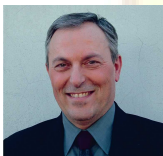




### Garibaldi in pizzeria

1860 dopo Teano,

Dopo l'incontro di Teano, il momento più solenne del Risorgimento, in cui Giuseppe Garibaldi aveva salutato Vittorio Emanuele II come primo re d'Italia, "l'eroe dei due mondi" si rifocillò con il suo stato maggiore in una taverna dove gli servivano pizze fumanti. Garibaldi, poi, era un habitué delle pizze. Giuseppe Baldi, suo aiutante e memorialista, racconta che, arrivato a Palermo con i "mille", preferiva, in quel giugno 1860, gustarsi una pizza nelle bottegucce della Vucciria piuttosto che sedersi alle tavole delle grandi famiglie che volevano averlo ospite.



BRUNO FANTINELLI

[brunofantinelli@garibaldini.info](mailto:brunofantinelli@garibaldini.info)



### RAVENNA :

Il mangiare romagnolo ha uno spirito decisamente esuberante. In Romagna più che mai, mangiare è il gusto di stare insieme davanti ad una tavola apparecchiata. E magari ballare il liscio a fine pasto. In tavola gusti corposi, a cominciare dai primi: i "Cappelletti" (pasta ripiena di formaggi teneri e Parmigiano, uovo e noce moscata) fatti a mano, uno per uno, dalle "azdòre" (le mitiche massaie di gran carattere e dalle forti braccia che con il "matterello" trasformano uova e farina in sfoglie dorate). Oggi le possiamo trovare nei chioschi lungo le strade, mentre preparano la "piadina" (pane non lievitato di origine romana) ripiena di prosciutto crudo, salsiccia, erbe cotte saporite e formaggi teneri. I primi hanno l'importanza maggiore. Ma ovviamente non mancano i secondi: le carni di maiale, cotte alla griglia su braci di legna, spesso accompagnate dal "pinzimonio" (misto di verdure crude e fresche, intinte in sale e olio, magari l'extravergine di oliva di Brisighella DOP). E prima del caffè biscotti secchi alle mandorle, tortelli ripieni di marmellate, ciambelle, da inzuppare nei vini amabili come il bianco Albana o come la rossa Cagnina.

### FAENZA :



Con tante colline, campi, una terra fertile e generosa, il territorio di Faenza è forte soprattutto nel settore ortofrutticolo di alta qualità e in quello della distillazione. Fra i prodotti più pregiati ci sono il profumato Scalogno di Romagna che ha ricevuto il marchio di qualità europeo IGP e la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, dolci e profumate. E poi ancora kiwi, caki e uva (anche di produzione biologica) che rispettano una filiera ipercertificata. Ottimi sono le grappe e i distillati di uva; i vini con il marchio DOC: Sangiovese, Trebbiano, Pagadebit, Cagnina, Colli di Faenza (Rosso, Bianco, Sangiovese, Pinot) e DOCG Albana. A tavola è il trionfo dei sapori ruspanti e allegri della Romagna. Primi piatti di pasta tirata a mano e passatelli in brodo (ci sono pittoresche osterie intorno a Piazza del Popolo dove se ne può ordinare un piatto come vuole la tradizione). Carni ovine tipiche (agnellone e castrato) cucinate con le erbe aromatiche, accompagnate dall'Olio extravergine d'oliva di Brisighella DOP. Ottimi i salumi, i formaggi freschi e pecorini che saranno serviti naturalmente con sua maestà la piadina romagnola che qui è più spessa, rispetto alla piadina riminese.

