



IL ROTARY
FA LA DIFFERENZA



CONVIVIALE DEL 18 gennaio 2017

Gustare il cibo

protagonisti Stefano Arrigoni e lo chef Paolo Benigni

PROSSIMA CONVIVIALE:
sabato 27 gennaio 2018
Visita alla mostra "Toulouse Lautrec" -
Palazzo Reale - Milano

Appuntamenti
da segnare in agenda **PAG. 3**

Consegna della Charta al RC ISOLA
BERGAMASCA

Struttura e location del Club
PAG. 4

Vita del Club
I nostri service: **PAG. 4**



AEPER

Notizie dal Distretto **PAG. 6**



Rotary Youth Leadership Awards

"RYLA: Fai la Differenza"

Mercoledì 07 - Domenica 11 Marzo 2018

Notizie dai Gruppi Orobici 1-2
PAG. 8

Version française **PAG. 10**
Deutsch Version **PAG. 11**

Serata animata dal racconto dei protagonisti Stefano Arrigoni e lo chef Paolo Benigni. La professionalità espressa ai massimi livelli.

“Gustare il cibo”

Il Presidente Marco ROSSINI ha fatto precedere la conviviale con la riunione del Consiglio Direttivo dove si sono discussi diversi argomenti importanti per il futuro del Club. Tra questi c'è stata la proposta di sciogliere la “Triangolazione” mantenendo, però, attivi i collegamenti con i due Club gemellati di Chalon e Offenburg. Questo perché si vuole continuare a collaborare per l'attuazione di nuovi service internazionali. Verranno, inoltre, studiate modalità innovative per mantenere vivi i collegamenti con i due Club gemellati e continuata la pubblicazione del bollettino in lingua francese e tedesca.

Dopo il benvenuto ai numerosi ospiti e soci intervenuti, il Presidente ha detto: *“Prima di tutto è doveroso ringraziare Massimo COLLEONI che è stato l'artefice dell'organizzazione di questa serata.”* - applauso scrosciante - Ha poi annunciato al Club la decisione del Consiglio di rivedere l'organizzazione della Triangolazione con i due Club gemellati di Chalon e Offenburg. Scambio che ultimamente si è molto affievolito per la mancanza di service comuni da attuare. Questo non vuol dire interrompere i contatti con gli amici francesi e tedeschi, ma di rimodulare la nostra partecipazione su service concreti.

“Tra le iniziative che sono in gestazione – ha continuato il Presidente – per aumentare l'affiatamento tra i soci, Fulvia CASTELLI sta cercando di organizzare un week end a Palermo (possibilmente a cavallo delle festività tra aprile e maggio). Per la messa a punto del programma occorre conoscere per tempo il numero reale dei partecipanti in modo da poter prenotare per tempo i biglietti aerei. Speriamo di potercela fare. Vi terrò informati.”

E' seguita la grande festa. Ci è stato servito un menù a base di pesce “contaminato” con sapori di terra. Non vi sto ad elencare le portate, però vi assicuro che alla

fine c'è stata una standing ovation rivolta al proprietario Stefano ARRIGONI ed allo chef Paolo BENIGNI.

Il Presidente ha poi invitato Stefano ARRIGONI a raccontarci la sua storia di ristoratore che è un esempio di alta professionalità e di successo. Purtroppo ARRIGONI, da persona molto riservata e timida, non ha voluto soffermarsi sul suo successo, e con poche parole ha sintetizzato la sua qualità: “cosa volete. Sono troppo anziano per raccontare la mia storia. E' una storia troppo lunga. Penso che se uno è timido esprime le cose che vuole dire con le cose che avete mangiato questa sera. Il mio successo è anche merito del nostro chef Paolo. Lascio che sia lui a spiegarvi la nostra filosofia culinaria e di attenzione al cliente.”

Ha quindi preso la parola Paolo BENIGNI dicendo: “la nostra è una cucina diretta, semplice. Non è una cucina fatta di fronzoli, fatta di cose particolari. Mettiamo nel piatto tutti gli ingredienti che voi potete riconoscere immediatamente. Io spero che oltre a gustare i nostri piatti possiate comprendere la passione e l'amore che io, con i miei cinque collaboratori di cucina, ci mettiamo per dare a voi il meglio. La passione fa la differenza e noi ne mettiamo tanta”.

