497206
IBAN: IT 96 T 05034 01726 000000043254
PAYPAL: www.malattiedelsangue.org

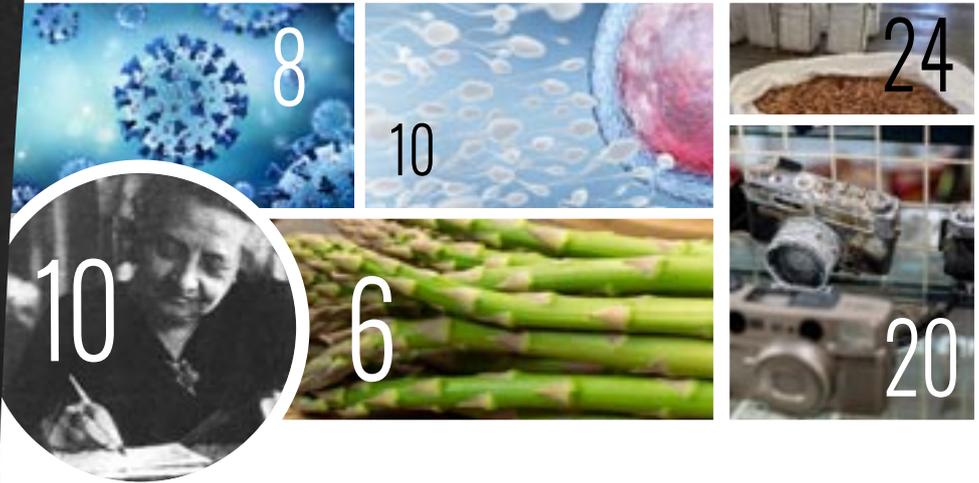


Ogni donazione è detraibile dalle imposte ai sensi e alle condizioni dell'Art. 15, 1 comma, lettera i - bis del TUIR, o, in alternativa deducibile dal reddito ai sensi e alle condizioni dell'Art. 14 del DL 35/2005



aprile 2021
046

Ematos è la rivista di FMS Onlus, la fondazione che contribuisce in modo determinante a rendere l'Ematologia di Niguarda un centro d'eccellenza per la cura di leucemie, linfomi, mielomi e delle altre malattie del sangue.



Direttore Responsabile:
Michele Nichelatti

Direttore Scientifico:
Enrica Morra

hanno collaborato a questo numero:
Marco Brusati, Paola D'Amico, Andrea Moroni,
Michele Nichelatti, Alessio Perboni, Alessandra
Trojani.

Progetto grafico e impaginazione
Andrea Albanese

Editore

Fondazione Malattie del Sangue Onlus
per la promozione della ricerca
e per il progresso nel trattamento delle
leucemie e delle altre malattie del sangue
D.L. 04/12/97 n. 460/97 art. 10 comma 8
iscritta al Registro Regionale del Volontariato
Sezione provinciale di Milano MI-567
Decreto 15/04/11 n. 754

Sedi

Piazzale Carlo Maciachini 11
20159 - Milano
c/o Ematologia
ASST Grande Ospedale
Metropolitano Niguarda
Piazza Ospedale Maggiore 3
20162 - Milano

C. F. 97487060150
Telefoni 02 64 25 891 - 02 29 511 341
www.malattiedelsangue.org
segreteria@malattiedelsangue.org



Creative Commons

alcuni diritti sono riservati
I contenuti di Ematos possono essere modificati,
ottimizzati e utilizzati, con citazione della fonte,
come base per altre opere non commerciali da
distribuirsi esclusivamente con licenza identica o
equivalente a questa.

Foto

istockphoto.com, Istituto Italiano di Tecnologia
Wikipedia, Consiglio Nazionale delle Ricerche

Stampa

Maingraf Srl
Bresso (MI)

Registro periodici del Tribunale di Milano n. 646
del 17/11/03

Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in l. 27/02/04 n. 46) Art.
1 comma 2 DBC Milano

Questa è una rivista distribuita gratuitamente, edita da una
ONLUS (Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale), ed al
cui interno possono apparire immagini tratte dal web e che, per
quanto ci risulta, sono di pubblico dominio. Tuttavia, se la loro
pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore, scusandoci fin
d'ora, vi preghiamo di inviare una mail a:
ematos@malattiedelsangue.org
e provvederemo ad attribuirne i crediti al detentore del copy-
right.



Archivio Ematos on line
www.malattiedelsangue.org/ematos-rivista/

editoriale di Roberto Cairoli	4
abc genetica di Alessandra Trojani una gara bizzarra: fortuna o genetica?	5
in punta di forchetta di Paola D'Amico gli asparagi	6
la fondazione e il covid di Michele Nichelatti Covid, vaccini e immunità di gregge	8
la copertina di ematos di Andrea Moroni Amalia Moretti Foggia: il dottor Amal e Petronilla	10
il reportage di Alessio Perboni Fukushima, dieci anni dopo	20
intervista sui tappi a Giorgio Furlani, Enrico Barbieri e Daniele Bertini	24
fundraising	
presentazione del libro 6+1 sul Portoghese Centrale	28
con ETICO si diventa artigiani di sostenibilità	29
un modello matematico per la CAR-T Therapy	30
una borsa in ricordo di Angela	30
lettera "dal campo"	31

per il lettore: Hai ricevuto Ematos tramite posta in quanto sei tra gli amici e sostenitori di FMS Onlus. È un modo per dirti **GRAZIE** per il tuo aiuto e il tuo affetto, e per tenerti aggiornato sui risultati dell'associazione. Qualora non fossi più interessato a riceverlo scrivi a associazione@malattiedelsangue.org o telefona allo **02 64 25 891**



editoriale

di Roberto Cairoli



andare, camminare, lavorare

Niente di meglio che le parole del cantautore livornese Piero Ciampi (1934-1980) per presentare la situazione e il nuovo numero di Ematos.

La pandemia ancora ci soffoca e crea tanti lutti quanti danni inimmaginabili al nostro tessuto economico; quando finirà sarà come essere usciti da una guerra vera, quella con le bombe. Ma almeno adesso ci sono i vaccini, e quindi mi pare che sia giusto cogliere al volo l'occasione per dire ai nostri let-

Perboni, che ci racconta con le parole e con le immagini di una città che lentamente sta ritornando a vivere, grazie anche agli studenti dell'Università. In questo numero diamo finalmente un po' di spazio

e di meritata attenzione ai volontari che aiutano la nostra Fondazione raccogliendo i tappi di plastica e di sughero (che si sta rivelando una eccellente fonte di introiti): in una intervista tripla, Giorgio Furlani, Enrico Barbieri e Daniele Bertini si raccontano e ci raccontano la loro attività, per farci capire quanto impegno e quanto lavoro abbiano dedicato e stiano de-

dicando alla nostra FMS, senza nulla pretendere in cambio. Leggetela con attenzione.

Infine, una piccola digressione sul COVID: un breve articolo ci spiega cosa sia la tante volte citata "immunità di gregge", e quando sarà possibile raggiungerla in Italia, grazie alla vaccinazione.

Buona lettura.

“ Numero denso, questo che state iniziando a leggere: la storia di copertina è dedicata ad Amalia Morretti Foggia, la terza donna in Italia a laurearsi in Medicina, che ha abbinato alla sua professione quella della giornalista per il Corriere della Sera. ”

tori, da medico e da presidente della Fondazione Malattie del Sangue, di vaccinarsi senza avere timore, perché la vaccinazione è il mezzo più efficace e rapido per imboccare l'uscita del tunnel. Vacciniamoci quindi senza paura, perché il vaccino è quello strumento che ci ha già liberato da molte terribili malattie, come il vaiolo, la poliomielite, e tante altre ancora.

Numero denso, questo che state iniziando a leggere: la storia di copertina è dedicata ad Amalia Morretti Foggia, la terza donna in Italia a laurearsi in Medicina (per poi specializzarsi in Pediatria), che ha abbinato alla sua professione quella della giornalista per il Corriere della Sera. La storia ce la racconta Andrea Moroni, ricercatore e storico del giornalismo, a cui do il mio personale benvenuto tra i nostri sempre più prestigiosi collaboratori. Ma in questo numero vedremo anche cosa sta succedendo a Fukushima oggi, 10 anni dopo il secondo più grave disastro nucleare civile della storia: ci è andato per noi un valente fotoreporter, Alessio

PER DONAZIONI:

Online: inquadra il QR con il tuo telefono



In banca:

IBAN: IT 96 T 05034 01726 0000000 43254
intestato a: fondazione Malattie del Sangue Onlus
causale: "Contributo liberale - Natale 2020"



di **Alessandra Trojani**

Biologo, Specialista in Genetica Medica - SC di Ematologia
Ospedale Niguarda Ca' Granda, Milano

Una gara bizzarra: fortuna o genetica?

Ma se vi dicessi che **il più veloce non vince sempre**, ci credereste? La spiegazione si trova in un complesso meccanismo biologico che sta alla base della cosiddetta **“corsa” degli spermatozoi**.

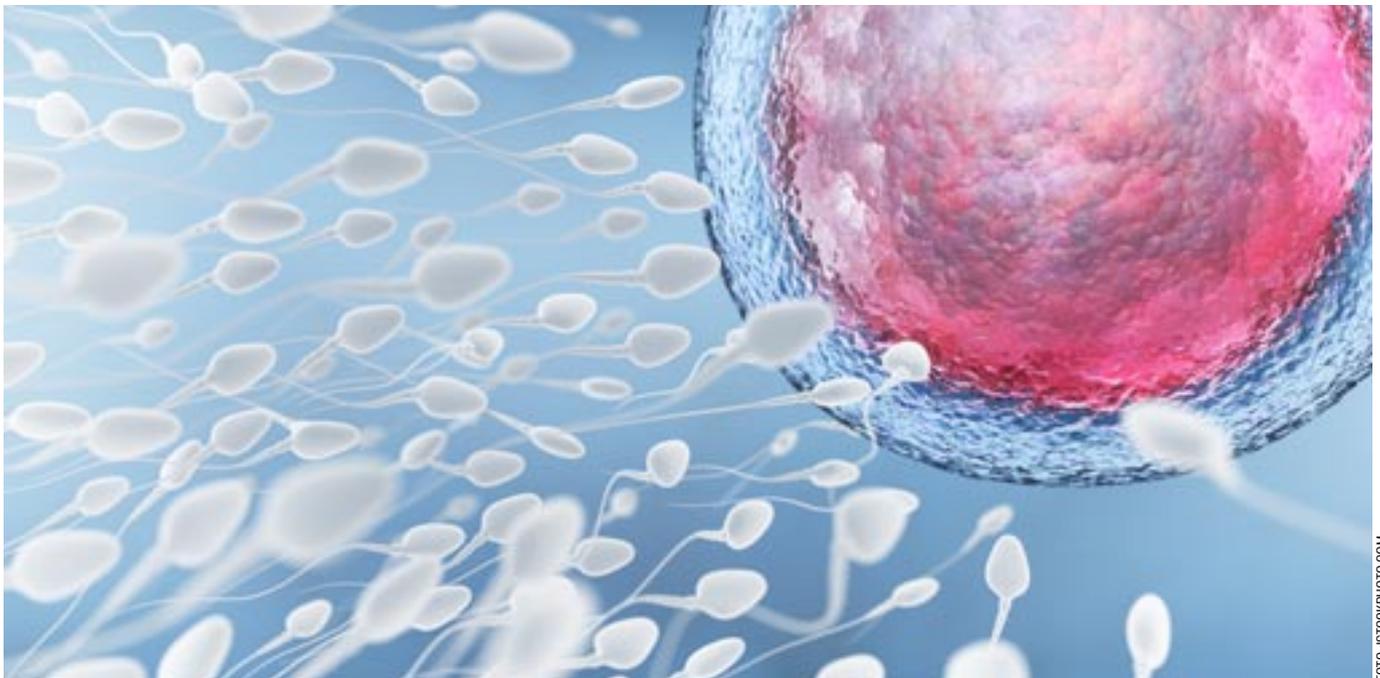


FOTO: ISTOCKPHOTO.COM

Il fenomeno della riproduzione sessuale è da sempre uno dei temi più discussi e meno compresi, infatti gli spermatozoi compiono una vera e propria gara basata sulla velocità e tutto questo per riuscire a fecondare la cellula uovo. La “nuotata” avviene tramite una rotazione complicata del “flagellum” (appendice). In realtà non si è ancora capito come riescano a raggiungere le cellule uovo, ma in qualche modo il fortunato o i fortunati riescono a farsi valere tra tanti. Ma in realtà potrebbe essere una gara truccata!

Uno studio condotto da un gruppo di ricerca del Max-Planck-Institute per la Genetica molecolare (MPIMG) di Berlino, ha rivelato come la proteina G Rho RAC1 e un fattore genetico chiamato aplotipo t, riescano a regolare il movimento e la competitività degli spermatozoi di mammifero.

Questa nuova scoperta pubblicata su “PLOS Genetics” nello scorso febbraio, evidenzia come una iper o ipo attività di RAC1 sia fondamentale nel movimento progressivo di una popolazione di spermatozoi. In termini più semplici, è come se alcuni spermatozoi “fossero dopati” diventando più efficienti e più veloci degli altri.

Da questo studio è emerso che gli spermatozoi con attività RAC1

bilanciata (né alta né bassa) possiedono un vantaggio selettivo riuscendo a raggiungere e fecondare più facilmente gli ovociti. Inibendo l'attività della proteina RAC1 con un farmaco, il movimento degli spermatozoi viene danneggiato. Non dimentichiamoci però del fattore genetico chiamato aplotipo t che rappresenta, di fatto, una combinazione di varianti genetiche presenti in un cromosoma.

Studiando l'aplotipo t si è visto che possiede delle varianti genetiche capaci di alterare i pathways molecolari (meccanismi biologici cellulari) determinanti il corretto movimento degli spermatozoi.

Nella maggior parte degli spermatozoi detti progressivi (ovvero quelli senza problemi di movimento), l'aplotipo t è presente, mentre gli spermatozoi non progressivi ne sono sprovvisti.

La possibilità di ereditare l'aplotipo t è casuale ma lo spermatozoo che lo eredita guadagna sicuramente un notevole vantaggio rispetto ai compagni di gara. Lo studio è stato supportato da varie sperimentazioni che hanno evidenziato un collegamento tra la proteina RAC1 e l'aplotipo t dimostrando che il rapporto tra i due gioca un ruolo cruciale nel guidare gli spermatozoi verso le cellule uovo. 🍀



gli asparagi

Siamo entrati nella stagione che ci regala frutti e verdure a volontà, perfetti anche per preparare piatti sani e gustosi. Vi proponiamo qualche semplice ricetta in cui protagonisti sono gli asparagi, verdura ideale per diete povere di grassi e ricche di antiossidanti. Gli asparagi sono perfetti da assaporare con le uova, in insalata o conditi semplicemente con olio e sale. Ma possono essere anche gli ingredienti di torte salate. L'asparago è una delle specie botaniche più completa di elementi nutritivi che esiste in natura: ricco di vitamine, fibre e sali minerali, aiuta la depurazione del corpo, è un antinfiammatorio e aiuta la digestione e le funzioni intestinali. 🍷



Torta salata asparagi e ricotta, un classico dal gusto semplice!

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée o sfoglia
250 g di ricotta fresca (o di bufala per un gusto ancora più deciso)
250 g di asparagi freschi o surgelati
2 uova

150 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Tagliate i gambi alla stessa altezza e sbollentate gli asparagi in acqua salata per qualche minuto. Scolateli non ancora cotti e passateli sotto l'acqua fredda per fermarne la cottura. In un recipiente abbastanza grande preparate un composto con la ricotta, le uova e il formaggio grattugiato, aggiungete gli asparagi e regolate di sale e pepe. Stendete la pasta che avete scelto e bucherellatela con una forchetta per una cottura migliore. Versate il composto in una teglia con la pasta stesa e ricoprite di formaggio grattugiato. Mettete la torta salata in forno a 170° per 25 minuti e toglietela quando sarà ben dorata in superficie.

Torta salata con asparagi bianchi, pomodori, scalogno e stracchino

Si tratta di una ricetta molto particolare. Gli asparagi bianchi, ancora più delicati, daranno a questa torta salata il giusto contrasto con gli altri ingredienti, tutti dal sapore molto forte.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée
250 g di asparagi freschi o surgelati
100 gr di scalogno a fette
100 g di pomodorini
2 uova
150 g di formaggio grattugiato e pan grattato
150 g di stracchino
1 confezione di panna per cucina
sale e pepe

Preparazione

Lessate gli asparagi in acqua salata per qualche minuto e teneteli da parte. In una padella con poco olio, rosolate lo scalogno e unite poi gli asparagi. Fate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto. In un recipiente unite le uova, la panna, lo stracchino e il formaggio grattugiato e amalgamate fino a comporre un composto uniforme. Stendete la pasta brisée su una teglia e riempitela con il composto che avete preparato. Aggiungete i pomodorini a fette (non prima di averli fatti sgocciolare per bene), coprite il tutto con formaggio e un po' di pan grattato e mettetelo in forno per circa 20/25 minuti.