### FORLI' - CESENA :



Non importa che sia mattina, pomeriggio o notte: davanti ad una piadina fumante è impossibile scuotere la testa e dire "no grazie". Lo sanno bene gli innumerevoli chioschi di piadina che si incontrano sulle strade della Romagna che sono sempre affollate. La **piadina**, pur nella sostanziale comunanza degli ingredienti base, conosce varianti da luogo a luogo. Di sicuro è buona con ogni farcitura. Per esempio con uno dei formaggi del territorio: squacquerone di Romagna, ricotta vaccina fresca, ravaggiolo (un delicato formaggio fresco) e il famoso formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone. Quest'ultimo dal sapore deciso, è stagionato sottoterra, nel buio di grotte, secondo una tradizione del 1400. Un "pecorino con un'anima selvatica", così lo ha definito il poeta Tonino Guerra. Con la piadina si sposano bene i salumi, a cominciare dai ciccioli e dai salami profumati (Mercato Saraceno). Pregiati la frutta e gli ortaggi: Pesca di Romagna IGP, ciliegie (Longiano, Castrocaro, Civitella di Romagna), tartufi e funghi dell'Appennino. Eccellente anche l'olio extravergine di oliva



[www.garibaldini.info](http://www.garibaldini.info) – [info@garibaldini.info](mailto:info@garibaldini.info) C.F. 91265240373

prodotto in collina. E su tutti un tripudio di vini DOC. Le etichette più famose sono l'Albana di Romagna DOCG e i vini di Romagna con in testa sua maestà il Sangiovese e poi il Trebbiano, il Pagadebit, la Cagnina.

**RIMINI :**



La cucina riminese si contraddistingue dai profumi, prima ancora che dai sapori (che comunque mantengono le aspettative!). Gli effluvi che spandono sono quello della piadina che cuoce sul testo (la tipica teglia di terracotta) e quello del pesce azzurro dell'Adriatico che si arrostitisce su una griglia. In una cucina marinara come la riminese anche i molluschi compaiono spesso: vongole (si chiamano "poveracce" o purazze per distinguerle da quelle più grandi di allevamento), cozze, cannelli con guscio a forma appunto di canna sottile. Sono ottimi saltati in padella con olio e prezzemolo o come condimento della pasta fatta in casa, tirata con il mattarello. Tanto gusto deriva anche da un olio speciale: l'Olio extravergine di oliva DOP Colline di Romagna. Fra i secondi c'è spazio anche per la carne, maiale e castrato in primis e per i formaggi: formaggio di fossa, squacquerone di Romagna. Le verdure si possono accompagnare da qualche goccia di Saba, una salsa densa ottenuta dalla bollitura del mosto. E a proposito di vino: il simbolo della Romagna è il Sangiovese, un rosso che scalda i cuori. Le etichette DOC sono i Colli di Rimini e i Vini di Romagna. È stato creato anche "Castel Sismondo", un vino rosso DOC Colli di Rimini (uve Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Montepulciano 10%).

- Cessioni del 5° dello stipendio o della pensione
- Mutui

Nel sito [www.garibaldini.info](http://www.garibaldini.info), potrete trovare altre Aree di intervento dell'Afii Associazione Fondazione Imprenditoriale Italiana



**DOLVER BORTOLINI**  
[dolverbortolini@garibaldini.info](mailto:dolverbortolini@garibaldini.info)



**GIULIANO ROMANI**  
[giulianoromani@garibaldini.info](mailto:giulianoromani@garibaldini.info)



**SERGIO RAGAZZI:**  
[sergioragazzi@garibaldini.info](mailto:sergioragazzi@garibaldini.info)



**il Comando Generale Garibaldini e l'Associazione Fondazione Imprenditoriale Italiana, continuano la collaborazione, per aiutare i propri soci per le pratiche riguardanti finanziamenti tramite:**

**A Fanano boom di raccolta differenziata**



La **raccolta differenziata**, a Fanano, è aumentata nell'ultimo anno di oltre 21 punti percentuali, superando il 35%. Si tratta di un risultato importante, conseguito grazie al **progetto di Hera**, che a Fanano ha preso in carico da un anno il servizio di raccolta dei rifiuti urbani e la gestione della stazione ecologica, messo in campo insieme al Comune. In particolare, Hera, **in accordo con l'Amministrazione Comunale e con la Provincia**, ha riorganizzato e implementato la raccolta stradale dei rifiuti, attraverso la creazione di stazioni di base nelle quali sono compresi contenitori grigi per l'indifferenziato, cassonetti azzurri per la raccolta