Dopo questa introduzione ha poi spiegato tutte le portate che ci sono state servite, descrivendo gli ingredienti e il loro accostamento che in alcuni casi può sembrare un po' audace ma che nei fatti poi risulta una peculiarità ed un pregio della portata.

“non abbiamo segreti – ha continuato BENIGNI – oltre alla passione vogliamo che gli ingredienti siano tutti genuini e ricercati. E il connubio, l'interpretazione, il gioco e il contrasto tra le componenti della pietanza deve esaltare il piacere del cibo. Dobbiamo imparare a gustare il cibo.”

Il presidente ROSSINI, dopo queste parole ha chiuso la serata esaltando la professionalità di queste due persone che si sono poste come obiettivo di trasmettere momenti piacevoli alle persone attraverso la vera cucina.

E' stato un'ottima lezione. Sentendo i protagonisti della serata ci siamo resi conto che la professionalità si esprime nei modi più diversi. Occorre avere competenza, passione e impegno. Qualità che Stefano e Paolo ci hanno fatto percepire concretamente.

CLICCA SULLA FOTO PER
VEDERE LA RASSEGNA
FOTOGRAFICA O IL VIDEO
DELLA CONVIVIALE



foto



video



Su proposta del Presidente è possibile scaricare le singole fotografie della conviviale.

Per ragioni di privacy occorre fare una richiesta specifica inviando una email al seguente indirizzo:

RCBERGAMOSUD@GMAIL.COM

Appuntamenti da segnare in agenda

In occasione della consegna della Charta costitutiva al nuovo Club il nostro Presidente consegnerà la campana simbolo del nostro patrocinio

Il Presidente e i Soci Fondatori
annunciano la costituzione del



e sono lieti d'invitare Lei e Consorte alla cerimonia di consegna della
Carta Costitutiva del nuovo Rotary Club
da parte del Governatore del Distretto 2042, ab. Nicola Guastadisegni,
con la partecipazione del Club padrino Rotary Club Bergamo Sud.

La cerimonia avrà luogo presso l'Hotel Settecento in Presezzo, via Milano, 3

martedì 13 febbraio 2018 alle ore 19:00

Seguirà dalle ore 20:00 la cena nella sala ristorante dell'Hotel.

Alberto Ravasio

Presidente Rotary Club Isola Bergamasca - Ponte San Pietro



IL ROTARY
FA LA DIFFERENZA

RSVP

Tel. +39 335 7065 563

mailto: rotary.isolabergamasca@gmail.com

il programma della serata sarà comunicato a breve

STRUTTURA E LOCATION



**IL ROTARY
FA LA DIFFERENZA**

ROTARY INTERNATIONAL



Presidente
Ian H.S. RISELEY

DISTRETTO 2042



Governatore
Nicola
GUASTADISEGNI

Segretario: Laura BRIANZA

GRUPPO OROBICO 1

Assistente del Governatore
Nicoletta SILVESTRI

IL CLUB

- **Si riunisce:** 1° - 2° - 3° giovedì del mese alle ore 20,00
- **Consiglio Direttivo:** 4° giovedì del mese
- **Presso il Ristorante:** "la Marianna" - Colle Aperto 2 (Città Alta) Bergamo tel. 035237027
- e-mail: rcbergamosud@gmail.com

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente
Marco ROSSINI

Vice Presidente
Fulvia CASTELLI
Segretario
Anna VENIER

Past President
Clemente PREDÀ
Tesoriere
Alberto CIAMBELLA
Consiglieri

Presidente Eletto
– Piero MINETTI
Prefetto
Delfina FAGNANI

Maria Grazia ARDITI – Pier Paolo BONFIRRARO - Paola BRAMBILLA
- Andrea CATTANEO – Massimo COLLEONI - Emanuele CORTESI –
Antonio DI MARCO - Edoardo GERBELLI - Corrado PEREGO - Alberto
RAVASIO – Giuseppe STEFANELLI

*Gruppo Redazione: Maria Grazia Arditi - Bruno Bernini - Paola
Brambilla - Tinin Brizio - Fulvia Castelli - Matteo Ferretti - Edoardo
Gerbelli - Emanuela Lanfranco - Alberto Ravasio - Nicoletta Silvestri -
Beppe Stefanelli - Andrea Vecchi - Anna Venier*