Torta salata con asparagi e speck

Per una torta più gustosa abbinare gli asparagi allo speck o a del prosciutto crudo o a del capocollo.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée o sfoglia
250 g formaggio gorgonzola o brie (o comunque un formaggio che avete in frigo e dovete consumare)
250 g di asparagi freschi o surgelati
150 g di speck tagliato a fette
2 uova
150 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Il procedimento è lo stesso della torta salata con la ricotta ma avete due varianti a disposizione per quel che riguarda l'accoppiata speck e asparagi. Potete inserirli separatamente nella torta rustica o usare gli asparagi come grissini e arrotolare lo speck attorno ad ognuno prima di metterli a nella pasta. Fate cuocere in forno a 170° per 25 minuti.

Torta salata con asparagi, peperoni e melanzane

Questa ricetta vegetariana veloce e gustosa è l'ideale per impreziosire la verdura di stagione in un piatto semplice da preparare. In bocca ci sarà un'esplosione di sapori.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée o sfoglia
250 g di provola affumica
250 g di asparagi freschi o surgelati
1 peperone
1 melanzana
2 uova
150 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Lavate il peperone e tagliatelo a pezzetti piccoli, fate la stessa cosa con la melanzana, pulite quindi gli asparagi e divideteli in 3/4 parti. Fate cuocere i peperoni e le melanzane con olio di oliva per qualche minuto, quando si saranno ammorbiditi un po' aggiungete gli asparagi e continuate la cottura ancora per 4/5 minuti a fuoco non troppo alto. Tagliate la provola a pezzetti e, in un contenitore, versate tutti gli ingredienti amalgamandoli con le uova e il formaggio grattugiato. Stendete la pasta e riempitela con il composto – non dimenticate prima di bucherellarla – e ricoprite il tutto con il formaggio grattugiato. Cuocete in forno preriscaldato per 20 minuti a 170/180°.

Tortini di pasta sfoglia con asparagi, brie, miele

Vi basteranno 3 ingredienti principali: asparagi, pasta sfoglia e formaggio brie (e un po' di miele) per un perfetto contrasto di sapori e profumi!

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare (andrà tagliata a pezzi)
250 g di asparagi freschi o surgelati
250 gr di formaggio brie
2 uova
150 g di formaggio grattugiato
sale e pepe
miele

Preparazione

Iniziate pulendo gli asparagi, tagliateli affinché siano più o meno lunghi 8/10 cm. Fateli rosolare in padella con olio di oliva per qualche minuto e metteteli da parte. Dividete la pasta sfoglia in 6 pezzi uguali e, in ognuno di essi, inserite una fetta di formaggio brie. Mettete ora su ogni fetta di formaggio 3/4 asparagi e condite con un filo di olio, pepe, sale e formaggio grattugiato. Richiudete ogni rettangolo di pasta sfoglia su se stesso assicurandovi di chiuderli bene alla giuntura per non farli aprire durante la cottura. Spennellate con un tuorlo d'uovo e mettetevi i vostri tortini a cuocere in forno a 180° per circa 25 minuti. Prima di servirli (se volete un gusto ancora più delicato) potete aggiungere un filo di miele.

Covid, vaccini e immunità di

Avete visto casualmente il lattaio infrattarsi con la vostra vicina di casa? Non riuscite a tenerlo per voi, è troppo bello, non sapete proprio resistere, e **decidete di raccontarlo solo a due persone** fidatissime. Ma il pettegolezzo è troppo bello anche per le due persone fidatissime, che non resistono, e il giorno dopo lo raccontano, **ciascuno ad altre due persone** fidatissime, e così via. Bene, basteranno **32 giorni, 16 ore e 49 minuti** perché il pettegolezzo venga conosciuto da tutti i 7 miliardi di persone che vivono sulla terra. **Una pandemia, se non controllata, si diffonde più o meno così.**

Dopo un anno di pandemia e di lockdown, la situazione, nel nostro e in altri Paesi (con la sola eccezione di Israele, Corea del Sud, Nuova Zelanda e Australia) non è ancora sotto controllo: comincerà ad esserlo quando in Italia si raggiungerà un numero sufficiente di vaccinati e la cosiddetta immunità di gregge.

La situazione pandemica è ancora lontana dalla risoluzione, e lo sarà ancora per parecchio tempo, si spera il meno possibile, ma

viene da chiedersi per quale motivo ci sia una così forte diversità di vedute e diffomità di interpretazione dei dati epidemiologici. In particolare, i tentativi di costruire dei modelli affidabili sulla diffusione del virus sembrano tutti falliti, così come sono fallite le previsioni sulla data in cui la pandemia sarebbe dovuta terminare. Pare di ieri, ad esempio, il ritiro (in tutta fretta) dagli scaffali del libro “Perché guariremo” scritto dal Ministro della Salute Roberto Speranza e pubblicato da Feltrinelli, che poi lo ha im-

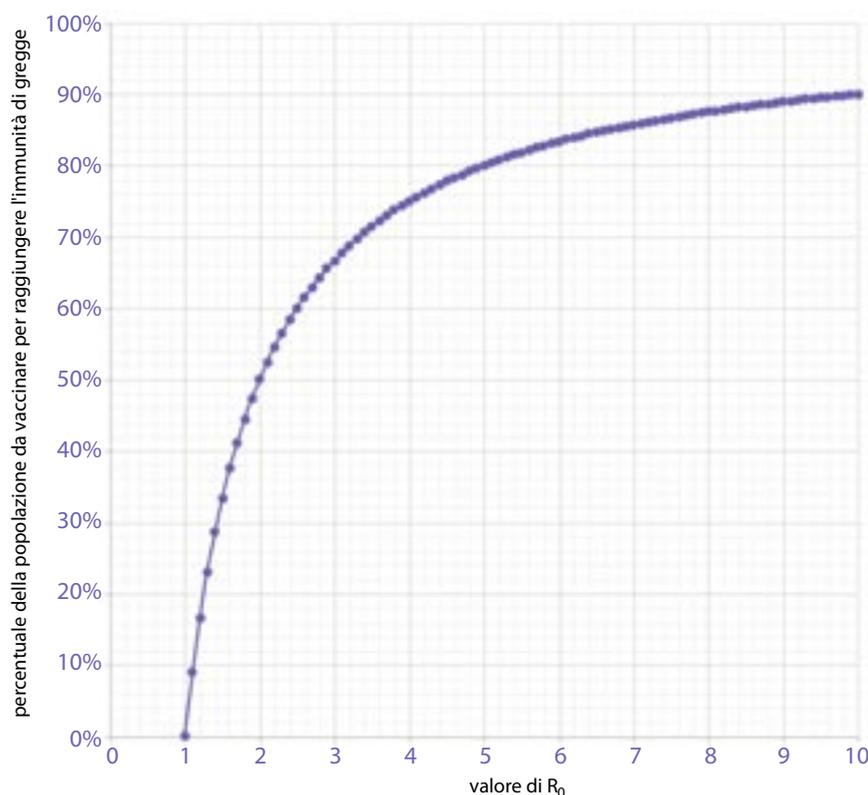
mediatamente messo fuori catalogo, (si veda ad esempio il Giornale del 12 gennaio 2021).

Nulla di male nel costruire dei modelli matematici di diffusione della malattia, ma i modelli conosciuti (i vari SIR, SIRS, SIRD, eccetera) si sono dimostrati non pienamente applicabili al caso COVID, e si crede che un modello possa essere effettivamente costruito, ma solo a posteriori: tornerà senz'altro utile se e quando si affronterà una nuova pandemia da COVID o simile a questa. Perché quindi l'andamento della pandemia è così poco chiaro e perché le varie interpretazioni dei dati hanno messo a dura prova le affermazioni dei vari virologi (ed in buona parte, anche la pazienza dei cittadini)?

SI PARTE DA R_0 MA SERVONO ALTRE INFORMAZIONI

Dobbiamo partire dal concetto di R_0 , il numero di riproduzione di base, ovvero il numero medio di infezioni che vengono causate da un individuo infetto in una popolazione di individui suscettibili, cioè sani e in grado di ammalarsi, incontrati a distanza “utile” per la trasmissione del contagio. Facendo i conti della serva, se ad esempio $R_0 = 3$, ogni malato infetta in media 3 soggetti sani ogni 10 che ne incontra (a distanza utile, s'intende). Se R_0 è maggiore di 1, l'epidemia tende a diffondersi, con velocità sempre maggiore (l'andamento è esponenziale), mentre se $R_0=1$ l'epidemia rimane sotto controllo, e se è minore di 1, l'epidemia si estingue.

La stima di R_0 è fondamentale all'insorgere di una nuova epidemia perché fornisce una misura dell'aggressività del virus o del batterio, e questo è capitato anche nel momento



gregge

in cui si è manifestato il coronavirus, ma le stime sono state molto diverse: c'era chi calcolava un valore superiore a 6 e chi un valore inferiore a 2. Perché queste differenze? Perché R_0 non può essere misurato direttamente, ma solo stimato con modelli matematici che si basano sui dati disponibili. In più, come sappiamo, ci sono i malati asintomatici, che stanno benissimo ma possono trasmettere la malattia: anzi, non venendo rilevati possono diffonderla per un periodo molto più lungo rispetto ai sintomatici.

Equipaggiati con R_0 , adesso serve sapere quale sia l'intervallo di generazione medio, cioè dobbiamo sapere quanti giorni passano da quando una persona si infetta, a quando a sua volta infetterà un'altra. Questa informazione può essere difficile da ottenere (l'intervallo di generazione medio è costante nel tempo o cambia? Ed è uguale nei sintomatici e negli asintomatici?), ma è molto importante: immaginiamo di seguire un paziente per un mese, e vedere che dopo 20 giorni ha infettato 9 soggetti: se l'intervallo di generazione fosse pari a 10 giorni, i 9 soggetti infetti sarebbero il risultato di 3 nuovi casi, ciascuno dei quali ne ha infettati altri 3 (e quindi $R=3$), mentre se l'intervallo di generazione fosse 20 giorni, allora il soggetto malato avrebbe direttamente infettato gli altri 9 (e allora $R_0=9$), quindi lo stesso risultato finale sarebbe spiegabile da due valori di R_0 molto differenti. E poi c'è un altro aspetto che complica le cose: l'intervallo di generazione medio può essere retrogrado, perché una persona infettata può benissimo diventare



sintomatica prima di quando lo diventerà la persona infettante.

Col passare del tempo, in particolare con l'adozione di misure restrittive, l'utilità pratica di R_0 tende a diminuire, e si preferisce usare R_t , chiamato indice di riproduzione netto: è sempre un indice di riproduzione e trasmissione del virus, ma che tiene conto degli effetti degli interventi di politica sanitaria (restrizioni, eccetera), quindi R_t sta alla diffusione dell'infezione in una situazione "controllata", come R_0 sta alla diffusione dell'infezione in una situazione non controllata. L'indice R_t viene calcolato periodicamente, ad esempio, ogni settimana, e consente di verificare gli effetti dei provvedimenti restrittivi.

VACCINAZIONE E IMMUNITÀ DI GREGGE

Facendo un ragionamento molto semplice, il parametro R_0 ci dice quante persone saranno infettate sul totale di quelle incontrate; se $R_0=3$, su 10 persone incontrate, 3 si infetteranno. Più in generale, se il numero di

persone incontrate è P , gli infettati saranno $3/P$, e ancora più in generale, dato un generico valore di R_0 , le persone infettate saranno R_0/P . Ora, immaginiamo che un certo numero V di persone sia stato vaccinato; le persone che possono essere infettate diventano $P - V$, e quindi per vedere a quali condizioni si può avere il controllo dell'epidemia, quindi $R_0=1$, chiamata "herd immunity" (immunità di gregge), si dovrà scrivere

$$1 = \frac{R_0}{P} (P - V)$$

da cui si ottiene che la percentuale della popolazione che dovrà essere vaccinata per raggiungere il controllo dell'epidemia e quindi l'immunità di gregge è

$$\frac{V}{P} = 1 - \frac{1}{R_0}$$

Quindi, se $R_0=2$, bisognerà vaccinare il 50% della popolazione, perché

$$1 - \frac{1}{2} = \frac{1}{2} = 50\%$$

se $R_0=3$ si dovrà vaccinare il 66.7%, perché

$$1 - \frac{1}{3} = \frac{2}{3} = 66.7\%$$

e così via. Il grafico nella pagina precedente fornisce i vari valori della percentuale da vaccinare in base al possibile valore di R_0 , da cui comunque emerge la necessità di vaccinarsi al più presto per raggiungere l'immunità di gregge il prima possibile.

Convenzionalmente, dato il valore $R_0=3$ assegnato, si stima per l'immunità di gregge in Italia, si dovrà vaccinare circa il 65% della popolazione. 🍎

Nulla di male nel costruire dei modelli matematici di diffusione della malattia, ma i modelli conosciuti si sono dimostrati non pienamente applicabili al caso COVID, e si crede che un modello possa essere effettivamente costruito, ma solo a posteriori: tornerà senz'altro utile se e quando si affronterà una nuova pandemia da COVID o simile a questa. Perché quindi l'andamento della pandemia è così poco chiaro e perché le varie interpretazioni dei dati hanno messo a dura prova le affermazioni dei vari virologi?



Amalia Moretti Foggia:
**il dottor Amal
e Petronilla**

Amalia Moretti Foggia, nata a Mantova, figlia di farmacisti, laureata in Medicina e Chirurgia a Bologna (terza donna medico in Italia), e **specializzata in Pediatria** a Firenze, dopo una precedente laurea in Scienza Naturali a Padova, **ha svolto una intensa carriera di giornalista a Milano**, scrivendo per il Corriere della Sera, la Domenica del Corriere e il Corriere dei Piccoli, occupandosi di **medicina**, di **igiene**, di **prevenzione**, ma anche di **cucina** e di **economia domestica**, usando, per ogni occasione uno pseudonimo diverso (dr. Amal, Petronilla). Amica della Kulisciuff, della Ravizza, della Majno, **è stata una protagonista nella Milano della prima metà del 900**, senza mai scordare la sua attività di medico, che svolgeva su base volontaria in un ambulatorio vicino a Porta Venezia.



di **Andrea Moroni**

Storico del Giornalismo
Fondazione Corriere della Sera

Quando, il 20 luglio 1947, la «Domenica del Corriere» pubblicò la notizia della morte del dottor Amal, i lettori dovettero stupirsi nell'apprendere che quel dottore era in realtà una dottoressa. E la sorpresa fu forse anche maggiore quando seppero che quella dottoressa non era solo l'autrice della rubrica *Laparola del medico*, ma anche, con lo pseudonimo "Petronilla", delle ricette di cucina proposte per tanti anni nella rubrica *Tra i fornelli*; che era poi la stessa persona che aveva distribuito decine di *Consigli alle massaie* firmandosi "La massaia scrupolosa" nonché quella "mamma" che aveva elargito *consigli alle mammine* dalle pagine del «Corriere dei Piccoli». Nessuno poteva infatti immaginare che l'autrice di tutte queste rubriche si chiamava Amalia Moretti Foggia, un nome che doveva risultare sconosciuto a quasi tutti: era assai improbabile che esistessero ancora dei lettori tanto anziani quanto dotati di una memoria tale da consentirgli di ricordare che quel nome era apparso diverse volte al principio del '900 nelle cronache milanesi del «Corriere» come protagonista di un'intensa attività divulgativa in difesa dell'infanzia, della maternità e dei diritti delle donne, a fianco di personaggi come la socialista Anna Kulisciuff, la

filantropa Alessandrina Ravizza, le attiviste Linda Malnati e Ersilia Bronzini Majno.

Le origini a Mantova, la formazione e gli studi universitari a Padova, Bologna e Firenze

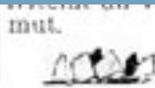
Amalia Moretti Foggia era nata a Mantova nel 1872, prima dei quattro figli nati dal matrimonio tra Carolina Rinoldi e Giovan Battista Moretti Foggia. Il padre era titolare di una farmacia che si tramandava in famiglia di generazione in generazione, come ricordò la stessa Amalia nella dedica di uno dei suoi numerosi libri: «A mio padre, vegeto novantacinquenne, alla cara memoria di mio nonno, di mio bisnonno, di tutti i miei avi, al par di me, speciali ed erborari». Una lunga tradizione familiare che il padre avrebbe voluto fosse proseguita dalla figlia primogenita, ma Amalia preferì iscriversi a Scienze naturali, presso l'Ateneo di Padova. Questo episodio mostra quanto fosse aperto l'ambiente familiare in cui crebbe Amalia Moretti Foggia, che non solo fu lasciata libe-

ra di scegliere il proprio percorso, ma fu incoraggiata a proseguire gli studi, cosa tutt'altro che scontata se si pensa che solo nel 1883 lo Stato italiano riconobbe alle ragazze il diritto di iscriversi a tutti gli istituti di istruzione superiore (compresi i licei, unica scuola che consentiva l'accesso all'istruzione universitaria) e che, ancora al principio del XX secolo, le studentesse rappresentavano meno del 2% degli iscritti ai licei.