[www.garibaldini.info](http://www.garibaldini.info) – [info@garibaldini.info](mailto:info@garibaldini.info) C.F. 91265240373

della carta e cassonetti gialli in cui è possibile conferire sia gli imballaggi in plastica sia barattoli e lattine. Complessivamente Hera ha finora collocato sul territorio comunale di Fanano 95 nuovi contenitori per la raccolta differenziata di carta, plastica e lattine, ponendo particolare attenzione al potenziamento del servizio nei periodi di maggiore afflusso turistico. Il progetto sarà accompagnato anche da una capillare campagna svolta presso i cittadini, la cui collaborazione è fondamentale, che vedrà la distribuzione gratuita di materiale informativo realizzato da Hera in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, utile al corretto conferimento dei rifiuti, in cui sono stati indicati anche gli orari di apertura della stazione ecologica. "Il sistema messo in campo da Hera, ha detto Roberto Gasparetto, Direttore Hera della Struttura Operativa di Modena, si conferma efficace e capace di rispondere ad ogni esigenza. Si tratta di un sistema che mira alla razionalizzazione dei servizi, al miglioramento della funzionalità degli impianti esistenti e che ha dimostrato di avere la capacità di essere attivato, con esiti davvero positivi, in tempi molto brevi".  
*Notizia tratta da [Ermes Ambiente](#)*

### Modena, la raccolta differenziata cresce del 2%



Supera la soglia del 50% la raccolta differenziata sul territorio modenese servito da Hera, con un'impennata nei primi sei mesi dell'anno di quasi due punti percentuali rispetto allo stesso periodo del 2009. Uno scatto ulteriore verso l'obiettivo fissato dal Piano Provinciale per la Gestione dei Rifiuti, che fissa l'asticella della percentuale di raccolta differenziata al 55%. In particolare, si tratta di 18mila tonnellate di carta e cartone, quasi 4.700 di plastica, 8.500 di vetro e 30mila di organico e frazione verde. Buono il "parziale" 2010 conseguito sul fronte RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche): 1.500 tonnellate complessivamente conferite nel Modenese. Tra le azioni messe in campo da Hera su questo fronte, di concerto con le amministrazioni comunali e con la Provincia, particolarmente efficaci il progetto di potenziamento dei servizi ambientali che mira alla razionalizzazione dei servizi e alla diffusione della raccolta differenziata, iniziative di comunicazione e di educazione ambientale dedicate a

cittadinanza e scuole, l'introduzione in molti comuni del territorio del sistema incentivante ed il potenziamento delle stazioni ecologiche. Senza dimenticare azioni specifiche quali le raccolte domiciliari mirate e quelle rivolte alle utenze industriali, commerciali e artigianali.  
*Notizia tratta da [Ermes Ambiente](#)*



MARIO PAOLO GUIDETTI

[mariopaolguidetti@garibaldini.info](mailto:mariopaolguidetti@garibaldini.info)

### Reggio Emilia, un successo nella raccolta differenziata



Reggio Emilia è la città italiana sopra i 150mila abitanti con la più alta percentuale di raccolta differenziata dei rifiuti (oltre il 53%). Questo risultato è dipeso dall'applicazione del così detto "Modello Reggio", progetto dell'amministrazione comunale che si concretizza in un metodo di gestione del servizio di raccolta dei rifiuti costruito su misura per la città e finalizzato ad aumentare la quantità di materiale avviato al riciclo, diminuendo così il ricorso allo smaltimento. Un modello virtuoso a partire dal quale in autunno il Comune perseguirà nuovo, ambizioso obiettivo: **raggiungere quota 60% di differenziata**. Per questo l'amministrazione comunale ha progettato, insieme ad Iren Emilia, **un sistema di raccolta che tenga conto delle esigenze manifestate dai reggiani in questi ultimi anni** (sistema che verrà progressivamente introdotto su tutto il territorio cittadino per entrare a pieno regime entro il 2012). Le prime novità riguarderanno l'area storica della città: dopo l'estate verrà inaugurata la stazione interrata di piazza XXIV Maggio, prima esperienza di raccolta con **contenitori a scomparsa capace di coniugare funzionalità e qualità urbana**. Nell'esagono da ottobre verrà inoltre introdotta la raccolta della plastica (oggi possibile solo in 6 contenitori di grandi dimensioni posizionati nei controviali di circonvallazione) con l'introduzione