VITA DEL CLUB



- Valagussa Giovanni 28 gen
- Preda Clemente 31 gen
- Franchi Franca 01 feb

le conviviali del mese

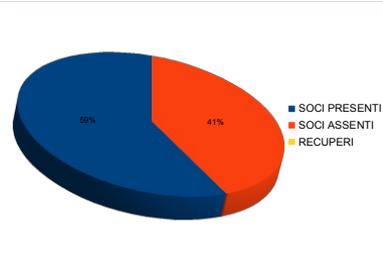
Gennaio

**27 Visita alla mostra Loutrec –
Milano**

Febbraio

- 1 Il museo delle storie di Bergamo –
dott. Roberta FRIGENI
- 5 Interclub Orobico 1 - "il progetto
della nuova GaMeC"
- 13 Consegna della Charta al RC ISOLA
BERGAMASCA – Ponte San Pietro
- 23 Serata per End Polio Now

presenze alla conviviale del 18 gennaio 2018

Soci presenti +Onorari	30	
Coniugi	11	
Ospiti dei Soci	1	
Ospiti del Club - in visita da altri Club	0	
Totale	42	
Soci presso altri Club:		

LA PERCENTUALE E' DATA DA: SOCI ATTIVI PRESENTI / (SOCI ATTIVI - SOCI DOF) X 100
I SOCI DEL CLUB AL 01/07/2017 SONO 60 DI CUI: ATTIVI 56 - DOF (Dispensati Obbligo di Frequenza) 5 - ONORARI 4

i nostri service

LA STANZA DELLA RABBIA



Con il Residente Marco ROSSINI con i Presidente incoming e nominato Piero MINETTI e Maria Grazia ARDITI abbiamo visitato la Comunità Educativa residenziale con minori l'Aquilone a Treviolo dove ci è stato mostrato lo spazio in cui sarà realizzata la "Stanza della Rabbia". Nome che è stato integrato (come già descritto nel precedente bollettino) con ".. e delle emozioni". Siamo stati accolti con grande simpatia e cortesia dalla responsabile del Centro, la signora Giusi con i due collaboratori Giovanni e Mariella. Con loro abbiamo fatto una lunga chiaccherata dalla quale sono emerse diverse opportunità di collaborazione "diretta" con il nostro Club. Opportunità che il Presidente andrà nel prossimo futuro a concretizzare con un progetto di service. La conversazione l'abbiamo registrata e postata sul nostro sito web. Chi è interessato la può vedere cliccando [QUI](#).



DISTRETTO 2042



Rotary Youth Leadership Awards

“RYLA: Fai la Differenza”

Mercoledì 07 – Domenica 11 Marzo 2018

IL ROTARY

Il Rotary è una Associazione di Volontari, fondata nel 1905, le cui iniziative vengono attivate e concretizzate a livello di Distretti, Club e soci in base a un principio chiaro: persone di carattere, intelligenza e saldi principi etici possono fare (servire) molto di più insieme, che non individualmente. Il principio è praticato, a livello mondiale, da oltre 1.200.000 Rotariani organizzati in più di 35.000 Club.

IL RYLA DEI DISTRETTI 2041 E 2042

Il RYLA è un seminario di cinque giorni che, per oltre 28 anni, è stato realizzato annualmente dal Distretto 2040 del Rotary International e che ora i Distretti 2041 e 2042, derivati dal 2040, propongono ai giovani laureati o laureandi delle Università di afferenza dei Distretti 2041 e 2042 indipendentemente dalla loro appartenenza, diretta o indiretta, al mondo rotariano.

Ciò coerentemente con quanto il Rotary International chiede nell'ambito del proprio modello di servizio.

Scopo del RYLA è aiutare i giovani, attraverso l'analisi di tematiche di attualità e di cultura, a diventare protagonisti nella società fondando la loro azione sui valori del Rotary, vale a dire sui valori del servire, dell'amicizia, delle diversità, dell'integrità e della leadership.

L'obiettivo virtuoso del RYLA quindi, in sintesi, è formare i giovani migliori alla leadership, momento di sintesi dell'affermazione nella società dei valori rotariani.

Il seminario si tiene sotto il patrocinio delle Università lombarde presso le quali viene svolto a livello itinerante.

Il RYLA si è progressivamente caratterizzato come espressione forte dell'essenza del contenuto del servire rotariano. Dirigenti d'azienda, professionisti, professori universitari, persone pubbliche dedicano il loro tempo all'impostazione e alla realizzazione del Corso.