A differenza di gran parte delle ragazze di allora, comprese quelle nate in agiate famiglie, Amalia poté dunque intraprendere la carriera di studi che più la interessava e questi interessi, questa curiosità e intraprendenza, la portarono, dopo aver ottenuto la laurea a Padova nel 1895, a trasferirsi a Bologna per conseguire una seconda laurea in Medicina. A Bologna seguì le lezioni di Augusto Murri, uno dei maggiori clinici del tempo, che apprezzò le doti della Moretti Foggia e le procurò una borsa di studio grazie alla quale poté specializzarsi in pediatria presso la clinica Mayer di Firenze.

A differenza di gran parte delle ragazze di allora, comprese quelle nate in agiate famiglie, Amalia poté dunque intraprendere la carriera di studi che più la interessava e questi interessi, questa curiosità e intraprendenza, la portarono, dopo aver ottenuto la laurea a Padova nel 1895, a trasferirsi a Bologna per conseguire una seconda laurea in Medicina. A Bologna seguì le lezioni di Augusto Murri, uno dei maggiori clinici del tempo, che apprezzò le doti della Moretti Foggia e le procurò una borsa di studio grazie alla quale poté specializzarsi in pediatria presso la clinica Mayer di Firenze.

...date le onde come mi baciano.
 — Lo san tutti che l'acqua di mare ha cattivo gusto.



IRONIE DELLA SORTE
 — Che volete da me?
 — Io sarei il vostro difensore...
 (Pottliken, Copenaghen)



UNO STRANO RISTORANTE
 — E' rimasta soltanto una bistecca, signore, una quella la mangio io. (Koralle, Berlino)

Lo sbaglio del sarto

Il fattorino del sarto recapita l'abito nuovo a un cliente.

— Questa è mancanza di fiducia! — esclama il cliente. — All'abito, il vostro padrone ha unito il conto...
 — Scusi lo sbaglio, signore. Evidentemente il mio padrone l'ha preso per uno che paga.



Complimento smontato

— Sai, caro che cosa m'ha sussurrato quel giovinotto? — dice la signora Vecchiaguardia al marito. — M'ha detto che ho una bellezza da fiaba!
 — Già... c'era una volta!

Per chi ama le bestie

Il tordo viene da noi annoverato tra gli uccelli « di passo »; preferisce i boschi di quercia, gli oliveti e le vigne. Per quanto insettivoro e però anche ghiotto di « coccole » di ginepro, di bacche di vischio, d'uva, di fichi e di olive. La femmina nidifica di solito due volte all'anno e depone circa 4 uova che cova per 15-18 giorni.

Il suo canto è proverbiale, tanto che il naturalista Linneo, lo ha chiamato « musicus ». I Norvegesi lo designano « l'usignuolo del Nord », e non pochi poeti ne cantano le lodi.

Si adatta facilmente all'ingubbiamento. Lo si alimenta con pasticcini di mollica di pane imbevuta di latte, con polenta, formaggio grattugiato, carne (cuore) cruda tagliuzzata, ed inoltre larve o crisalidi del baco da seta, uova di formiche, semi di canapa schiacciati, oltre alle sopra citate varie specie di frutta. Il dimorfismo sessuale è pochissimo appariscente: il maschio ha la testa un po' più grossa e le macchie sul petto più scure e più larghe, e, secondo taluno, le tre penne centrali della coda uguali.

Petronilla

Marco

TRA I FORNELLI

Se non volete Risotto verde

che il marito rimpianga, troppo spesso le varietissime liste della trattoria... se, il marito, volete tenervelo stretto anche con la varietà nella mensa... ricordate, almeno una volta all'anno, anche il risotto verde, cioè un certo risottino ch'è di poca spesa, *lesto a fare*, e di gusto... quale voi stesse potrete giudicare quando l'avrete fatto seguendo questa semplice ricetta:

Tagliuzzate fine una manciata di spinaci, 3 steli di sedano, 2 carote, 2 porri, una piccola cipolla. Versate in una casseruola mezzo etto di burro e due cucchiaini d'olio d'oliva; quando i due grassi saranno il per bollire, aggiungete le verdure tagliuzzate e che avrete allora lavate; mescolate; incoperchiate la casseruola; abbassate il fuoco; e lasciate lento cucinare.

Il riso (7 etti per 6 persone) versatelo nella casseruola quando le verdure vi boliranno da 30-35 minuti; mescolate subito (e mescolate poi spesso e sempre con il cucchiaino di legno); aggiungete subito (e aggiungete poi di tratto in tratto) un mestolo di brodo bollente e al giusto salato (o di acqua bollente nella quale avrete scolti 2-3 dadi ed un cucchiaino d'estratto concentrato di verdure).

Dopo 15 minuti, salate se all'esaggio lo troverete necessario; aggiungete un cucchiaino colmo di burro, un buon pizzico di prezzemolo finemente tagliuzzato con le erbicci e che farà ancor più verde il vostro risotto, un pizzichino di pepe, e due cucchiaini colmi di par-

migiano grattugiato; mescolate; e recate questo in tavola trifolanti per la certezza che il vostro verde risottino verrà accolto dal marito... così, come ogni marito buono e gentile suol sempre accogliere un piattino amorosamente preparato per fare cosa grata a lui.

CONSIGLI ALLE MASSAIE

SPAZZOLINI E SPAZZOLE

Come devono essere sempre ben aperti gli occhi della massaià che voglia scrupolosamente lustrare la sua casa, e come ella deve avere sempre pronte le sapienti mani a togliere brutture, a riparare guasti, a rimettere a nuovo ciò che, per l'uso, è ormai invecchiato!

Così, vedono quegli occhi che gli spazzolini da denti recano le tracce di un uso alquanto prolungato? Ecco allora quelle mani versare in una catinella 2 bicchieri d'acqua bollente; aggiungere 2 pizzichi di bicarbonato di soda e 4 gocce di ammoniac; immergervi gli spazzolini; scuoterveli per ben disgrassarli; risciacquarli in acqua fredda; stendere poi una salvietta sul davanzale della finestra; disporvi sopra gli spazzolini lavati e lasciar infine al sole la cura di asciugarli.

Vedono, quegli occhi, che anche le spazzole da capelli serbano, tra le setole, un certo untume? Ecco allora quelle mani versare in una larga catinella mezzo litro d'acqua calda; unire mezzo

cucchiaino da caffè di ammoniac; tuffarvi le spazzole in modo che ne siano immerse le sole setole e non il legno che le sostiene; muoverle; rimuoverle; risciacquare poi in acqua fredda; scuoterle con energia per scacciarne molta acqua; e affidare ancora al sole il compito di asciugarle completamente e ridarle all'uso.

Vedono, quegli occhi, che anche le spazzole per le vesti tengono stretto un certo sudicio tra le setole? Ecco allora, quelle mani, prendere una manciata di crusca; e con quella crusca strofinar ogni spazzola; e con le dita intrufolarvi crusca tra le setole; e scuoterle poi la spazzola; e batterla e ribatterla su di un foglio di carta fino a che la crusca, carica di untume, di polvere e di lanuggine, se ne sarà andata tutta.

Ma altre ed altre magagne ancora possono vedere gli occhi onniveggenti de

La massaià scrupolosa

**condime
adattabi**

È NECESSARIO

2

**LO STO
L'OBBLI
RIFIUTAR**



Aver fame e non veder avvicinarsi con angoscia e timore Quali e quanti suppotuti evitare! Tut soffrono di mal di aiferuare, che se es più acute, di certe deprimenti. Una polvere, o due o Magnesia Bisurata poco d'acqua, apppeini sintomi di d renderanno in martirio superbo pesantezza, la sonn ed i bruciori di resistono più di qu Magnesia Bisurata quasi istantaneamente acidità, arresta la dà immediato soll delicate dello stom.

La Magnesia Bis volè da prenders sovano contro i digestivi, qualun In vendita in polve in tutte le Farma ed in grandi flac Lire 9,00.

**DIGESTIONE
MAGN
BISUR**

PRODOTTO DI FARMIA
(Aut. Priv. Farmia N. 117)

Comperate L. A.

**PER LA STI
prendere prima del pas**

GRANO

che regolarizza le f
Fazione di 25 c
È un prodot
Lab. G. MANZONI & C. -
Aut. Priv. Milano N. 1

Il trasferimento a Milano

Terminati gli studi si trasferì a Milano nel 1899. Ad attirarla nella città lombarda non dovettero essere tanto le opportunità di lavoro, quanto piuttosto i fermenti politici e sociali che animavano quella città e che si concretizzavano in un'articolata rete di strutture assistenziali nate tra la fine dell'800 e il principio del '900 e attive sia in campo sanitario che in quello sociale. In ambito sanitario, oltre agli ospedali e agli istituti di ricerca (alcuni dei quali destinati a diventare centri di grande rilievo, come il Sieroterapico, nato nel 1894; l'Ospedale infantile, poi intitolato a Vittore Buzzi, istituito nel 1895; lo Stomatologico, sorto nel 1908; il Sacco, creato nel 1910; l'Istituto dei tumori, fondato nel 1911), erano attive anche moltissime associazioni minori, come la Guardia ostetrica (nata nel 1889) o il Patronato di soccorso per gli infortuni del lavoro (1896) create e sostenute da volontari. E volontari erano anche molti degli animatori di quel vivacissimo mondo composto da nuove associazioni e antichi enti benefici, organizzazioni impegnate in vari modi nell'assistenza sociale ai ceti più disagiati, veri antesignani delle realtà del Terzo Settore. Si possono ricordare l'Istituto Figli della Provvidenza (fondato nel 1869), il Pio ricovero per i figli

Terminati gli studi **si trasferì a Milano nel 1899**. Ad attirarla nella città lombarda non dovettero essere tanto le opportunità di lavoro, quanto piuttosto **i fermenti politici e sociali** che animavano quella città e che si concretizzavano in un'articolata rete di strutture assistenziali nate tra la fine dell'800 e il principio del '900 e attive **sia in campo sanitario che in quello sociale**.

delle donne lavoratrici (attivo sin dal 1850), il Patronato di temperanza (che dal 1882 dava ricovero e assistenza medica agli alcolizzati), le Biblioteche popolari (sorte nel 1879 e riunitesi in Consorzio nel 1903), la Cucina per i malati poveri (1879), le Università popolari (1900) per tacere della multiforme attività svolta da enti come l'Umanitaria e la Cassa di Risparmio. Amalia Moretti Foggia si inserì ben presto in questa vivace realtà, prima come medico fiscale per la Società operaia femminile di mutuo soccorso, poi, già dal marzo 1900, come direttrice della sezione malattie dei bambini della Poliambulanza di Porta Venezia, impiego che tenne tutta la vita; qui conobbe anche il dottor Domenico Della Rovere, l'uomo che sposò nell'autunno del 1902 e con cui divise il resto dei suoi giorni. In questi anni

di inizio secolo fu anche molto attiva in un'opera di divulgazione volta sia a diffondere norme di igiene sia a sostenere i diritti delle donne. Tenne così numerose conferenze presso associazioni come l'Unione femminile, l'Associazione delle operaie, l'Unione impiegati e commessi, il circolo femminile Gaetana Agnesi e altre ancora, trattando non solo temi medici (una cronaca apparsa nel «Corriere» il 12 marzo 1900 ricorda come la Moretti Foggia avesse «tenuto la sua solita conferenza sull'«Igiene della donna e del bambino»»), ma intervenendo anche in favore dei diritti delle donne. Nel 1908 fu una delle otto relatrici invitate al primo Congresso nazionale di attività pratica femminile. Al suo intervento, intitolato *La donna professionista*, il «Corriere» del 26 maggio dedicò diverse righe: «ella non leg-

ARTICOLO SU IL CORRIERE DEI PICCOLI



Il quaderno di Soldino.

TEMA:
Qual è l'animale a cui volete più bene?

Svolgimento:

Io voglio bene alle galline che fa le uova e mi possono dare con l'insalata di campo e anche col burro nel fegatino di coccio.

Io voglio bene alle mucche perché mi dà il latte.

Io voglio bene alle pecore perché mi dà il cacio pecorino e perché io be, be, be.

Io voglio bene all'ape perché mi dà il miele e lo candele quando viene il temporale e mangio la luce e bisognerebbe andare a letto al buio.

Io voglio bene alla mia maestra perché m'insegna tante cose.

MARY

IL CONSIGLIO DEL DOTTORE

Quando, la notte, il lettino...

Il bimbo è ormai grandicello, ma ugualmente continui, e quasi ogni notte, a bagnare il letto?

E a nulla è valso somministrargli il pasto della sera quasi sempre d'acqua cioè un bel piatto di maccheroncini coperti d'angelo stufati, cotoli in acqua, ben ben scottati e conditi con formaggio e burro crudo, indi 1-2 fetta biscottate spalmate di marmellata, ma... ne frusta erode, ed un solo scorcio di acqua o di latte?

Non meno ha provato svegliarlo 1, 2, 3, 4 volte durante la notte; aggravidarlo puntino; aggravidarlo; farlo giornalmente molto camminare; tenerlo lungamente o al mare, o in montagna, o in campagna; irrobustirlo con l'olio di mercurio, il ferro, l'arsenico, il calcio; fargli fare, ogni mattina, un bagno in acqua calda nella quale abbondano bolite erbe aromatiche e sottoposto subito dopo, ad una spogliatura fredda: tutti ad un sempre maneggio?

Non meno fatto svegliare e spogliare ad asciugare, sul balcone. Il materasso bagnato admette tutti i bambini del vicinato, i certi amichevoli e, espanso che era, proprio lui, ha quel vialaccio?

Non meno fargli ballare forte si cacciando di apprensione, sentendo, in acqua, una predichetta della mamma su: «dovete di non esser pigri la notte... di star bene la guardia... di chinare subito la mamma... e, resistendo persone dire ch'ella è ad come l'uso dei suoi ocularetti...»?

Non meno minacciare di fargli mangiare, a via impedita, un topo arrosto ed un rospo fritto (come suggeriscono la nonna e le sue amiche) giacché topi e rospi, a scuire le vecchie signore, hanno un potere veramente magico sia nel frenare l'eccessivo lavoro della vesicola sia nel tener desta la sensibilità del bambino?

Si è anche chierato il dottore; e il dottore, tocca, polpa, latte, scollita, ha suggerito o una cura rinosaturata, o calmente bellidonna, o eccitante strimonia, o goccie ricamate da estratti delle ghiandole che dirigono il lavoro del rene; ma tutti questi medicamenti non hanno portato il successo sperato?

Allora, mamma, prima di attendere che il bimbo raggiunga la pubertà (cioè l'epoca della vita nella quale 99 volte su 100 il vesicchio immaturamente, spontaneamente, sciogliersi, fa anche la imbecca prova di un certo stravocchie medicamento, che, solo il senilico scottatore, farà scorrere i tanti scottici sui pregi delle erbe, ma che tante mazzette, alle quali in questi rodermentati tempi l'ho suggerito, mi hanno assicurato essere riuscito un vero tocca e sana per il loro bimbo...

Fa cioè la prova dei nostri amici dell'erba-ortica; cereali; tritanti; impastate la farina con segale, acqua e miele; fa, dell'impasto, biscotti; macinali al forno; danze uno ogni sera al bimbo prima di metterlo a letto; e l'effetto, in un mese, sarà con grandissima probabilità ottenuto.

Non trovi i semi? Va allora dal più vecchio speziale della città, da quello che serba, anche in questi modernissimi tempi, barattoli di vecchi medicamenti; e chiedigli sciroppo d'ortica; e di quello sciroppo porgine al bambino da 2 e 4 macchietti nella giornata; e, se non certissimo, sarà quasi certo che, anche con lo sciroppo, in un mese l'effetto sarà ottenuto.

E se nemmeno i semi dell'ortica, al ricche di essenze rivulive?... Allora, mamma, dovrai rimanere tranquilla nella certezza che dal vecchio medicamento non potrà venir nessun male al tuo bambino; tranquillizza pur la coscienza d'aver tutto tentato e provato; e tranquilla dovrai attendere che anche per la tua creatura giunga la pubertà risanatrice.

TATTAGE per i piccoli

CUCURUMELLA

Cucurumella è una bella Agnolina, Verde di bianco, col fiocco nel fianco.

Ha perduto la pinnella e suo madre l'ha spridato. Ride e piange Cucurumella. Cucurumella si è marrito; ha l'urto d'oro in dito.

Non colto la rosa per darla alle sponse, han colto mortella per fare più bella Cucurumella.

Cucurumella andò nel bosco; era chiero ed era fuoco. Andò per funghi, andò per legna. Senza nulla ritardò, e il marito la bastonò. Cucurumella, Cucurumella s'è stracciata la pinnella. I capiti si tagliò, per far fuoco il bruciò, il gattin mise in podella. Oh! come è scema Cucurumella?