di 77 contenitori di dimensioni più ridotte che garantiranno una diffusione più capillare. Saranno inoltre ottimizzate le volumetrie a disposizione anche per gli altri materiali (la carta, il vetro e i barattoli) e saranno realizzati interventi per qualificare i luoghi in cui i contenitori sono posizionati per evitare il danneggiamento dei muri. Chi abita in centro storico avrà quindi a disposizione non solo più possibilità per fare raccolta differenziata (21 nuovi contenitori di medie dimensioni per la carta e 18 per vetro e lattine), ma anche contenitori di minor ingombro più rispettosi degli spazi del centro città. Per i rifiuti differenziati, si tratta quindi di un incremento volumetrico pari al 100% per la plastica, del 50% per vetro, lattine, barattoli, del 17% per la carta. Contemporaneamente, anche i contenitori per l'indifferenziata subiranno una rimodulazione di volumetrie, distribuzione e frequenze di svuotamento per ridurre i transiti in città dei mezzi di svuotamento. Il sistema di raccolta dei cartoni di commercianti e artigiani verrà rimodulato, in accordo con le associazioni di categoria, per garantire una maggiore qualità urbana, riducendo l'impatto estetico della raccolta. A partire da marzo 2011 e fino ad ottobre 2012 il "Modello Reggio" di raccolta differenziata interesserà progressivamente l'area urbana compresa tra il centro storico e la cerchia del forese. Tra le novità del sistema, oltre alla maggior capillarità di raccolta con la diffusione e il potenziamento degli ecopunti e dei contenitori per il conferimento dei diversi materiali, l'estensione della raccolta dell'organico in tutta l'area urbana e l'attivazione del "Giro verde" (la raccolta domiciliare degli sfalci e delle potature) a domicilio. I reggiani, oltre ad avere a disposizione punti di raccolta più completi e meglio strutturati, potranno usufruire del kit composto dalle tre borsine (carta, plastica, vetro) e dal contenitore per l'organico per la differenziazione domiciliare dei propri rifiuti. Differenziare sarà quindi più semplice e più comodo. *Notizia tratta da [Ancitel – Il giornale dei Comuni](#)*



*il garibaldino*



**RAOUL MENCHERINI**

[raoulmencherini@garibaldini.info](mailto:raoulmencherini@garibaldini.info)

### **Valutazione del rischio dovuto ai campi elettromagnetici**

Il Capo I del Dlgs. 81/2008 è in vigore per tutti gli obblighi in esso richiamati ed in tutti i settori produttivi dal 30 luglio 2008. E' tuttavia da precisare che mentre tale data è la stessa per il rumore e vibrazioni, per il Capo IV (campi elettromagnetici) e Capo V (Radiazioni ottiche artificiali) il legislatore ha previsto una entrata in vigore differita per tempi significativi, in relazione ai quali esiste l'obbligo (sanzionabile) alla valutazione ed all'identificazione delle misure preventive e protettive per minimizzare il rischio. In pratica e per quanto riguarda i compiti di vigilanza, fino alle date del 30/04/2012 e 26/04/2010 non saranno richiedibili e sanzionabili le inottemperanze agli obblighi specificatamente previsti rispettivamente dal Capo IV e dal Capo V del titolo VIII del Dlgs.81/2008 ma resteranno validi, richiedibili e sanzionabili i principi generali affermati nel Titolo I e nel capo I Titolo VIII. Restano **quindi alcuni obblighi** del titolo VIII capo I disposizioni generali.