Essi trasferiscono in tal modo ai giovani le proprie esperienze, conoscenze e riflessioni per consentire loro di conoscere e capire il mondo del lavoro e, in questo ambito, il ruolo della persona, dei suoi valori e della sua dignità.

Per i giovani partecipare al Ryla significa quindi, fra l'altro: verificare competenze specifiche di leadership basate sui valori; sviluppare un percorso di crescita di conoscenze coerente con il crescere della complessità dei compiti e delle responsabilità; stimolare dubbi e favorire il confronto per attivare il senso critico e lo spirito di squadra; confrontarsi con persone e storie d'eccellenza; essere contaminati da contesti analogici legati alle scienze matematiche, sociali, umanistiche, mediche e psicologiche; stimolare attività di auto-assessment sulla coerenza fra i propri valori e le proprie scelte; apprendere, diffondere e condividere i principi e lo spirito rotariano è ispirato dal tema del Presidente Internazionale 2017/18 Ian H.S. Riseley, “Il Rotary fa la Differenza”, per sottolineare la necessità e spronare a fare una differenza positiva nel mondo.

«Siamo persone con il desiderio e la capacità (tramite il Rotary) di fare la differenza nelle nostre comunità e nel mondo».

Condividendo il tema presidenziale con i Governatori Pier Andrea Pernice (2041) e Nicola Guastadisegni (2042) abbiamo deciso con i Presidenti delle Commissioni Azione Giovanile Renato Bosia (2041) ed Enrico Cavallini (2042) di caratterizzare i lavori del RYLA 2018 declinando il concetto di Leadership sotto diversi aspetti.

- Leadership come relazione e servizio Leadership nel fare la differenza
- Leadership nella e come Impresa
- Leadership nel capire ed affrontare le differenze Leadership nel mettersi in gioco

La nostra speranza, e nostra convinzione, è quella di riuscire ad esprimere il messaggio che una componente fondamentale della Leadership oltre alla capacità di «guida» sia la capacità di fare la differenza.

Una visione che aiuti e stimoli se stessi e gli altri a mettersi in gioco ed a sfruttare pienamente le proprie capacità per fare la differenza attraverso il proprio servizio.

Una convinzione di cui la Commissione RYLA 2017-18 ha voluto rendere parte i giovani che parteciperanno al seminario condividendo il messaggio del Presidente Internazionale:

«A prescindere dal modo in cui ognuno di noi sceglierà di adoperarsi, lo faremo sapendo che il service fa la differenza nella vita degli altri (...) sapendo che le nostre opere, piccole o grandi che siano, possono cambiare vite in meglio»

Massimiliano Papa (Delegato RYLA 2017/18 – D2041) Michele Graglia (Delegato RYLA 2017/18 – D2042)

*Per ulteriori informazioni puoi rivolgerti alla Segreteria Operativa: Luisella Neirrotti 339/1206289
segreteria@rotary-giardini.it-*

PROGRAMMA

Mercoledì 07 marzo

Università Bocconi Via Roentgen, 1 - Milano Aula

Mattino 08:30 – 12:30 Registrazione Candidati

Apertura Lavori Salute del Rettore

Interventi di:

• Andrea Pernice

• Nicola Guastadisegni

Massimiliano Papa Gianmario Verona

DG Rotary Distretto 2041 DG Rotary Distretto 2042

Massimiliano Papa

«Il Programma RYLA»

Michele Graglia Delegato RYLA Distretto 2042 «Linee Guida progetto Service RYLA 2018»

Partecipanti «Autopresentazione» «Leadership & Rotary»

10:30 ca Coffee Break / 12:30 ca Buffet

Pomeriggio 14:00 – 17:30 «Leadership: Fare la Differenza»

Moderatore: Fausto Panunzi

Prorettore per gli affari generali - Università Bocconi

Interventi:

Giovedì 08 marzo

JRC - Joint Research Centre Via Enrico Fermi Ispra (VA)

Referente: Commissione RYLA

«Sicurezza, Ambiente, Salute, Energia: Ricerca e Sviluppo per Fare la Differenza»

08:00 Partenza Pullman

Venerdì 09 Marzo

LIUC - Corso Matteotti, 22 Castellanza (VA) Aula AUDITORIUM

Mattino 09:00 – 12:30 «Impresa: Fare la Differenza nell'Innovazione»