NONNA ANNA

Abbonamenti al "CORRIERE DEI PICCOLI" per il 1940 - XVIII

ITALIA, IMPERO E COLONIE

Anno L. 19 - Semestre L. 10

ESTERO

Anno L. 27 - Semestre L. 17

Se si è abbonati con il "CORRIERE DELLA FAM." i prezzi sono: ITALIA, IMPERO E COLONIE Anno L. 17 - Semestre L. 9 Trimestre L. 5 ESTERO Anno L. 20 - Semestre L. 13 Trimestre L. 8

DOTT. AMAL

*Il pubblico
che fotografa*



Quando il Granatiero della Guardia inglese suona sul serio...



Luoro Guerra ai bagni di Rimini, secondo dagli amici suoi.

L'olandese in società e il suo papà... in camera.



Il mio che ama i fiori.



Le donne pompieri di Amburgo.

Tutti possono cotalerare a questa rubrica. Desiderano fotografie molto nitide. Compensa minimo: 30 lire per ciascuna fotografia pubblicata. Non si restituisce il materiale scartato e non si danno sconti per la mancata pubblicazione.

LA PAROLA DEL MEDICO

Quando son cinquanta e si è donne...

Ricordi quel dì, ormai tanto lontano, nel quale, all'improvviso, la tua femminilità si è isolata? Nei quali hai cominciato il gran passaggio dall'adolescenza spericolata, avventata, chissà, alla giovinezza, un poco ingenua ed assennata? Fino a qualche mese prima di quel giorno, tu eri infatti una ragazza che si muoveva a tamburello e ne scuoteva le vestite e che la mamma doveva ancora pettinare ogni mattina?

Così eri. Ma in pochi anni, prima di quel giorno, il tuo corpo di quasi una spazza; ti si ingrossarono i seni e arrotondò il petto; e talmente ti si perciò il volto che qualcuno di già ti chiamava « Signorina ».

Ma poi... quali malati, malcuri, malati in quei giorni! Eri, ormai, una vera signorina, una donna vera, ma l'indice palese della tua femminilità (quello che avrebbe dovuto essere tanto regolare se il nome suo è persino «regole») quanto si mostrava invece irregolare, e con una spesso accompagnata da dolori alla schiena e al ventre, da nausea, e persino da profonda malinconia o da irritati eccitamenti. E sempre doveva così la mamma (e i calmi gli agitati di quei giorni là) ricorrere ad imbracciare, e prepararsi ai guizzi suffocanti con la camomilla; e farsi ingolare ed iniettare ferro per quei lateri, giacché spesso l'unico era essere l'ansietà, e anche l'innamora, la cagnone de' guai.

Ma poi, a poco a poco, e senza dover ricorrere più ad imbracciare, e camomilla, e ferro, quei dolori si sono calmati; quelle nausea sono sparite; quella malinconia e quegli eccitamenti si sono dileguati; quel sistema si è fatto regolare; e tu, ormai femmina, sana signorina, dopo pochi anni sei anche diventata « una signora » e « la mamma »; ed ora... ricordi, forse, « nonna ».

Questi anni quei tempi? Ma perché, come ai tempi della pubertà, così anche ora... Perché la stessa irregolarità? Perché, e come allora, tanti movimenti si vanno compiendo ora in te?

Ecco, infatti, oltre che sempre più imbiancarsi la chioma (il corpo se assorbe il pigmento che la colora); oltre che sempre più ruggine il volto (la pelle di giorno in giorno perde nome ed elasticità); oltre che sempre più ingrossarsi i fianchi, ingrossarsi il ventre, accennarsi l'arritmia e comparire espulsioni sulla pelle (il latte, e ora il ricambio e sempre

meno val quindi eliminando); ora ora, oltre a questi mutamenti incerti all'età e che son comuni ad ogni uomo e donna cinquantenni, compiersi, in te, anche mutamenti esclusivamente femminili. Ecco, cioè, il tuo volto perdere quel certo che di dolce e arrotondato che è la caratteristica d'ogni donna, comparirti un po' di peluria sopra la bocca e qualche lepida pelo sul mento; ritorniarti, come al tempo della pubertà, nausea, malinconia, eccitamenti, depressioni e turbe spesso assai pesanti della psiche; ecco, ora, saltarti spesso quasi fiammare alla testa e raffreddarti, al colpo, tutto quanto; ecco, la notte, farti esalare di sudore mentre, per freddo, tutti i denti; ecco il cuore palitare disordinato mentre la pressione del tuo sangue sale; ecco cioè i disturbi che caratterizzano quel che si chiama « il secondo periodo critico della vita femminile ».

Però, e come allora, dopo qualche tempo, a poco a poco, vedrai disugiarsi sudori, malinconie, eccitamenti, raffreddamenti e calibri; e sul tuo cuore non più, come allora, scendevano alle giacche di speranza dei vent'anni, né più spossabile da passioni se ne scendere il dolce balsamo della pace, mentre ti andrai anche preparando non già, come allora, ad una gioiosa vita di amore, ma ad una lunga, sana, calma, vecchiaia veteranda.

Ma perché, ora e come allora, quei disturbi e quei malati?

Perché la tua vita di donna non dura che 35-38 anni, al massimo 40; perché al inizio alla medesima pubertà e finisce alla cinquantenne menzura; perché alla pubertà si sviluppano e cominciano a lavorare, e alla maturità invece al inattività e quietudine a non lavorare più, le due ghiandole femminili che ogni mese fabbricano e maturano in te una microscopica cellula che — se fecondata — dà ventuti germi bacilliferi in sé tutti gli elementi atti a formare il nuovo essere; perché ogni ghiandola che sia, al pari di queste due, a secrezione interna secrete principi che contrastano il corpo in giusto equilibrio; perché accoraggiando questi principi quando la ghiandola si evolve o al involvere, il giusto equilibrio si rompe?

Ma... non vedi? Lo spazio a me riservato l'ho già sottoposto, sì che di questi principi (dei quali ora si parla tanto) si dirà la prossima settimana.

Dot. Amal

Lo scoppio della guerra, la crisi politica ed economica che ne seguì e infine l'avvento al potere del fascismo misero fine a questa vivace stagione che aveva visto convivere e stimolarsi a vicenda le iniziative promosse da associazioni, mutue, cooperative e antichi enti di beneficenza con quelle realizzate o avviate dallo Stato per attuare quelle forme di tutela e di assistenza sociale destinate a costituire le basi del welfare state. Durante il ventennio ogni iniziativa sociale autonoma fu invece repressa o sottoposta a rigidi controlli.

ge, ma parla, e parla con facilità e con calore, attraendo quindi maggiormente l'attenzione dell'assemblea»; perorò la causa delle «donne medico» figura che «potrebbe essere utilissima negli istituti femminili d'educazione e di beneficenza, nei conventi; nelle carceri: tutte vie chiuse interamente o quasi alle donne», e sostenne poi che «esercitare la professione di medico fa considerare la donna una specie di rivoluzionaria». Il giornalista dovette restare molto colpito dalle capacità comunicative della Moretti Foggia se ancora vi ritornava in chiusura dell'articolo per annotare: «buona oratrice, ella ha qualche volta l'aria di crearsi delle obiezioni per il piacere di risolverle».

La Prima guerra mondiale, l'avvento del fascismo e l'inizio dell'attività di giornalista

Lo scoppio della guerra, la crisi politica ed economica che ne seguì e infine l'avvento al potere del fascismo misero fine a questa vivace stagione che aveva visto convivere e stimolarsi a vicenda le iniziative promosse da associazioni, mutue, cooperative e antichi enti di beneficenza con quelle realizzate o avviate dallo Stato per attuare quelle forme di tutela e di assistenza sociale destinate a costituire le basi del welfare state. Durante il ventennio ogni iniziativa sociale autonoma fu invece repressa o sottoposta a rigidi controlli. In questo nuovo clima Amalia Moretti Foggia potè però continuare ad affiancare alla tradizionale pratica medica quella svolta presso la Poliambulanza di porta Venezia, un impegno che la metteva quotidianamente in contatto con un mondo di ignoranza e miseria nei cui confronti era necessario non solo curare, ma anche istruire e far comprendere le norme igieniche e sanitarie. Questa lunga esperienza dovette affinare in lei quelle doti di comunicazione che troveranno massima espressione nell'attività giornalistica a partire dal 1929, quando ini-

ziò la collaborazione con la «Domenica del Corriere». Questo settimanale, inaugurato dal «Corriere della Sera» nel 1899, si caratterizzava per il taglio popolare, per la volontà di rivolgersi a un pubblico più vasto di quello composto dai soli lettori di quotidiani. Come si legge nella presentazione apparsa nel «Corriere» del 2 dicembre 1898, «si tratta d'un giornale per le famiglie, d'un giornale d'istruzione e di ricreazione, che potrà essere messo senza pericolo in tutte le mani, e che tutti i lettori, anche quelli di mediocre coltura, potranno intendere e gustare». L'iniziativa ebbe un grande successo e conobbe la massima diffusione proprio nel decennio della più intensa collaborazione di Amalia Moretti Foggia, gli anni Trenta, quando la «Domenica del Corriere» tirava un milione e mezzo di copie, vale a dire che ogni numero raggiungeva tra i 4 e i 6 milioni di lettori. A questo vastissimo pubblico si doveva rivolgere Amalia Moretti Foggia coi

suoi consigli medici, con le sue ricette di cucina, con i suoi suggerimenti su come tenere una casa.

Il dottor Amal e Petronilla

Il primo incarico affidatole fu la redazione di una rubrica medica settimanale con lo pseudonimo «dottor Amal». È probabile che la scelta di firmare «dottor» anziché «dottoressa», di lasciar credere che questi consigli fossero opera di un uomo e non di una donna, sia stata della direzione e non di Amalia. Lei non doveva aver rinunciato all'idea «rivoluzionaria» che le donne potessero e dovessero esercitare la professione medica, ma se accettò di firmarsi dottor Amal fu probabilmente per la consapevolezza che i suoi consigli medici sarebbero stati considerati con più attenzione se a firmarli fosse stato un uomo e non una donna. Insomma, il desiderio di divulgare le buone pratiche non più ai soli pazienti della Poliambulanza di Porta Vene-

Il primo incarico affidatole fu la redazione di una rubrica medica settimanale con lo pseudonimo «dottor Amal». È probabile che la scelta di firmare «dottor» anziché «dottoressa», di lasciar credere che questi consigli fossero opera di un uomo e non di una donna, sia stata della direzione e non di Amalia. Lei non doveva aver rinunciato all'idea «rivoluzionaria» che le donne potessero e dovessero esercitare la professione medica, ma se accettò di firmarsi dottor Amal fu probabilmente per la consapevolezza che i suoi consigli medici sarebbero stati considerati con più attenzione se a firmarli fosse stato un uomo e non una donna.

È morto il dottor Amal

Il dottor Amal se n'è andato, dopo aver scritto l'ultimo articolo, dopo aver detto la sua ultima parola di medico ai nostri lettori. Da diciannove anni l'andava dicendo con quella loquacità fluente e confidenziale, disinvolta e persuasiva, da scienziato e da buona guida di famiglia, con quella scioltezza di linguaggio e tenerezza di interesse, con quella forza, quell'amore per il pubblico, quell'ardore sempre vibrante che avevano fatto venire a molti il sospetto che non si trattasse di un dottore ma di un dottoressa. Il difetto il malinteso dottor



Il dottor Amal al suo tavolo di lavoro.

Amal, il saggio dottore al quale pervenivano centinaia e centinaia di lettere da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, il dottore al quale i lettori più diversi palesavano le cose più segrete, era, uno dottoressa, era la dottoressa Amalia (ecco spiegato la pseudonimia di Amal) Moretti Foggia, una donna di sicura intelligenza e di una viva e calda intelligenza. ***

Figlia di un farmacista mantovano che è compianto quasi centenario, era nata a Mantova il 17 marzo 1872 e aveva studiato scienze naturali a Padova e medicina a Bologna, dove fu assistente di Moris (allora una donna universalmente era un adattamento) e vi era poi trasferita a Firenze per l'anno di perfezionamento, nel 1899 si recò a Milano con cinquanta lire in tasca e un gran voglia di vivere e di vincere. Si dedicò alla cura dei bambini e per più di quindici anni prodigò le risorse della sua preparazione, della sua bontà, del suo talento alla polifonatura di Piero Veneta, e a tutti i piccoli che le venivano portati. Queste mamme piangeranno alla notizia della sua scomparsa, queste mamme che ancora le sono grate per l'assistenza generosa verso i loro bimbi, queste che non dimenticheranno mai la docilità che accorreva ad allevare la sofferenza dei loro figlioli rifiutando qualsiasi compenso.

Né si accontentava di curare i piccoli malati poveri; ma seguiva le vicende di ogni famiglia, combinava matrimoni, conciliava i divisi con-

voce, convocando a casa sua i litiganti, redarguendoli se resistevano ai suoi inviti alla pacificazione e abbracciandoli quando si arrendevano. Aveva un gran cuore. Con quale

resisteva e difendeva le sue frasi fino al pianto. In diciannove anni non ha mai sospeso una volta la sua collaborazione. Anche in questo numero c'è un suo scritto e lei non c'è più!

Il suo stile era inconfondibile; era suo; era l'espressione schietta dell'anima personale. Pareva di udirla chiacchierare con quella festività saporita che le era propria, e, invece, tutto quanto scriveva era meditato. Il segreto del suo successo si ha da cercare nel fervore che dalle sue note si rivelava. Aveva una natura fortunata; compiva ogni cosa con emulazione. Faceva con pari fervore

La parola del Corriere, nel Corriere dei Piccoli, nel Corriere del Piccolo, nel Corriere per tutti e le ricette della Massala, e i Consigli della Massala, perché tanto la popolarissima Petronilla quanto la notissima «Massala scrupolosa» altri non erano che la dottoressa Amalia Moretti Foggia. Si era sentita quelle rubriche sempre per quel suo bisogno di prodigarsi e di giovare al prossimo, poiché sosteneva che uno dei modi più sicuri per una moglie di mantenere l'armonia in una casa era quello di saper preparare al meno preziosi modesti ma gustosi e di risparmiare sulle piccole spese. Naturalmente pure come Petronilla riceveva moltissime lettere alle quali rispondeva regolarmente.

Non alta, grassocchia, col viso largo e dolce, gli occhi ten-

di e chiari, un sorriso mansueto, materno e fraterno, sempre vigile ai richiami della indigenza, serena e pensosa, con una competizione positiva della vita, ansiosa di lenire le ombre e i dolori nei diseredati, non era soddisfatta se non poteva intraprendere in azione i suoi sentimenti umanitari.

Scrivere nella Domenica del Corriere, nel Corriere dei Piccoli era per lei uno dei modi più belli di agire; perciò ci lavorava senza tregua, come adempisse una missione. Se d'estate si assentava per qualche tempo, faceva in modo di far pervenire alla Domenica da qualunque parte si trovasse la sua collaborazione. E nei tre lunghi anni della sua malattia (tre lunghi anni inchiodata in letto da una grave forma artritica) mai ha lasciato mancare i suoi articoli.

Quando li scriveva, seduta, sul letto, appoggiata al cuscino, dimenticava d'essere ammalata, dimenticava di partire, dimenticava l'avvicinarsi di dover rimanere inoperosa, lei che per settantadue anni era stata un argenteo vivo e non pensava che ai suoi lettori, ad aiutarli nei loro malanni, sempre riguardosa dei colleghi medici alle cui specialità raccomandava di rivolgersi qualora si trattasse di sistemi gravi.

Una donna di tali pregi, una figura caratteristica, una compagna di lavoro della quale sentiamo a lungo l'assenza, un modello di soletta, di prontezza, d'amore al giornale. Attraverso la Domenica del Corriere ella si teneva in rapporto con innumerevoli persone d'ogni ceto e qualità. L'animo suo aveva bisogno di espandersi, di diffondersi intorno i suoi doni. Tutto ciò il pubblico sentiva attraverso i suoi scritti e per non saperlo chi fosse ricambiava il dottor Amal di tutto l'affetto che egli distribuiva a piene mani.

Dottor Amal, Petronilla, Massala, tre persone in una. E' una partenza troppo dolorosa.

Mareconi scopri la radio...

...ma tutti hanno scoperto che l'Amaro Cora al seltz è il miglior aperitivo ed il miglior tonico, il seiso

CORA-CORA VERROUTH CORA

CONDIZIONE Case fondata nel 1835 - TORINO

FUMATE QUANTO VOLETE...

con l'ALBA RUMIANCA, i vostri denti rimarranno bianchi senza che ne venga intaccato lo smalto e senza che si irriti la gengiva.

ALBA RUMIANCA

La miglior pasta dentifricia al fluorocalcinato di calcio e magnesio.

PARI E PATTA

Il Corriere Britannico ha rivelato i «diversi» di Intercontinental...
 (adattato e corretto da Negri)

Ecco, se non si fosse ancora in aria quella questione della bomba atomica, e la crisi politico-economica, e gente che alla pace è refrattaria, potremmo quasi dire che, in fondo in fondo, torna l'Idillio a rifiorire nel mondo.

Bischi fanno più a meno fermate, da un paio d'anni già, l'ultima guerra, fu una e vincita, in Inghilterra, la distribuzione era curata, dimmi che l'inglese ed il tedesco si guardano, per obbligo, in cagnesco.