#### **Postazioni di lavoro da valutare (Fonte Ispesl)**

- Tutte le installazioni elettriche con correnti superiori a 100 A
- Macchinari ed apparati per l'elettrolisi industriale
- Riscaldatori dielettrici,
- Forni a induzione
- Saldatori elettrici (a filo, a tic, ecc)
- Magnetizzatori e smagnetizzatori industriali
- Treni e tram
- Diatermia
- Apparati industriali di essiccamento e riscaldamento a microonde
- Tutti i dispositivi medici che usino intenzionalmente esposizione a radiazione elettromagnetica o applicazione di corrente (Tens, Tekar, ecc)
- Stazioni radio base se il lavoratore può avvicinarsi in prossimità delle antenne
- Cabine e elettrodotti se vengono superati i 3 Micro Tesla



[www.garibaldini.info](http://www.garibaldini.info) – [info@garibaldini.info](mailto:info@garibaldini.info) C.F. 91265240373



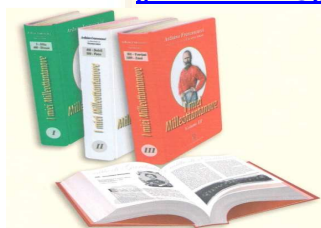
MARIO PAOLO GUIDETTI

GIULIANO ROMANI

Per richieste e/o informazioni

[:mariopaologuidetti@garibaldini.info](mailto:mariopaologuidetti@garibaldini.info) -

[giulianoromani@garibaldini.info](mailto:giulianoromani@garibaldini.info)



All'opera " **I miei Milleottantanove** " è stato concesso il **Logo Ufficiale delle Celebrazioni per il " 150° anniversario per l'Unità d'Italia "**



1861 > 2011 >>  
150° anniversario Unità d'Italia

Il **CVG** (Corpo Volontari Garibaldini) ha elaborato una "**Presentazione**" ai "**I miei Milleottantanove**" che intende diffondere a livelli istituzionale e non, in accordo con **MC srl**

**I miei Milleottantanove**  
Gli uomini che hanno fatto l'epopea del "Mille" con Garibaldi



### FAMIGLIA. Dalla Ue si ai congedi per papà

Congedo obbligatorio: 2 settimane ai padri. Per entrambi i genitori stipendio al 100% e reintegro

Minimo venti settimane retribuite al 100% contro le 14 attuali per le neomamme, e due per i neopapà, novità assoluta. E' il risultato del voto del Parlamento europeo sulle modifiche alla legislazione Ue sui congedi parentali avvenuto oggi a Strasburgo. Con 390 voti a favore, 192 contrari e 59 astensioni, è passata la relazione dell'eurodeputata socialista portoghese Edite Estrela, che va addirittura oltre le proposte di modifica richieste dalla Commissione Ue, che fissava a 18 le settimane di congedo di maternità minimo, di cui solo 6 retribuite al 100%. L'intervento principale dell'Europarlamento, che ha aumentato le settimane minime di congedo di maternità per le madri da 14 a 20, non avrà impatto in Italia, dove è già un diritto acquisito. Viene però aumentato al 100% della retribuzione il contributo attualmente limitato all'80% (la copertura totale è stata finora ottenuta solo attraverso gli integrativi aziendali). «Non è accettabile che le famiglie vengano penalizzate per il fatto che abbiano dei bambini - ha detto la Estrela -. I figli sono una ricchezza per l'Europa, che ha un problema di diminuzione del tasso di natalità».

La vicepresidente della Commissione europea, la lussemburghese Viviane Reding, ha giudicato «ambiziosa» la linea dell'Europarlamento. Germania, Francia e Gran Bretagna hanno espresso riserve a causa dell'aumento dei costi per le finanze pubbliche. Ma proprio su questo punto la Estrela si è battuta con fermezza per ottenere consensi anche nel Ppe e nell'Alde, sostenendo che «i governi Ue, dopo aver salvato le banche e le imprese, devono dimostrare la stessa disponibilità verso le famiglie».