Moderatore: Michele Graglia Presidente LIUC

10:30 ca Coffee Break / 12:30 ca Buffet

07:30 Partenza Pullman da Milano

Pomeriggio 14:00 – 17:30 «La Leadership delle Relazioni»

Moderatore: Michele Graglia Presidente LIUC

Interventi:

Sabato 10 Marzo

Università Cattolica Largo A. Gemelli, 1 Milano

G 014 Sala NEGRI DA OLEGGIO

Moderatore: Interventi:

Mattino 08:30 – 12:00 «Conoscere le Differenze

per fare la Differenza» Domenico Bodega

Preside Facoltà di Economia – Uni Cattolica

08:30 ca Coffee Break - G016 Sala Maria Immacolata 12:15 ca Buffet - G016 Sala Maria Immacolata

Sabato 10 Marzo

La Fiorida Via Lungo Adda Mantello (SO)

Referente: Commissione RYLA

13:00 Partenza Pullman

15:00 Welcome e Sistemazione 16:00 Team Building in Cucina

Utilizzare la cucina come un ambiente formativo, dove gruppi di lavoro si confrontano in un ambiente ideale per stimolare la creatività, la comunicazione, la cooperazione e la gestione del tempo e delle risorse in un gruppo di lavoro.

20:30 ca Cena

Referente: Commissione RYLA

Domenica 11 Marzo

09:00 Team Building in Fattoria

Esperienza che si trasforma in apprendimento, poiché si impara a non dare nulla per scontato. Il risultato è frutto di una serie di tasselli intermedi e di un armonico lavoro di squadra.

Così da condividere situazioni impreviste, migliorando la qualità delle proprie relazioni interpersonali, condividendo i valori e sentendosi parte del gruppo per acquisire e cercare nuovi obiettivi.

12:30 ca Pranzo

14:00 RYLA 2018 – Opinioni...

14:30 Presentazione Progetto Service 16:00 Chiusura dei lavori

16:30 Partenza per Milano



GRUPPO OROBICO 1

AG Nicoletta SILVESTRI

<p><u>RC BERGAMO</u></p>  <p>Lun. 22 gennaio - Ore 12,45 - Relatore dott. GUIDO VENTURINI, sul tema: "Milano-Bergamo, andata e ritorno. Riflessioni di un milanese sulla sua esperienza di Direttore di Confindustria Bergamo. "</p> <p>Lun. 29 gennaio - Ore 17,15 - Visita guidata alla mostra "Raffaello e l'eco del mito" seguita da conviviale serale presso il Ristorante Colonna. Prenotazione obbligatoria al più presto, comunque entro e non oltre le ore 12.00 di venerdì 19 gennaio.</p> <p>Lun. 5 Febbraio - Ore 20,00 - Interclub con Gruppo Orobico 1, sul tema: "Il progetto della nuova Gamec". Relatori gli arch. Carlo Cappai e Maria Alessandra Segantini, C+S Architects.</p> <p>Lun. 12 Febbraio - Ore 12,45 - Relatori CARLO FERRETTI, Presidente Commissione Nuove Generazioni, ALESSANDRO NEGRI, Presidente Rotaract Club Bergamo, sul tema: "Nuove Generazioni: Scambio Giovani, Camp, R.Y.L.A. e Rotaract. "</p>	<p><u>RC BERGAMO NORD</u></p>  <p>Martedì 23 Gennaio, ore 20:00 I Vangeli Apocrifi.</p> <p>Martedì 6 Febbraio, ore 20:00 Approccio all'arte contemporanea.</p> <p>Martedì 13 Febbraio, ore 20:00 Conviviale sospesa e posticipata a mercoledì 14 febbraio.</p> <p>Mercoledì 14 Febbraio, ore 18:00 Raffaello e l'eco del mito.</p>
<p><u>RC BERGAMO OVEST</u></p>  <p>Lunedì 29 gennaio: Sospesa - V° lunedì del mese.</p> <p>Lunedì 5 febbraio: ore 20,00 con coniugi presso l'Hotel Excelsior S. Marco, Sala dei Mille "Il Progetto della nuova GAMEC". Relatori gli architetti Carlo Cappai e Maria Alessandra Segantini, C+S Architects. Prenotarsi con urgenza.</p> <p>da Sabato 10 a Martedì 13 febbraio: Gita in Sardegna.</p> <p>Lunedì 19 febbraio: ore 20,00 in sede con coniugi, consegna "Premio alla Professionalità" a Lucia Nusiner e Maurizio Vegini, di Arketipo.</p> <p>Venerdì 23 febbraio: con coniugi "Rotary Day" con la proiezione film a favore di PolioPlus. Seguiranno dettagli.</p>	<p><u>RC BERGAMO CITTA' ALTA</u></p>  <p>Giovedì 25 gennaio 2018 Gli ultimi 50 anni di musica leggera italiana Alle ore 20,00, alla Taverna del Colleoni, avremo ospite il giornalista e critico musicale Fabio Santini che ci parlerà de 'Gli ultimi 50 anni di musica leggera italiana'.»</p> <p>Giovedì 01 febbraio 2018 Serata da definire Alle ore 20,00, alla Taverna del Colleoni, serata da definire.»</p>
<p><u>RC BERGAMO HOSPITAL 1 GXXIII</u></p> 	<p>25 GEN - Interclub: ospite Patrizio Oliva -Una leggenda del pugilato italiano con Dalmine Centenario e Inner Wheel Treviglio.</p> <p>5 FEB - Interclub Gruppo Orobico 1 - Il progetto della nuova GAMEC - relatori gli Architetti Cappai e Segantini.</p> <p>23 FEB - Corazzata Fantozzi - Fantozzi alla riscossa - di Neri Parenti con Paolo Villaggio.</p>