Ma l'uomo è così furbo e, grazie a Dio, come passa l'anno, passa anche l'odio; la guerra non è più che un episodio, in cui si vive il velo dell'oblio; finirono con l'accolgere, i mortali, che in fondo, un per giù, son tutti uguali.

I prigionieri andavano al lavoro; la inglesi li spandevano, dopprima, con somma eleganza e molta distinta, pensando disquisito; a Dio non a lenire la V. 1 e la V. 2.

Stanno adesso a spogliar, corpo d'un buoi!

Poi, si capisce, il cuore s'è ammollato; le bombacce non fan più paura. Senza dir che la donna, per natura, se vede l'occasione d'un marito, irono, dispone subito al perdono, che, questa è quella per lei pari una.

Sivché i tedeschi, riprendo ai danni (in basso spediti, occhi di fuoco, venditori mariti al Creatore), spiano le belle inglesi. In, nel loro paese, forse sospirato, triste e dimesso:

«La sua prigione comincia adesso!...»

In Germania, d'altronde, a più sospirato, spiano i tonari, anzi emolterechi, le ragazze di lei: chi se i tedeschi hanno perduto, le tedesche han vinto; ne risulta, così, che la distesa viene annullata; sono pari e patta.

E toller la pena per la guerra? gettarsi in quel disastro a capofitto? S'arrivò almeno un prossimo conflitto, che rischia di travolgere la terra? E i risultati del foglio immane? I rasi asportar le americane...

Il Cavaliere Errante

Non è un dentifricio MIKENO

MIKENO è un dentifricio...
 MIKENO è un dentifricio...
 MIKENO è un dentifricio...

PYRETROL K ALTA CONCENTRAZIONE DI
 22 D.D.T. + PIRETRINE

(Sintetico formula americana)

Con il PYRETROL K si ottiene il più rapido e potente risultato che la scienza e l'industria moderna abbiano a disposizione per la lotta contro i parassiti...
 F. QUATRINI & C. - MILANO, piazza d'Armi 5 - Tel. 34.976
 SEREGNO, piazza Roma 1 - Tel. 24.433

TEMPI MODERNI INSETTICIDA MODERNO

CIMISTRACE

DE MOLTI INTRITO DA NESSUNO EGURGLIATO

Si ingole anche alle forze Alleate per la potenza distruttiva degli insetti

ZAVANONE - MILANO - VIA G. MODENA 37

E' morto il dott. Amal

Solo a funerali compiuti — la salma riposa ora nel Cimitero di Cusano Milanino — possiamo dare la dolorosa notizia della morte, avvenuta venerdì scorso, nel pomeriggio, nella sua abitazione di via Sandri 2, della dottoressa Amalia della Rovere Moretti Foggia, che milioni di lettori dei periodici illustrati del *Corriere della Sera* conoscono e ricorderanno sotto i nomi familiari di *Dottor Amal* e di *Petronilla*. Così ella dispose. La signora Della Rovere Moretti Foggia aveva 75 anni, essendo nata a Mantova l'11 maggio 1872.

Da tre anni era malata; da tre anni era costretta a letto per una grave forma di artrite; ma non si era assentata dalla vita. Scriveva, studiava, telefonava; non si concedeva un momento di requie, restava al male dimenticandolo nella sua operosità. Amalia Moretti Foggia, fino ai settantadue anni, era stata di una vitalità sorprendente, instancabile, sorretta da una volontà di fare e da una gioia di vivere fuor del comune. In tempi in cui, per una giovane, frequentare l'Università era un ardimento, si era laureata in Scienze naturali a Padova e poi in Medicina e Chirurgia a Bologna. Allieva di Murri, che la volle sua assistente, passò a Firenze a compiere l'anno di perfezionamento e di là se ne venne a Milano nel 1898 con pochi soldi in tasca e nel cuore una gran voglia di riuscire e di godere le cose belle della vita. Si buttò alla professione con entusiasmo, e, tra i malati scelse i più delicati, i più difficili, quelli che non si sanno spiegare e che bisogna capire; i bambini. Divenne subito la beniamina delle mamme, specialmente delle mamme povere, così che la sua assistenza si fece presto duplice: una parte ai corpiccini malati e un'altra alle anime allarmate delle popolane tormentate dal problema del pane quotidiano. La medicina si trasformava in missionaria laica; curato il piccino, ne curava la famiglia e, se venivano difficoltà materiali, cercava di allegiarle e, se si trattava di disidi tra coniugi, si adoperava per dirimerli intervenendo anche direttamente, richiamando i colpevoli ai loro doveri, invitando contro i remittenti alle buone ragioni, festeggiando chi si pacificava. Il suo animo generoso non domandava che di espandersi, di allargare la cerchia dei protetti, di far del bene sempre di più. Spesso non voleva compenso; mai ne accettava da persone indigenti. Considerava l'esercizio della medicina un apostolato e rivolgeva la sua attenzione soprattutto ai miseri, nulla ritenendo maggiormente soccorrevole della malattia congiunta col bisogno.

Non conosceva fatica; anzi il lavoro la rendeva di buon umore; il suo carattere gioiale se ne avvantaggiava. Avrebbe voluto curare tutti, guarire tutti; i piccoli sì, ma anche i grandi per bandire dalla vita la ingiusta condanna della sofferenza. Se i piccoli la intenerivano, i grandi la commuovevano. Per quarantadue anni esercitò pediatria alla poliambulanza di porta Venezia; ma quante mamme ha curato dopo aver guarito i piccini! Aveva necessità di agire, di parlare, di occuparsi di qualcheduno o di qualcuno per placare il suo spirito esuberante, la sua intelligenza vivida.

Quando le fu proposto di scrivere settimanalmente nella «Domenica del Corriere» e nel «Corriere dei Piccoli» la nota di medicina, accettò con letizia, e per diciannove anni, senza una interruzione, prodigò le proprie esperienze e le proprie conoscenze in articoletti che in breve tempo conquistarono un duraturo successo. Il loro tono confidenziale, la

chiacchierina disinvoltura con la quale, in essi, la dottrina scientifica si ammorzava in posizioni spicciolate, quell'onda d'amicizia e di intimità che dava alla analisi dei sintomi e all'accorgimento dei rimedi l'aria di un discorso in famiglia, avevano attirato al misterioso dottor Amal (si era scelto uno pseudonimo maschile per garantirsi l'incognito) la simpatia, meglio l'affetto del pubblico. A centinaia, i lettori le scrivevano da ogni parte d'Italia e anche dall'estero; e, a ciascuno, rispondeva premurosa, minuziosa, consigliando, ammonendo, confortando. Più lettere le toccava di scrivere più era felice. Sentirsi a contatto con la folla la inebriava; poter strappare una influenza benedica le accresceva il gusto di vivere. Persuasa che la pace in famiglia ha, in molti casi, radice nella buona cucina, si era assunta anche la rubrica delle ricette della «Domenica del Corriere»; così che quella Petronilla, che si è conquistata presso le massale italiane una celebrità da *Isr* invidia al più bravo dei romanzieri, altri non era che la dottoressa Amalia Moretti Foggia. Come dottor Amal comparve pure nel «Romanzo Menale», poi nel «Romanzo per tutti». Ella dedicava lo stesso fervore a tutte le pubblicazioni. Essere utile era la sua regola di vita; per sé, la compiacenza di sapere che le sue fatiche non erano vane e che l'amore ch'ella portava al prossimo le era largamente ricambiato. Se di questo reciproco amore raccontava gli episodi più significativi, gli occhi tondi e chiari le brillavano sotto la fronte spaziosa e sul volto affiorava una diffusa luce di sorridente bontà. E concludeva: «Io voglio bene ai miei lettori». E questi, che sono innumerevoli, la rimpiangeranno ancora di più ora che possono spogliarsi perché i consigli del dottor Amal contenevano una nascosta dolcezza materna.

zia ma a un pubblico molto più vasto, contribuendo così a diffondere una migliore conoscenza delle cure mediche e delle norme igieniche, dovettero convincerla ad accettare questo compromesso. Per altro, la direzione del settimanale dovette sceglierla proprio in considerazione della sua esperienza di divulgatrice, coltivata e sviluppata non solo nelle molte conferenze tenute nei primi anni del secolo, ma anche, se non soprattutto, nella sua decennale attività alla Poliambulanza: curare pazienti appartenenti ai ceti popolari era stato un duro tirocinio che doveva aver affinato la sua capacità di tradurre un sapere tecnico in termini semplici e chiari, comprensibili a persone di non elevata istruzione. E cos'altro doveva fare una giornalista, una divulgatrice, se non comunicare la complessità della scienza medica adottando parole e insegnamenti comprensibili a tutti? Amalia Moretti Foggia dimostrò fin dai primi articoli di essere dotata di queste qualità, e di saperle valorizzare grazie ad una prosa gradevole che le permetteva di trattare temi anche difficili e delicati con leggerezza e ironia.

Il 15 dicembre 1929 apparve dunque il suo primo articolo, all'interno della rubrica *La parola del medico*. L'anno successivo il dottor Amal iniziò a tenere una rubrica anche

Se si scorrono **le centinaia di articoli che in poco più di quindici anni Amalia Moretti Foggia scrisse per queste testate**, colpisce la capacità di modulare i toni, di **modificare il registro narrativo** adeguandolo non solo ai diversi argomenti, ma anche ai differenti pubblici delle testate con cui collaborava. Verso l'ampio e variegato pubblico della «Domenica» si rivolgeva **parlando in modo chiaro e diretto**, perché a leggere i suoi consigli sarebbero stati giovani, adulti e anziani di entrambi i sessi, diversamente da quanto accadeva col «Corriere dei Piccoli», testata per la quale Amalia **inventava storielle per far capire ai bambini le norme igieniche**, storielle che alternava saggiamente con articoli rivolti alle mamme, consapevole com'era che quel settimanale veniva letto anche dai genitori. «La Lettura», infine, era un mensile con minore diffusione ma che raggiungeva un pubblico di istruzione più elevata e qui i suoi articoli, pur conservando il carattere divulgativo, **acquistavano un respiro più ampio**.

LA DOMENICA DEL CORRIERE

MILANO - Via Broletto, 28
- 18 Dicembre 1944 -

Strepitosa, illustre Inventore; si meravigli; anche strabizze (in ha ogni diritto) ma... non si tedi qui (ha sofferto) leggendo queste parole che vengono a lei (proprio a lei che tutto più) da una donna a lei ignota ma che un ordine, impilato tutto sta.

Ma una donna che però, nelle riviste illustrate del Corriere del 1944, è del 18 anni il 1° numero, il 2° numero, l'ormai noto nel 1° ed. di Strepitosa; da 16 la rivista Petronilla per un'ora in ogni ora di vacanza; da 12 la rivista Massima semplicità e da 10 più di un anno anche la buona Strepitosa di per sé.

È questa donna che vive (lo lavorando per la rivista del Corriere...), che da tanti anni profonda in ogni sua possibile energia e, soprattutto, un vero, un profondo amore, che nella «Strepitosa» (e immediatamente copista) di allora una delle colonne più felici... che ad oltre della malattia sua e dei suoi cari, dei loro famigliari... della famiglia che hanno obliata la Patria ma ha mancato mai (mai, nessuno quando tutti fuggivano terrorizzati) di portare alla luce, al giornale, ogni settimana, il suo contributo di lavoro... è questa donna

«Strepitosa Inventore, che proprio in questi giorni ha una vita:»
 - a Strepitosa (e me ne sento tutta un'altra) perché lo di una Strepitosa Strepitosa in alla famiglia del Corriere alla quale per un po' tempo legata da vicoli più stretti quasi potrei dire di famiglia»
 - a Strepitosa (e me ne sento tutta un'altra) perché ad oltre del mio lavoro intellettuale, ogni tempo, continuo a da una conobba mai finire, se di una opera, in fatto alla famiglia, alla pari nessuno di chi, al giornale, in la sua (oh padrone) e il solo lavoro della sua vita»
 - a Strepitosa (e ogni anno, spesso in questi giorni, me ne sento tutta un'altra) perché se da oltre della famiglia attendono il Sono natalizio - but. Ma me ne so, quasi in fatto... una ricetta».

Strepitosa Inventore da letto più, apert la mia professione ce'è infame un'altra e anche: a Dio anche a me l'istruire più e si scovano il Sono natalizio, e via prima... il più meraviglioso dei suoi. Ma il Sono da mi dice: Strepitosa Strepitosa, nel principio alle liti nel grande cammino della nostra famiglia quest'anno c'è il regolamento da, anche per te, ha portato il Santo Bambino. Ma? Anche tu si sei caro; anche tu sei dei nostri; anche tu prendi parte alla nostra festa; anche tu sei un... partecipante della nostra grande famiglia.

«Strepitosa Inventore, ho visto. Strabizze del mio ordine ma... Strepitosa in fondo al mio cuore per una forma indugi».

di Amalia Moretti-Foggia

LETTERA DEL 18 DICEMBRE 1944

nel «Corriere dei Piccoli» e, dal gennaio del 1931, anche nella «Lettura». Poco dopo Amalia iniziò ad avventurarsi anche in altri campi: dal 1932, con lo pseudonimo Petronilla, avviò la fortunata serie di ricette di cucina e nel 1933 apparve una sua rubrica dedicata ai *Consigli alle massaie*.

Se si scorrono le centinaia di articoli che in poco più di quindici anni Amalia Moretti Foggia scrisse per queste testate, colpisce la capacità di modulare i toni, di modificare il registro narrativo adeguandolo non solo ai diversi argomenti, ma anche ai differenti pubblici delle testate con cui collaborava. Verso l'ampio e variegato pubblico della «Domenica» si rivolgeva parlando in modo chiaro e diretto, perché a leggere i suoi consigli sarebbero stati giovani, adulti e anziani di entrambi i sessi, diversamente da quanto accadeva col «Corriere dei Piccoli», testata per la quale Amalia inventava storielle per far capire ai bambini le norme igieniche, storielle che alternava saggiamente con articoli rivolti alle mamme, consapevole com'era che quel settimanale veniva letto anche dai genitori. «La Lettura», infine, era un mensile con minore diffusione ma che raggiungeva un pubblico di istruzione più elevata e qui i suoi articoli, pur conservando il carattere divulgativo, acquistavano un respiro più ampio.

Un modo diverso e moderno di spiegare la medicina

Comune però a tutti questi contributi, tanto quelli medici che quelli di cucina o casalinghi, è l'aspetto narrativo, la scelta di spiegare i problemi raccontando storie, inventando personaggi, ipotizzando dialoghi diretti col lettore. In questo modo Amalia poteva esporre con semplicità come si dovevano interpretare i sintomi delle malattie o cosa significassero i termini presenti nei risultati delle analisi del sangue («Mostrami il foglietto sul quale tutto è scritto. [...] Qui è infatti scritto che la quantità giornaliera del liquido elaborato dai tuoi reni è di 1.500 gr.; ch'è, cioè, la normale...»). Queste storie erano spesso anche occasioni per illustrare il funzionamento dei diversi organi: «l'esame, insomma, dice che i tuoi reni sanno compiere in modo perfetto il loro ufficio, cioè quello di filtrare il tuo sangue e di trattenerne le impurità che vi trovano (e che non vi possono mancare)», scriveva ad esempio il 3 marzo 1940.

Questo aspetto è molto presente nei consigli che riguardano i bambini; ecco, ad esempio, come il 14 dicembre 1930 introduce la cura della polmonite: «In casa di Giannino tutti

E tra i consigli non potevano mancare **quelli riguardanti l'alimentazione**. Come già per le erbe medicinali, anche in questo caso Amalia Moretti Foggia **faceva tesoro della sua esperienza personale**, a cominciare **dagli insegnamenti di Augusto Murri**, evocato più volte nei suoi articoli, come quando, condannando la tendenza a mangiare troppo, ricordava: «se a convincer che è assai saggio attenersi al solo spuntino del mezzodì non vale la povera parola mia, ripeterò ciò che Murri (il grande maestro) ci diceva in molte sue lezioni: **“Troppo mangiano gli italiani, troppo per il nostro mite clima!”**».

sono proprio disperati. Che cos'è successo? Il papà, le mani in tasca e la faccia scura scura, cammina su e giù per la cucina, con gli occhi bassi come se contasse le piastrelle dell'impiantito. Il nonno sospira nella sua poltrona e si toglie a tratti gli occhiali per asciugare una lagrimuccia. La nonna, fra grandi sospirone, biascica il rosario [...]. Che cosa è successo? È successo che Giannino si è buscata una polmonite!». Nel «Corriere dei Piccoli» i temi trattati vertono ovviamente attorno ai malanni dei bambini, ma altrettanto frequenti sono gli articoli dedicati alle mamme, con suggerimenti e indicazioni su come allevare e curare i figli, dallo svezzamento dei neonati al bagnetto, dai rimedi contro il raffreddore alla cura dei denti. Frequenti sono i richiami a non seguire i numerosi e vari consigli suggeriti dalle molte donne che girano per casa; richiami che intendevano diffondere una maggiore fiducia nella medicina a scapito della tradizione e di alcuni luoghi comuni. Si può notare, per inciso, che questi quadri di vita domestica ci offrono anche un involontario spaccato su una realtà fatta di legami sociali al femminile, di comunità composte da amiche, vicine e parenti cui le donne sapevano di potersi rivolgere per risolvere i propri dubbi e per trovare soluzioni ai propri problemi. Comunità dove si tramandavano anche antiche tradizioni che non sempre erano le più appropriate. Va però detto che l'atteggiamento di Amalia Moretti Foggia nei confronti delle cure tradizionali non era di chiusura aprioristica. Al contrario, l'antica cultura farmaceutica respirata in famiglia, affinata con gli studi universitari in Scienze naturali, le consentivano di dare preziosi consigli sull'uso delle erbe medicinali, indicate non solo per curare («non dimenticate che i vecchi, che i buoni, che i sempre innocui galenici medicinali offertici da certe erbe valgono spesso, colle loro naturali essenze, quanto ed anche più dei chimici medicinali, a tronc

ed a fuggire molti dei malanni donatici dal freddo!»), ma anche per conservarsi in buona salute.

La prevenzione e il rispetto di alcune elementari norme igieniche sono gli altri temi su cui molto insiste Amalia Moretti Foggia, dalle più semplici raccomandazioni come quella di areare le stanze a quelli sulla pulizia del corpo fino ai consigli per mantenere in esercizio il proprio fisico: «*Deambulare necesse est*; è necessario camminare, se si vuol godere appieno quel gran bene che è una salute perfetta!» Ma tu, la compì, ogni giorno, la tua indispensabile camminata? E quanto è lunga? Percorri ogni giorno la strada che, da casa, ti porta all'ufficio? Ma quel tuo breve camminare non basta, ricorda, a soddisfare i tanti bisogni del tuo corpo! [...]. Le gambe sono i nostri naturali mezzi di trasporto. L'adoperarle il meno possibile è quindi vivere il meno possibile secondo le leggi di natura, che sono le più sacre delle leggi».

L'alimentazione corretta, prima di tutto

E tra questi consigli non potevano mancare quelli riguardanti l'alimentazione. Come già per le erbe medicinali, anche in questo caso Amalia Moretti Foggia faceva tesoro della sua esperienza personale, a cominciare dagli insegnamenti di Augusto Murri, evocato più volte nei suoi articoli, come quando, condannando la tendenza a mangiare troppo, ricordava: «se a convincer che è assai saggio attenersi al solo spuntino del mezzodì non vale la povera parola mia, ripeterò ciò che Murri (il grande maestro) ci diceva in molte sue lezioni: **“Troppo mangiano gli italiani, troppo per il nostro mite clima!”**». Questa attenzione per la salute non manca nemmeno nelle sue ricette, in quei bevi scritti firmati Petronilla che l'hanno forse resa più famosa. Come, e forse maggiormente che nelle rubriche mediche, nei

consigli di cucina si delineano numerose le figure femminili alle quali l'autrice si rivolge: le madri e le mogli alle prese con le esigenze di figli e mariti, le nonne che partecipano alla soluzione dei problemi, le amiche o le vicine di casa prodighe di consigli, di ricette o di varianti culinarie, e poi alcuni personaggi che si affacciano in modo ricorrente nei brevi racconti, come la «cognatona», con le sue ricette ipercaloriche, o la serva del dottor Amal, la «Gegia», vecchia saggia e brontolona che si oppone ai consigli dello stesso Amal in nome di antiche tradizioni. Gli stessi dottor Amal e Petronilla intervengono nelle storie non più semplici autori, ma essi stessi personaggi, chi come protagonista di polemiche con la «Gegia» e la sua diffidenza nei confronti della medicina, chi occupata a contenere l'invadenza della «cognatona». In questo modo Amalia Moretti Foggia non solo vivacizza le sue rubriche, ma crea un piccolo mondo, una realtà che si svolge tra le mura di una casa dove passano tante e diverse figure, ciascuna chiamata a impersonare un ruolo sempre più definito e funzionale al messaggio che l'autrice vuole trasmettere alle sue lettrici.

È in questa sapiente miscela di narrazione, fantasia e sapere che va ricercato il motivo del grande successo che Amalia Moretti Foggia ebbe in tutti questi anni e che è testimoniato dagli oltre 10 libri che pubblicò tra il 1935 e il 1947, riunendo in volumi tanto i consigli medici che le ricette di cucina. Un successo editoriale che non si è interrotto con la morte di Amal/Petronilla, ma che è proseguito anche in anni recenti, quando si è assistito ad una rivalutazione da parte della critica che ha riconosciuto in Amalia Moretti Foggia – finalmente restituita al suo nome – una delle protagoniste di quella scrittura femminile che, nascoste sotto pseudonimi, caratterizzarono significativamente la storia del giornalismo italiano tra la fine dell'800 e la prima metà del '900. ●

Fukushima,

L'11 marzo 2011 un terremoto di magnitudo 9.0, **il quarto più potente mai registrato**, provoca uno tsunami che **devasta la costa settentrionale del Giappone** causando quasi 20mila vittime. Nei giorni immediatamente successivi la centrale nucleare di Fukushima Dai-ichi, gravemente danneggiata dal terremoto e dalle onde, **subisce il meltdown di tre reattori nucleari con altrettante esplosioni** di aria e idrogeno che liberano nell'atmosfera una grande quantità di materiale radioattivo, pari a **un decimo di**

E il disastro nucleare più grave al mondo dall'incidente ucraino, con il quale condivide il livello 7 (incidente catastrofico) della scala INES: i residenti di 10 città nel raggio di 30 km dalla centrale - circa 160.000 persone - vengono velocemente evacuati e trasferiti in alloggi d'emergenza. La tempestività e l'efficienza dell'operazione evitano la contaminazione della popolazione, ma circa 2100 persone - per lo più anziani e malati - perderanno la vita nelle settimane e mesi successivi a causa dello stress causato dallo spostamento.

Le zone colpite sono rimaste a lungo inabitabili e solo a seguito di opere di bonifica alcune di esse sono state dichiarate nuovamente abitabili. Molti anziani sono così tornati a vivere nelle case e nei luoghi a cui sono legati, ma la maggioranza ha trovato lavoro altrove. Nonostante gli incentivi del governo Giapponese, in pochi sono finora disposti a tornare nelle loro abitazioni: chi lo fa è spesso mosso da un forte amore per il territorio e per le persone del luogo, sente il richiamo delle proprie origini e si impegna perché crede che una nuova vita sia possibile.

A distanza di 10 anni dall'incidente del 2011 infatti, una generazione

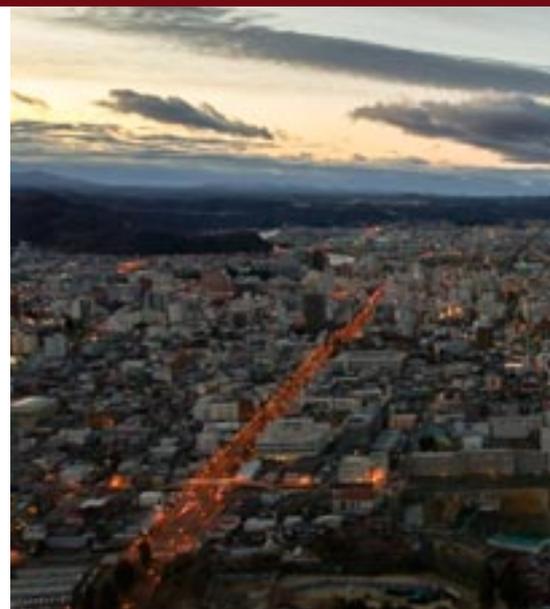
- cresciuta sotto lo spettro del nucleare - si trova a fronteggiare nuove sfide sul territorio, tra i pregiudizi e le paure del resto del mondo (dove il termine "Fukushima" è associato direttamente al disastro radioattivo) e del Giappone stesso, i cui abitanti a volte preferiscono evitare di acquistare prodotti provenienti dalla zona che ha subito la contaminazione. Ciò nonostante le rigorose verifiche da parte del governo e i limiti tra i più stringenti al mondo, ulteriormente abbassati dopo l'incidente a livelli sei volte inferiori di quelli consentiti in Europa. Queste sfide stimolano la tena-



dieci anni dopo



Le zone colpite sono rimaste a lungo inagibili e solo a seguito di opere di bonifica alcune di esse sono state dichiarate nuovamente abitabili. Molti anziani sono così tornati a vivere nelle case e nei luoghi a cui sono legati, ma la maggioranza ha trovato lavoro altrove. Nonostante gli incentivi del governo Giapponese, in pochi sono finora disposti a tornare nelle loro abitazioni: chi lo fa è spesso mosso da un forte amore per il territorio e per le persone del luogo, sente il richiamo delle proprie origini e si impegna perché crede che una nuova vita sia possibile.



DISTRIBUTORI DI BEVANDE NELLA CITTÀ ABBANDONATA DI TOMIOKA



STUDENTI A FUKUSHIMA



STUDENTI PROVANO LE CHITARRE NEL CAMPUS UNIVERSITARIO DI FUKUSHIMA

cia e la voglia di ripartire dei residenti delle aree colpite, in diversi ambiti e settori.

Ci sono piccoli agricoltori, tra cui il signor Nemoto, che producevano e vendevano riso nella prefettura di Fukushima prima dell'incidente. Quando il terreno è diventato nuovamente coltivabile senza alcun rischio per la salute, il signor Nemoto ha visto le vendite restare a livelli notevolmente inferiori a quelli pre-incidente per via dei timori dei consumatori. Il proprietario di una delle più antiche fabbriche di sakè del Giappone lo ha convinto a convertire la produzione dei propri campi in riso da sakè, e ora Nemoto coltiva riso di ottima qualità che viene trasformato nella bevanda tradizionale.

Altri agricoltori, dopo aver studiato la situazione a Chernobyl, si sono riuniti in gruppi come il Minamisoma Agriculture Regeneration Council, e si sono messi a produrre olio di colza. La pianta di colza infatti riesce ad assorbire dal terreno il cesio-137, uno dei principali in-

quinanti radioattivi, ma lo trattiene e non lo cede all'olio che viene estratto dai semi e può essere utilizzato per numerosi prodotti, tra cui saponi venduti nei negozi Lush di Tokyo.

Makoto Homma, un imprenditore del luogo, ha frequentato una business school in Canada per due anni, rimanendo colpito dall'allegria dei colleghi canadesi che la sera si trovavano nei pub per passare un po' di tempo insieme. Tornato a Tamura, uno dei paesini colpiti, ha fondato il birrificio Hop Japan in una zona collinare con le condizioni ideali per la crescita del luppolo, coinvolgendo contadini e giovani del luogo. La sede è in un edificio pubblico che il Comune ha concesso grazie alle politiche relative alla ricostruzione.

L'esempio di resilienza forse più famoso è quello di Naoto Matsumura, un ex operaio edile che è tornato a casa nonostante l'ordine di evacuazione per accudire gli animali abbandonati in fretta e furia, e condannati a sicura morte senza la presenza dell'uomo. Vive in solitudi-



VISTA DI FUKUSHIMA DAL MONTIE SHINOBU ALL'ALBA



NEL CAMPUS UNIVERSITARIO SI PRATICA IL KENDO



PALE EOLICHE E PANNELLI FOTOVOLTAICI NELL'AREA INTERDETTA ALLE COSTRUZIONI



FOTOCAMERE DANNEGGIATE DALLA TSUNAMI CONSERVATE NEL FUTABA GIFT SHOP

ne a Tomioka, ed è riuscito a salvare numerosi capi di bestiame anche grazie all'interesse dei media e alle proteste che ha organizzato negli anni successivi all'incidente, fino a convincere il Governo a impedire l'abbattimento delle mucche di cui si prende cura.

Anche i più giovani si sono lanciati con decisione in attività per valorizzare il territorio: Sota Oshima, uno studente dell'università di Fukushima, ha deciso di produrre e vendere waffle utilizzando la soba (farina di grano saraceno) di uno dei villaggi colpiti, per sensibilizzare l'opinione pubblica. Kaori Sato, un'artista di Tamura, dopo l'incidente ha cominciato a realizzare opere utilizzando la terra delle zone contaminate. Takashi Moriyama ha aperto un coffee bar a Odaka, e coinvolge gli studenti di un vicino istituto per consentire loro di imparare un lavoro e creare un senso di comunità. Grazie ai giovani e al supporto degli incentivi governativi nascono anche realtà come lo spazio Naru, un co-working a Minamisoma, aperto soprattutto alle

giovani madri che fanno part-time, e che necessitano di un luogo in cui poter lavorare e gestire i propri figli.

Con loro molti altri, giovani e non, convinti di poter fare molto per la Prefettura di Fukushima e per il futuro delle persone che vi vivono. Ciò che colpisce delle città che si stanno lentamente ripopolando è l'atmosfera rarefatta. Ci sono poche persone, poche auto sulle strade, poche case messe a nuovo che si alternano continuamente ad abitazioni abbandonate ma intatte. A differenza di terremoti, incendi o inondazioni, le radiazioni non lasciano tracce visibili e sono solo i segni del tempo a indicare gli anni passati da quando le persone hanno dovuto lasciare le proprie case nell'arco di pochi minuti.

In questo contesto, tutto ciò che è nuovo risalta e appare ancora più vivo, evidenziando la forza e la speranza degli abitanti che lottano quotidianamente per riprendersi quanto sono stati costretti a lasciare 10 anni fa. 🌱

intervista sui tappi a Giorgio Furlani, Enrico Barbieri e Daniele Bertini

Raccogliere i tappi di plastica è un'impresa impegnativa, e raccogliere quelli di sughero lo è ancora di più. Ma l'anno scorso a complicare ancora di più le cose **ci si è messa la pandemia ed il conseguente lockdown** che hanno ridotto le possibilità di muoversi e hanno svuotato scuole, bar, ristoranti ed uffici, prosciugando sensibilmente le nostre fonti di approvvigionamento. Tuttavia, **nonostante questi gravi problemi, la raccolta di tappi è proseguita anche nel 2020**, con risultati sorprendentemente buoni. In questa intervista, Giorgio Furlani, Enrico Barbieri e Daniele Bertini, assieme al padre Franco, ci raccontano **come hanno ottenuto questo successo**.



Gino Vecchi Giorgio Furlani e Domenico Rigoni

Raccontateci qualcosa di voi.

GF. Mi chiamo Giorgio Furlani e ho iniziato nel 2009 a collaborare con Giuliano Angeletti. Allora la Fondazione si chiamava Associazione Malattie del Sangue: lavoravo con lui nella raccolta dei tappi di plastica. Nel 2011, dopo la rinuncia di Angeletti, sono diventato referente per le province di Como, Lecco, Milano, Monza e Brianza, Pavia, Sondrio e Varese in Lombardia, e per le province di Biella, Novara e Verbanò Cusio Ossola nel Piemonte. Nel 2014 abbiamo iniziato anche la raccolta dei tappi di sughero, che nei primi tempi portavamo ad un'azienda in provincia di Pistoia, facendo un carico per volta con il furgone, ma poi ci siamo organizzati, grazie ad Enrico, e le cose sono cambiate decisamente in meglio.

EB. Sono Enrico Barbieri ho 66 anni e ho lavorato per oltre 40 anni presso la società

Petrolvalves, azienda leader nella produzione di valvole per l'industria petrolifera, con incarico di dirigente delle vendite e negli ultimi anni anche membro del consiglio amministrazione. Collaboro con l'ematologia dell'ospedale Niguarda per la raccolta tappi dal 2005, quando come paziente ho cominciato a frequentare il reparto e ho portato il primo sacchettino di tappi di plastica. Attualmente mi occupo principalmente della gestione della raccolta dei tappi di sughero con il centro di raccolta presso i locali comunali di Carnate

D&FB. Ho lavorato diversi anni presso un noto marchio di articoli tecnici per la prima infanzia ed ora in pensione dedico la maggior parte del mio tempo alla raccolta tappi. La nostra collaborazione con la Fondazione inizia nel 2009 con la consegna dei primi 145 kg. di plastica. Trascurando una precedente esperienza nel settore con

un'altra onlus, abbiamo iniziato a raccogliere il sughero per la Fondazione nel 2010, con i primi 62 kg. Dopo aver cercato su internet e contattato un'azienda disposta a ritirare il sughero, diamo l'inizio ufficiale alla raccolta (questo è il vero inizio della grande epopea del tappo di sughero), cominciamo a sviluppare la raccolta nella nostra taverna diventata poi una "tapperia". Grazie poi all'aiuto di Giorgio, Enrico ed altri amici volenterosi che percorrono mezzo nord d'Italia oltre a zone di Milano alla ricerca di plastica e sughero, iniziano le prime consegne di grossi quantitativi, incrementate di anno in anno fino ai nostri giorni. Poi una nuova realtà, il male oscuro, il coronavirus che blocca il Paese con una feroce pandemia; inizialmente la nuova situazione sembra stroncare la nostra piccola attività di raccolta: ma tra zona rossa, arancione e poi gialla si aprono piccoli spiragli inattesi. Vediamo che privati continuano a farci avere del materiale, giornalmente troviamo nel nostro giardino o appesi alla cancellata sacchetti a volte anche grossi sacchi di sughero, dandoci così la possibilità di mantenere una sufficiente raccolta di materiale, che non risente di questo crollo a differenza della plastica, quasi che la gente, in attesa di tempi migliori e di un ipotetico vaccino si dedichi di più al buon vino per vincere forse la tristezza di questi giorni. Dobbiamo ringraziare l'amico Giorgio Furlan e i suoi collaboratori per l'impegno profuso in questa seppur triste situazione pandemica: un grazie di cuore a tutti.