GRUPPO OROBICO 2

AG Umberto ROMANO

<p><u>RC TREVIGLIO BASSA PIANURA BERGAMASCA</u></p>		<p><u>RC ROMANO DI LOMBARDIA</u></p>	
<p><u>RC SARNICO VALLE CAVALLINA</u></p>		<p><u>RC DALMINE CENTENARIO</u></p>	
<p><u>RC CITTA DI CLUSONE</u></p>		<p><u>RC ISOLA BERGAMASCA</u> (sito in corso di costruzione)</p>	

NB – per maggiori informazioni sull'attività dei Club Orobici cliccate sul relativo nome

UNA LODEVOLLE INIZIATIVA ED UN MODO PER INCONTRARE PADRE MARIO PACIFICI NOSTRO REFERENTE PER IL MALAWI

Buongiorno a tutti,

è appena arrivato l'anno nuovo e come da tradizione ci avviciniamo anche all'evento di Orizzonte Malawi onlus che rappresenta ormai la pietra miliare del sostegno al Comfort Community Hospital, la "Cena del Povero".

Gustando i piatti della tradizione "povera" dei nostri nonni (da qui il nome della Cena), sarà l'occasione per incontrarci, per scambiarci opinioni, esperienze, e soprattutto sarà l'occasione per aggiornarvi sulle nostre attività di quest'anno.

Un anno lungo, difficile, ma ricco di soddisfazioni.

L'ultima, in ordine di tempo, è il tanto atteso riconoscimento, da parte del Governo del Malawi, dello status di "Community" del nostro ospedale.

Questo significa che potremo erogare maggiori servizi per un'assistenza sanitaria più completa alle comunità a cui si rivolge il Comfort Community Hospital.

Il laboratorio analisi, il laboratorio di radiologia e la sala operatoria sono pronti, tanto che ad agosto sono già stati eseguiti alcuni interventi pilota da un'equipe italiana in missione a Balaka.

Tutto questo è un impegno economico non indifferente ma è un dovere, che tutti noi sentiamo, nei confronti della comunità di Balaka e non solo.

Ma siamo fortunati.

Siamo fortunati perché sappiamo che questo dovere lo sentite anche voi, voi che ci manifestate continuamente la vostra solidarietà, anche partecipando alla "Cena del Povero".

L'evento si terrà il venerdì 26 gennaio alla Cascina San Carlo in località Vidalengo, a Caravaggio, e ci sarà anche, per chi lo desidera, la possibilità di pernottare in zona. Chiedo cortesemente di confermare la propria partecipazione attraverso gli usuali contatti che avete con Orizzonte Malawi o semplicemente confermando la vostra presenza a info@orizzontemalawi.org non oltre il 20 gennaio.