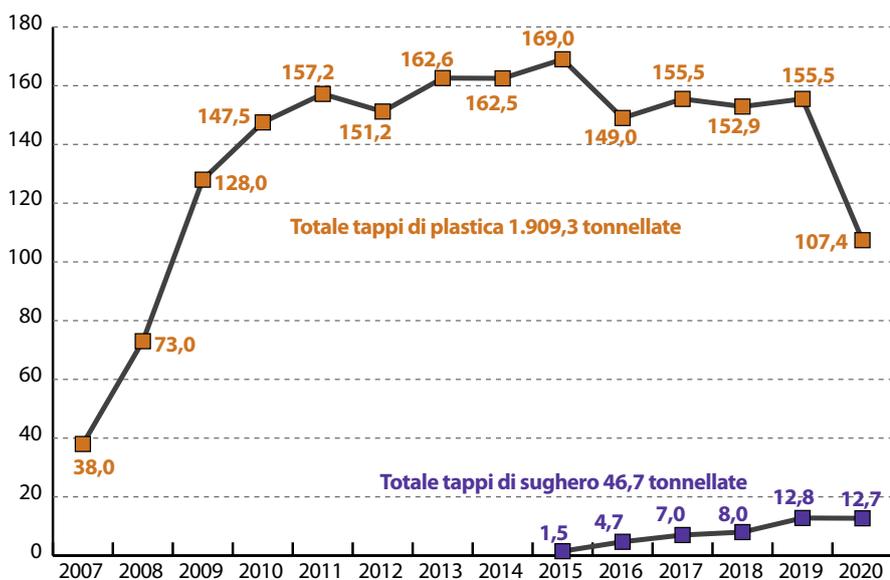
Come si svolge la vostra attività per la raccolta dei tappi, e come è cambiata a causa della pandemia, e con quali risultati?

GF. Per ottimizzare il sistema del ritiro, il territorio è stato suddiviso in zone grandi e all'interno di ogni zona sono specificati un

VALORI AL NETTO DELLE SPESE PLASTICA + SUGHERO (K€)



QUANTITÀ TAPPI DI PLASTICA E DI SUGHERO (TONNELLATE)



percorso o più percorsi, a seconda delle esigenze logistiche. Io la mattina parto da Monza faccio un tragitto prestabilito per il ritiro nei vari luoghi e al pomeriggio inoltrato, non oltre le 16, vado a scaricare i tappi raccolti a Lissone. Da lì, poi, rientro a Monza: in totale, ogni volta impieghiamo circa 12 ore. La frequenza dei viaggi è in funzione dei quantitativi che sappiamo arrivare da ogni percorso: una volta ogni mese, oppure una volta ogni settimana, dipende, ripeto, dai quantitativi, ed anche dagli effetti determinati dalla situazione attuale. Alcuni itinerari hanno una frequenza elevata, altri meno: ad esempio, in Valtellina andiamo una volta ogni quattro mesi, e nella provincia di Verbania-Cusio-Ossola andiamo una volta ogni tre mesi.

EB. Dal punto di vista organizzativo con la pandemia sono cambiate molte cose; in aggiunta al fatto che non abbiamo potuto utilizzare i nostri furgoni per la raccolta, dovute alle restrizioni della viabilità, i ristoranti, i bar, le scuole e gli oratori, fonte di una gran parte della nostra raccolta di tappi sono rimasti chiusi per parecchio tempo. Bar e ristoranti che fornivano grandi quantità di tappi di sughero non sono stati più in grado di aiutarci come prima. L'effetto pandemia è stato chiaramente molto importante, però per quanto riguarda la raccolta del sughero non ho notato una grande diminuzione mentre per la plastica una significativa diminuzione c'è stata. La raccolta di tappi di sughero è chiaramente parallela alla raccolta dei tappi di

plastica; il nostro furgone durante i percorsi programmati raccoglie sia la plastica, sia il sughero. Chiaramente è cambiato molto il tipo di raccolta: Personalmente ho constatato che le scuole e gli oratori, dai quali prelevavamo molti tappi di plastica improvvisamente per la pandemia hanno cessato la raccolta, parallelamente però è aumentata sensibilmente la raccolta porta a porta; molto frequentemente trovo sacchi e sacchetti pieni di tappi nel giardino di casa e ho persone che mi contattano chiedendomi quando poter consegnare i tappi o quando passare a casa loro per il ritiro. Il mantenimento della quantità di sughero raccolto credo sia dipeso anche dal fatto che molte associazioni che prima raccoglievano tappi di sughero come la nostra, visto la difficoltà nella raccolta hanno diminuito o rinunciato del tutto a questa attività. Alcune delle persone che collaboravano con queste associazioni, oggi ci stanno contattando sia attraverso il nostro numero telefonico, sia anche attraverso l'Amorim Cork, l'azienda alla quale vendiamo i tappi di sughero, per offrirci la loro raccolta di tappi di sughero. Apro una parentesi riguardo Amorim Cork: questa Azienda è una multinazionale con sede in Portogallo, ma con un'importante base in Italia, a Scomigo (TV). Amorim Cork si occupa principalmente della produzione dei tappi di sughero e qualche anno fa ha dato inizio al un progetto chiamato "Progetto Etico". Con questo progetto Amorim Cork, sponsorizza ed incentiva il riciclo e la raccolta dei tappi di sughero affinché non vengano sprecati. Questo vuol dire che al normale prezzo di mercato, Amorim Cork aggiunge un contributo, pagando con regolarità, una cifra superiore al prezzo di mercato dei tappi raccolti. Non tutte le associazioni come la nostra fanno parte del "Progetto Etico"; per chiedere di partecipare al suddetto progetto bisogna dimostrare una continuità ed efficienza nella raccolta ed una capacità di poter fornire un prodotto qualitativamente adeguato. Cosa importante da sottolineare è che a differenza del tappo di plastica, quello di sughero necessita di parecchio lavoro manuale. E' necessario separare il tappo di sughero vero da quello che sughero non è. Internamente abbiamo denominato questi tappi "tarocchi" dato che molto spesso per colore e aspetto fisico assomigliano ai tappi di sughero. Conseguentemente la cernita va fatta necessariamente senza l'aiuto di nessuna attrezzatura, svuotando manualmente tutti i sacchi raccolti e separando uno ad uno i tappi di vero sughero da quelli "tarocchi".

Intervista sui tappi a Giorgio Furlani, Enrico Barbieri e Daniele Bertini



da sinistra Domenico Rigoni, Enrico Barbieri, Franco Bertini e Tino Fumagalli



Gino Vecchi e Domenico Rigoni con Riccardo Personè, titolare di Plasticarta



Daniele Bertini



Domenico Rigoni, Gino Vecchi e Tino Fumagalli



Per concludere, la raccolta dei tappi di sughero è molto faticosa ed impegnativa, appunto per questa fase di cernita manuale necessaria per fornire ad Amorim Cork un prodotto merceologicamente pulito.

D&FB. Il nostro lavoro è quello di aiutare nella cernita dei tappi, ma anche di contabilizzare e quantificare il sughero e la plastica raccolti. Usiamo anche il computer per tenere un computo il più possibile esatto del materiale che raccogliamo e poi rivendiamo: sappiamo quindi quanti sacchi, quanti tappi, e quanti kilogrammi di materiale stiamo raccogliendo, sia in sughero, sia in plastica. Si pensava che que-



Emilio Arlati

sto 2020 sarebbe stato un disastro per via della chiusura, e invece i risultati sono stati estremamente incoraggianti perché hanno dimostrato che il calo per i tappi di plastica è stato significativo, ma abbastanza contenuto, mentre un calo dei tappi di sughero non c'è stato. Per il sughero il 2020 è stato un anno di grandissimo successo nonostante tutte le contrarietà che ci sono state.

GF. Effettivamente, rispetto all'anno scorso sono scomparse circa 50 tonnellate di plastica; quest'anno ne abbiamo ritirato 107 tonnellate, contro le 156 dell'anno scorso, mentre abbiamo avuto una raccolta stabile dei tappi di sughero quest'anno pari a 12.7 tonnellate mentre lo scorso anno erano state 12.8, per cui mentre il calo della plastica è stato del 31.4%, quello del sughero è stato appena dello 0.8%. Certo, l'anno precedente non c'era la pandemia, bar, ristoranti, scuole, uffici con i distributori automatici erano aperti e quindi la plastica arrivava copiosa, ma evidentemente per il sughero c'è stato un passaparola perché gente che prima non conoscevano neppure, quest'ultimo anno ci ha rifornito di sughero in modo inaspettato. Ad esempio, l'altro giorno sono andato a Dairago, vicino a Varese, e mi hanno dato un bel po' di sughero per la prima volta quindi c'è un passaparola. Quindi quella del sughero è una raccolta ancora relativamente giovane che sta aumentando man mano che i nostri i nostri centri di raccolta informano i vari singoli, e questa è una raccolta che per me è destinata ad aumentare. Ultimamente abbiamo avuto grossi successi, e in alcuni comuni hanno messo a disposizione dei locali proprio per raccogliere tappi di sughero. E questo è conveniente anche per noi, che diminuiamo molto il numero di viaggi che vengono fatti per prelevare i tappi perché andiamo a colpo sicuro, in posti dove siamo certi di trovare delle quantità rilevanti. E tanto per dare un'idea, sabato scorso siamo stati presso il

comune di Montevicchia e abbiamo raccolto 300 kg di tappi di sughero, e va tenuto presente che eravamo stati a Montevicchia appena prima di Natale quindi questi 300 kg sono quanto si è raccolto in un mese e mezzo.

EB. Allora aggiungiamo che la raccolta dei tappi di sughero è anche remunerativa. Nel 2020, ripartendo i costi legati alla raccolta, che sono stati pari a 6200 € (assicurazione dei furgoni, carburante, eccetera), in base al peso dei tappi trasportati, abbiamo visto che ogni tonnellata di tappi di plastica ha generato un utile netto di circa 115 €, mentre ogni tonnellata di tappi di sughero ha generato un utile netto di circa 458 €, quindi raccogliere il sughero ha prodotto, a parità di quantità, un utile ben quattro volte superiore a quello della plastica, a tutto vantaggio della ricerca dell'ematologia di Niguarda.

D&FB. A mia volta, avendo tenuto traccia del flusso dei materiali con il computer, posso confermare che la raccolta dei tappi di sughero è stata abbastanza costante, senza particolari oscillazioni nel corso dell'anno e senza variazioni rispetto all'anno precedente. A nostro avviso, la costanza della raccolta del sughero può trovare una spiegazione sia nel già citato passaparola, sia nel fatto che il consumo di vino in famiglia è aumentato a dispetto del lockdown. I dati segnalano che le vendite del vino hanno avuto un incremento di oltre il 7% nel primo semestre del 2020, oltretutto, dai dati pubblicati su *La Repubblica*, sappiamo che l'aumento delle vendite online è aumentato di oltre 120% rispetto al 2019. In sostanza il buon incremento delle vendite di vino ha significato anche un incremento dei tappi di sughero, che associato alla sensibilizzazione, al passaparola e all'ottimizzazione dei percorsi di raccolta con i furgoni, per noi probabilmente ha potuto contribuire ad una costanza di approvvigionamento del materiale, anche

nelle condizioni non certo favorevoli del 2020.

C'è qualche persona o azienda che volete ringraziare?

GF. I miei collaboratori, quelli che vengono con me a ritirare i tappi sono Emilio Arlati, Ernesto Fumagalli, Edoardo Pacchetti, mia moglie Elena, Domenico Rigoni e ultimo in ordine alfabetico Gino Vecchi che è con me dal 2009.

EB. In primo luogo, devo ringraziare mia moglie, che è una delle volontarie che si occupa della cernita dei tappi di sughero. Vorrei ringraziare l'Associazione Alpini di Carnate che ogni qualvolta abbiamo una spedizione da organizzare, ci aiutano nel carico dei nostri furgoni e nella preparazione e nel riempimento manuale dei sacchi *big bag* con i quali spediamo i tappi di sughero raccolti. Inoltre, vorrei ringraziare la società Sferova di Sulbiate (MB), che mette a disposizione della FMS il capanno dove noi prepariamo le spedizioni e soprattutto mette a nostra disposizione un dipendente col muletto necessario per la movimentazione dei sacchi *big bag* e successivamente all'arrivo del corriere si occupa del carico sul mezzo di trasporto di quanto precedentemente preparato per la spedizione.

D&FB. Ricordiamo e ringraziamo la cooperativa Mille Mani di Bernareggio, e poi il sindaco di Aicurzio (LC) che collabora con noi e che periodicamente ci avvisa che c'è del materiale pronto da raccogliere.

A sua volta la Fondazione Malattie del Sangue, il suo presidente Roberto Cairoli, e tutto il personale della Struttura Complessa di Ematologia dell'Ospedale Niguarda, ringraziano voi e tutti i vostri collaboratori per il vostro inestimabile contributo alla ricerca.

presentazione del libro 6+1 sul Portoghese Centrale: lettera dell'autore

Buongiorno a tutti, buongiorno a te,

è ormai da qualche anno che sono a contatto con la Fondazione Malattie del Sangue, è da quando ho conosciuto e apprezzato il team di professionisti sanitari dell'Ematologia di Niguarda di Milano: da allora, se mi viene qualche idea per dar loro una mano, cerco di concretizzarla.

Nel maggio del 2019, in 6 abbiamo pellegrinato sul Portoghese Centrale da Porto a Santiago: con qualcuno ero già amico, con qualcun altro ci siamo conosciuti per l'occasione. Bene, sono stati 10 giorni di cammino che mi hanno lasciato spazi per pensare, momenti per godermi paesaggi davvero unici, stimoli di interesse e curio-

sità. Tra gli stimoli c'è stato anche quello di scrivere un libro per la Fondazione Malattie del Sangue Onlus.

È un libro che racconta la nostra camminata, cosa gli occhi hanno visto e perché il cuore ha palpitato più volte, perché questo è successo davvero e anche in più di un'occasione come quando ne abbiamo combinate delle belle. Mi sono sentito un po' centurione nel percorrere la lastricata Via XIX, la calzada romana dell'epoca di Augusto, ma anche un po' ragazzino quando mi sono arrampicato per salire nel letto alto del castello. Ma ora lasciamo perdere tutto questo e arriviamo alla cosa più importante. Sì, perché il libro, vuole soprattutto far arrivare un aiuto concreto al laboratorio di Ricerca Ematologica del Niguarda: lì si studiano le caratteri-

stiche molecolari e biologiche di leucemie, linfomi e mielomi e questo è il primo passo per offrire terapie innovative sempre più efficaci.

Il titolo del mio libro è "6+1 sul Portoghese Centrale".

Perché 6 te l'ho già detto, abbiamo pellegrinato in 6! E perché +1? Beh, spero tu lo voglia scoprire!

Pensa che l'intero ricavato della vendita del libro sarà donato alla Fondazione per il laboratorio di Ricerca Ematologica del Niguarda. Più che un buon motivo, direi, per avvicinarti alla lettura.

Ti ringrazio fin d'ora se vorrai dare la tua mano per questa iniziativa. Io ci conto tanto! Un salutone, ciao e buon tutto!

Giuliano Meroni



Come fare per acquistarlo?

Se abiti nei pressi del Niguarda o ti è facile raggiungerlo, puoi trovare il libro direttamente lì, presso la sede di FMS Onlus ASST

Grande Ospedale Metropolitano Niguarda, Blocco Sud settore D, 3° piano (lun-ven 8.00, 15.00).

Se non ti è comoda questa possibilità, vai direttamente sul sito di Nodo libri, l'editore che l'ha pubblicato, www.nodolibrieditore.it e trovi le informazioni per acquistarlo e per fartelo spedire. Un'altra

Ecco gli altri modi per sostenere i nostri progetti:

Conto Corrente Postale, Utilizzando il bollettino che trovi inserito nella rivista;

Bonifico bancario, utilizzando il nostro IBAN: IT 96 T 05034 01726 0000000 43254 ed indicando in causale il progetto che desideri sostenere, esempio: "Contributo liberale: progetto adotta un infermiere":

Donazione online, dona in qualsiasi momento tramite carta di credito o conto PayPal aprendo il sito www.malattiedelsangue.org o inquadrando il QR qui a fianco

www.malattiedelsangue.org/dona.php





La Società Amorim Cork Italia, che acquista da FMS i tappi di sughero per riciclarli, ha varato il progetto ETICO, che coinvolge le ONLUS impegnate nella raccolta del sughero. In questo comunicato stampa dello scorso ottobre, la Fondazione Malattie del Sangue viene citata come caso virtuoso. Ne siamo lusingati, e – nel pubblicare il testo – ringraziamo Amorim Cork Italia, in particolare il dr Antonio Garrucciu, e Lorella Casagrande, titolare dell'Ufficio Stampa Carry On, che ci ha concesso il permesso di riprodurre il comunicato. Un sentito grazie anche ai nostri volontari che ogni giorno sono impegnati nella raccolta dei tappi.

con ETICO si diventa artigiani di sostenibilità

Il progetto di Amorim Cork Italia compie dieci anni, anni in cui un circolo virtuoso completo, il primo in Italia, è riuscito a donare nuova vita alle associazioni coinvolte e al sughero riciclato

La sostenibilità ambientale e sociale, oltre che economica di conseguenza, passa attraverso la condivisione di intenti e buone intenzioni che con il progetto ETICO di Amorim Cork Italia circolano ormai da ben dieci anni. Un compleanno di rilievo che non poteva essere celebrato meglio di così: verrà lanciata in questa stagione SUBER, la prima linea di oggetti di design realizzati interamente in Italia, con il sughero recuperato dal progetto stesso.

SUBER: IL SOGNO

SUBER è rappresentato da pezzi unici fatti a mano, creati con la granina ottenuta dalla raccolta dei tappi intercettati dalle Onlus partecipanti al progetto ETICO. È quindi più di collezione di complementi d'arredo, meglio di un crowdfunding: SUBER è l'occasione di dare una seconda vita ai tappi in sughero, che tornano in cantina e negli ambienti sotto nuove ed eleganti spoglie, in una resa quasi sartoriale, tale è il livello di personalizzazione possibile. Il circolo virtuoso generato trova così pieno compimento: una materia nobile, che una volta usata veniva gettata, si trasforma oggi in dettagli di eccellenza e artigianalità, assolutamente etici, made in Italy al 100% e ad alti livelli di esperienza estetica.

Il sogno è nato dieci anni fa, appunto con il percorso di sostenibilità ambientale, economica e sociale ETICO. Dall'idea di intercettare le centinaia di milioni di tappi in sughero usati che venivano gettati nella spazzatura, Amorim Cork Italia ha deciso

di coinvolgere realtà associative e incentivarne la partecipazione con un doppio vantaggio: entrare a far parte di un circolo che dava una visibilità ancora più corale alle loro attività quotidiane e finanziare i propri progetti con un contributo economico corposo, derivante in parte dalla vendita dei tappi in sughero per farne granina per la bioedilizia, in parte dal contributo spontaneo che Amorim stessa dava loro per ogni tonnellata di sughero recuperato.

CASE HISTORY ETICO

Un esempio lampante è quello della onlus Fondazione Malattie del Sangue, che dal 2018 partecipa al progetto ETICO, con 5 volontari addetti alla raccolta dei tappi con due furgoni che quotidianamente coprono la Lombardia e parte del Piemonte, dove in una trentina di centri operano una cinquantina di persone che collaborano alla raccolta. Altri 5 volontari si occupano poi del controllo e della separazione dei tappi di sughero da altro materiale, lavorazione che viene fatta manualmente e richiede tempo e molta attenzione. Una filiera che negli anni ha visto intercettare e recuperare un quantitativo enorme di pezzi: nel 2018 13,96 tonnellate, nel 2019 13,94 e nel 2020, nonostante il lockdown, hanno visto spedire già 8,3 tonnellate e altre 4 sono pronte per l'invio. L'iniziativa della raccolta tappi rientra in uno degli scopi sociali della Fondazione Malattie del Sangue ed il ricavato della raccolta è interamente devoluto alla Ricerca Biologica dei tumori del sangue dell'Ematologia dell'Ospedale Niguarda di Milano. Dal 1998, prima come Associazione poi come Fondazione Malattie del Sangue, FMS Onlus ha come scopo di migliorare le possibilità di cura e la qualità di vita delle persone affette da leucemie, linfomi, mielomi, anemie e malattie della

coagulazione. Le attività, puntano all'eccellenza nei trattamenti farmacologici, nell'assistenza al paziente e nella ricerca clinica e biologica. In particolare FMS Onlus... i pazienti dell'Ematologia dell'ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda di Milano possono contare su un maggior numero di medici specialisti ematologi (25% dell'equipe) e infermieri a disposizione dei reparti di degenza, dell'ambulatorio, del Day Hospital e del Centro Trapianti di Midollo; inoltre l'associazione mette a disposizione l'assistenza psicologica professionale per i pazienti ricoverati nel reparto di alta intensità di cura (www.malattiedelsangue.org)

LA FILIERA CHE GUARDA AL FUTURO

Un esempio fra decine di Associazioni sparse in tutta Italia, in cui la forza di volontà e l'incontro fortunato con il progetto ETICO ha permesso di ampliare le potenzialità di una Onlus impegnata nel sociale. Oggi, a occuparsi della frantumazione dei tappi in sughero usati c'è una Associazione a sua volta, la Cooperativa ArtiMestieri, che oltre a incentivare la raccolta di ETICO è anche protagonista appunto della resa in granina, poi ripresa dai designer di SUBER per realizzare portabottiglie, lampade, appendiabiti, sgabelli e vari dettagli di personalità capaci di scaldare ogni ambiente, con la classica e naturale texture del sughero, oppure di esprimere una personalità forte con le innovative stampe e colorazioni di appeal. Nel suo presentare prodotti unici, realizzati a mano da artigiani italiani, la linea SUBER è così a tutti gli effetti un fiore all'occhiello per Amorim Cork Italia, che ne segue anche la distribuzione capillare su tutto il territorio nazionale, ma anche motivo di orgoglio nazionale trattandosi del primo circolo virtuoso completo realizzato da una singola azienda.

un modello matematico per la CAR-T Therapy

La Fondazione Malattie del Sangue è impegnata direttamente sul fronte della terapia CAR-T, di cui abbiamo parlato spesso nella nostra rivista. In letteratura sono stati prodotti alcuni modelli che descrivono il funzionamento di questa terapia, ma di recente è stato prodotto un modello originale proprio dalla FMS: infatti, sul Journal of Mathematics and Statistics Research è stato pubblicato il lavoro *A Mathematical Model for the Chimeric Antigen Receptor T cell (CAR-T) Therapy as a Lotka-Volterra System*, a firma di Michele Nichelatti.

Nel lavoro pubblicato si fa l'ipotesi che l'interazione fra tre popolazioni di cellule coinvolte nella terapia (cellule tumorali, cellule immunitarie e cellule CAR-T ingegnerizzate) sia governata da un sistema di tipo Lotka-Volterra, ovvero da una serie di predazioni operate dalle cellule ingegnerizzate su quelle del tumore, che consentono al sistema di raggiungere alcuni possibili stati di equilibrio: più precisamente, le interazioni sono impostate come una specie di catena alimentare, in cui le cellule CAR-T sono il "top predator". Le interazioni tra le specie cellulari sono governate da una serie di parametri di sistema e vengono caratterizzate da una determinata efficienza nell'esecuzione del "compito" biologico che ogni popolazione cellulare deve svolgere. Ciascuna di queste efficienze, al momento, è trattata nel modello come una costante, ma nello sviluppo futuro del modello ogni efficienza potrà essere definita come una funzione del tempo e dello spazio.

Il lavoro, pubblicato alcuni mesi fa, ha ricevuto la menzione di "best paper 2020".

$$\begin{cases} \frac{dX}{dt} = (p - qY)X \\ \frac{dY}{dt} = (rX - s)Y \end{cases}$$

$$\begin{cases} \frac{\partial T}{\partial t} = r_1 T \left(1 - \frac{T}{K_T} \right) - \frac{\lambda_1 TM}{\mu_1 + T} \\ \frac{\partial M}{\partial t} = c_1 \frac{\lambda_2 TM}{\mu_1 + T} - \left(\omega_1 M + \frac{\lambda_2 MC}{\mu_2 + M} \right) \\ \frac{\partial C}{\partial t} = c_2 \frac{\lambda_2 MC}{\mu_2 + M} - \omega_2 C \end{cases}$$

In alto il modello originale di Volterra che studia l'andamento nel tempo del numero di individui della specie predatrice Y e della specie predata X. In basso, il modello matematico derivato, in cui si studiano le reciproche interazioni tra le cellule T (tumorali), M (i linfociti) e C (le cellule CAR-T). In entrambi i modelli, le quantità definite da lettere minuscole o da lettere greche sono i parametri (variabili o funzioni) che caratterizzano i due sistemi.

una borsa in ricordo di Angela



Grazie alla volontà dei familiari di Angela Stucchi, FMS ha formalizzato un contatto per un medico ematologo.

Ecco chi è.

Mi chiamo Martina Soldarini, sono un Medico Ematologo e lavoro da tre anni nell'Unità Complessa di Ematologia del Grande Ospedale Metropolitano Niguarda.

Fin da quando ero piccola ho espresso la volontà di diventare Medico e così nel 2011 mi sono laureata in Medicina presso l'università di Milano. Sempre a Milano si è concretizzato il percorso specialistico in Ematologia appunto avvenuto principalmente nelle corsie del Policlinico e dell'Istituto Nazionale dei Tumori. Ho capito che sarei diventata Ematologa nel corso del quinto anno di medicina visitando i pazienti accanto alla Professoressa Giancarla Gerli. L'Ematologia mi ha affascinato e continua ad incuriosirmi per la sua rapida evoluzione e per i continui traguardi della ricerca scientifica. Le nuove possibilità diagnostiche molecolari, conquista degli ultimi anni, ci consentono di comprendere meglio la complessità biologica delle malattie onco-ematologiche e di individuare con precisione dei bersagli terapeutici sui cui agiscono farmaci selettivi che in alcuni casi si sostituiscono alla classica chemioterapia perché si sono dimostrati più efficaci e meno tossici.

L'esperienza lavorativa a Niguarda è iniziata nel 2017 dopo essermi specializzata. Da subito mi sono dedicata alla cura dei pazienti affetti da Mieloma Multiplo nell'ambito del settore DH/ambulatorio ove tuttora svolgo l'attività. Lavoro

Grazie per tutto il bene

Gabriella Di Sano

Proprio come recita un famoso verso di Dante Alighieri, superati i miei trent'anni mi sono ritrovata anch'io in un nuovo ambiente, ed in una nuova situazione. Niente più valigie per tornare a frequentare l'Università e niente più routine da studentessa universitaria. All'improvviso scopro di avere una malattia che minaccia la mia vita, e di cui devo imparare a prendermi cura. Grazie a Dio, non posso dire di essermi ritrovata "in una selva oscura", perché mi è apparso subito chiaro che la Dottoressa Enrica Morra, i Medici e gli Infermieri erano di livello altamente professionale, ed erano già pronti a fare del loro meglio per affrontare il disturbo da cui ero affetta. Lodevoli in tutto, non mi sarei mai aspettata di poter affrontare una simile impresa - tanto grande, nuova, pericolosa e difficile - con una nuova serenità d'animo, capace di lasciarmi tutto dietro le spalle, imparando a vivere la novità così come arrivava, presentata con chiarezza espositiva, sorrisi, battute sdrammatizzanti, energia, ottimismo... umanità! Quanto bene ho ricevuto, in una sola parola: "professionalità"! Un "bene" che è fatto sicuramente di medicine ma

rare come Ematologo a Niguarda significa aver la possibilità di poter garantire ai pazienti le terapie più innovative e di offrire altresì la possibilità di accedere a farmaci sperimentali all'interno dei numerosi protocolli attivi. Mi stimola e mi rassicura il fatto di poter collaborare con un team di colleghi esperti e fortemente specializzati nelle diverse branche dell'ematologia. Il confronto con loro porta sempre un valore aggiunto alla crescita professionale con la garanzia di operare nel miglior modo possibile per i pazienti.

Ringrazio i familiari di Angela Stucchi per la donazione che contribuirà a sostenere la mia collaborazione lavorativa presso l'ospedale Niguarda.



ANGELA STUCCHI

non solo, perché non trascende il malato nella sua persona in quanto tale, e ne ha cura anche in quanto risorsa essa stessa per affrontare insieme, nella relazione, un cambiamento che impegna tutte le parti coinvolte: medici, infermieri, paziente, familiari. Il bene nella relazione sta nella capacità di comunicare, di confrontarsi, di mettere in comune idee, ansie, problemi, emozioni, ed è fondamentale per il buon vivere di ogni individuo di qualsiasi età. Con questo metodo sono tornata alla vita normale. Oggi viviamo la pandemia imposta dal Covid-19. Il virus tronca le relazioni proprio nel momento estremo, quando al contrario si vorrebbe poter prolungare il tempo per intensificare il bene che non si è saputo/voluto/potuto fare prima. Chi resta è costretto a fasi di lockdown, è portato - come un paziente in isolamento - a riflettere, a tirare fuori il meglio dalla propria mente, ad immaginare nuovi scenari oltre l'ostacolo, ed una nuova rinascita nella vita personale e comunitaria.

C'è voglia di ridisegnare il presente che assicuri un vero futuro, e non solo a casa nostra.

Valorizziamo i beni relazionali (definizione del sociologo Pierpaolo Donati) ovunque: per comporre un'umanità più bella e vivace, e per saper affrontare al meglio i processi delle spirali viziose che guastano famiglie, comunità e società.

lettera “dal campo”

Diversi anni fa una delle leggende metropolitane più ricorrenti riguardava la raccolta dei tappi di plastica delle bottiglie che, nonostante la raccolta differenziata già in corso, serviva, attraverso la vendita a ditte specializzate nel riciclo, a finanziare l'acquisto di carrozzine per disabili che allora erano identificati come “handicappati”.

Orbene, a distanza di anni la raccolta di tappi di plastica e anche di sughero, più prezioso, è una realtà consolidata a Milano e in Italia ma spesso lasciata alla disponibilità di qualche cittadino che si attiva nei luoghi di lavoro, covid permettendo, in parrocchia e nelle associazioni sportive.

Io ho iniziato tanti anni fa portando i tappi raccolti al lavoro alla scuola dei miei figli, anche quando hanno finito gli studi, per poi “mettermi in proprio” esponendo la locandina di FMS al terzo piano del grattacielo dove lavoravo e portarli direttamente al padiglione 14 del Niguarda.



LA BICI DI PIERO

A mia insaputa sono diventato volontario della Fondazione, scherzo ovviamente, e arruolato per aumentare i quantitativi di raccolta e dare una mano, una vol-

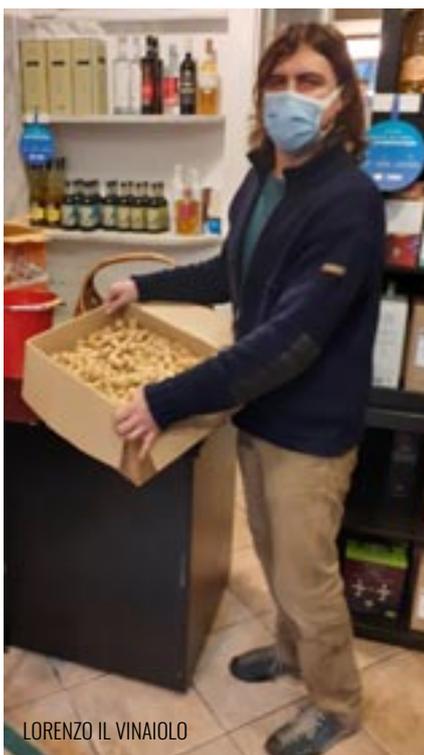
ta alla settimana, nella sistemazione e predisposizione dei sacchi per il trasporto e consegna alle ditte specializzate.

Devo dire che l'attività mi ha coinvolto e grazie alla locandina personalizzata con i miei riferimenti, ho messo in piedi una rete di “fornitori” di tappi di sughero soprattutto come ristoranti, bottiglierie ed enoteche che mi caricano la bicicletta con sacchi e borse, come si evince dalla foto.

Ormai si può dire che sono diventato amico con alcuni “fornitori” come Lorenzo il Vinaio di via Piero della Francesca 36, o gli addetti di NaturaSi dei Bastioni di Porta Volta con cui si scambiano volentieri due chiacchiere quando vado a recuperare il sughero.

La raccolta fa bene all'ambiente, alla ricerca medica e anche alla salute poiché sono spesso in movimento. Peccato che le aziende municipalizzate non contribuiscono a sensibilizzare i cittadini continuando a dare indicazioni di buttare il sughero nel nero o nell'umido.

Saluti dal Colibri



LORENZO IL VINAIOLO



NAUTURASI, UN ADDETTO

Le malattie del sangue si curano anche con l'inchiostro



Il tuo 5x1000

per la fondazione Malattie del Sangue Onlus

**si traduce in
medici, infermieri e ricercatori
per sconfiggere
le malattie del sangue**

**Con la tua firma
C.F. 97487060150**

www.malattiedelsangue.org



fondazione Malattie del Sangue Onlus
per l'Ematologia dell'Ospedale Niguarda di Milano