Alla serata saranno presenti con Padre Mario Pacifici anche alcuni componenti dell'Alleluya Band che ci allieteranno con qualche canto tradizionale.

In allegato potete trovare il volantino relativo e le indicazioni su come arrivare agevolmente al luogo dell'evento.

Augurandovi un sereno 2018, vi ringrazio di cuore per la vicinanza che sempre ci mostrate.

Emanuele Todeschini

Orizzonte Malawi onlus

WWW.ORIZZONTEMALAWI.ORG



**CENA DEL POVERO
2018**



**VENERDÌ 26 GENNAIO 2018
ORE 20:15**

...perché 'CENA DEL POVERO'

nel 2011 abbiamo organizzato una cena per il sostegno delle attività di AYCT a base di piatti della tradizione contadina cucinati con gli ingredienti più comuni e di minor costo, questo è il motivo del nome 'cena del povero'.

Negli anni successivi l'interesse e la partecipazione attorno a questo evento sono aumentati, abbiamo cambiato luogo e ambientazione, ma lo spirito è rimasto immutato...

...dal 2012 ogni anno a gennaio, attraverso la cena, raccogliamo fondi destinati al sostegno del **Comfort Community Hospital di Balaka.**



Menù:

- pasta e fagioli
- formaggi assortiti
- salumi nostrani
- acqua e vino
- caffè

*su richiesta
menù vegetariano
e/o per celiaci*

**Adulti 20,00 euro
Bambini 7,00 euro**

Prenotazione obbligatoria

Cascina San Carlo
Strada Provinciale 121
Vidalengo Brignano Gera
d'Adda - BG

*in collaborazione con
Longhi Banqueting*

...per informazioni e prenotazioni:

www.orizzontemalawi.org
info@orizzontemalawi.org

Club gemellati di Chalon e Offenbourg

Soirée animée par l'histoire des protagonistes Stefano Arrigoni et le chef Paolo Benigni. Professionnalisme exprimé aux plus hauts niveaux.

"Goûtez la nourriture"

Le président Marco ROSSINI a précédé la convivialité avec la réunion du conseil d'administration où plusieurs sujets importants ont été discutés pour l'avenir du club, parmi lesquels la proposition de dissoudre la "Triangulation" en gardant cependant des liens actifs avec les deux clubs soeurs de Chalon et Offenbourg. C'est parce que nous voulons continuer à travailler ensemble pour mettre en œuvre de nouveaux services internationaux. En outre, des moyens novateurs seront étudiés pour maintenir en vie les liens avec les deux clubs frères et continuer à publier le bulletin en français et en allemand.

Après avoir souhaité la bienvenue aux nombreux invités et membres qui y ont participé, le Président a déclaré: "Il est tout d'abord de notre devoir de remercier Massimo COLLEONI qui était l'organisateur de cette soirée." - applaudissements - Il a ensuite annoncé au Club la décision du Je recommande de revoir l'organisation Triangulation avec les deux clubs soeurs de Chalon et Offenbourg. L'échange qui a été récemment affaibli par le manque de services communs à mettre en œuvre. Cela ne veut pas dire interrompre les contacts avec des amis français et allemands, mais refaçonner notre participation à des services concrets.

"Parmi les initiatives en cours - a poursuivi le président - pour augmenter l'harmonie entre les membres, Fulvia CASTELLI essaie d'organiser un week-end à Palerme (éventuellement pendant les vacances entre avril et mai). Pour mettre en place le programme, vous devez connaître le nombre réel de participants à temps afin que vous puissiez réserver des billets d'avion en temps utile. Nous espérons que nous pouvons le faire. Je vous tiendrai au courant. " La grande fête a suivi. Nous avons été servis un menu de poissons "contaminés" avec des saveurs terreuses. Je ne vais pas lister les plats, mais je vous assure qu'à la fin, il y a eu une ovation debout adressée au propriétaire Stefano ARRIGONI et au chef Paolo BENIGNI.

Le président a ensuite invité Stefano ARRIGONI à nous raconter son histoire en tant que restaurateur qui est un exemple de professionnalisme et de réussite. Malheureusement, ARRIGONI, en tant que personne très réservée et timide, n'a pas voulu

s'attarder sur son succès, et avec quelques mots il a résumé sa qualité: "que voulez-vous? Je suis trop vieux pour raconter mon histoire. C'est trop long. Je pense que si quelqu'un est timide, il exprime les choses qu'il veut dire avec les choses que vous avez mangé ce soir. Mon succès est également dû à notre chef Paolo. Je l'ai laissé expliquer notre philosophie culinaire et le service à la clientèle. "

Paolo BENIGNI a alors déclaré: «Notre cuisine est une cuisine simple et directe. Ce n'est pas une cuisine faite de fioritures, faite de choses particulières.

Mettons tous les ingrédients que vous pouvez reconnaître immédiatement dans le plat. J'espère que, en plus de profiter de nos plats, vous pouvez comprendre la passion et l'amour que nous, avec mes cinq collaborateurs de cuisine, nous mettons pour vous donner le meilleur. La passion fait la différence et nous en mettons beaucoup ".

Après cette introduction, il a ensuite expliqué tous les plats qui nous ont été servis, en décrivant les ingrédients et leur combinaison qui, dans certains cas, peuvent sembler un peu audacieux, mais en fait, il en résulte une particularité et un mérite de la portée.

"Nous n'avons aucun secret - a poursuivi BENIGNI - en plus de la passion que nous voulons que les ingrédients soient tous authentiques et raffinés. Et la combinaison, l'interprétation, le jeu et le contraste entre les composants du plat doivent rehausser le plaisir de la nourriture. Nous devons apprendre à goûter la nourriture. "

Le président ROSSINI, après ces mots, a clôturé la soirée en louant le professionnalisme de ces deux personnes qui se sont fixé comme objectif de transmettre des moments agréables aux gens à travers la vraie cuisine.

C'était une bonne leçon. En entendant les protagonistes de la soirée, nous avons réalisé que le professionnalisme s'exprime de la manière la plus diversifiée. Il est nécessaire d'avoir de la compétence, de la passion et de l'engagement. La qualité que Stefano et Paolo nous ont fait percevoir concrètement.

Abends animiert von der Geschichte der Protagonisten Stefano Arrigoni und dem Küchenchef Paolo Benigni. Professionalität auf höchstem Niveau.

"Probieren Sie das Essen"

Der Präsident Marco ROSSINI ging der Versammlung mit der Sitzung des Vorstandes voraus, wo sie verschiedene für die Zukunft des Clubs wichtige Themen erörterten, darunter den Vorschlag, die "Triangulation" aufzulösen, wobei jedoch weiterhin aktive Verbindungen mit dem Club bestehen die beiden Schwesternvereine von Chalon und Offenburg. Denn wir wollen auch weiterhin zusammenarbeiten, um neue internationale Dienste zu implementieren. Darüber hinaus werden innovative Wege beschritten, um die Verbindungen zu den beiden Schwesterclubs am Leben zu erhalten und das Bulletin weiterhin auf Französisch und Deutsch zu veröffentlichen.

Nach der Begrüßung der zahlreich erschienenen Gäste und Mitglieder sagte der Präsident: "Zuallererst ist es unsere Pflicht, Massimo COLLEONI zu danken, der der Organisator dieses Abends war." - tosender Applaus - Er verkündete dem Club dann die Entscheidung des Ich empfehle, die Triangulation Organisation mit den beiden Schwesterclubs von Chalon und Offenburg zu überprüfen. Der Austausch, der in der letzten Zeit durch das Fehlen gemeinsamer Dienste stark geschwächt wurde, wird nun umgesetzt. Dies bedeutet nicht, den Kontakt zu französischen und deutschen Freunden zu unterbrechen, sondern unsere Beteiligung an konkreten Dienstleistungen neu zu gestalten.

"Unter den laufenden Initiativen - setzte der Präsident fort - um die Harmonie unter den Mitgliedern zu verbessern, versucht Fulvia CASTELLI ein Wochenende in Palermo zu organisieren (möglicherweise an den Feiertagen zwischen April und Mai). Um das Programm einzurichten, müssen Sie die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer rechtzeitig kennen, damit Sie Flugtickets rechtzeitig buchen können. Wir hoffen, wir können es schaffen. Ich werde Sie auf dem Laufenden halten. " Die große Party folgte. Uns wurde eine Speisekarte mit "kontaminierten" Fisch mit erdigen Aromen

serviert. Ich werde die Gerichte nicht aufzählen, aber ich versichere Ihnen, dass am Ende ein Standing Ovation an den Besitzer Stefano ARRIGONI und den Chefkoch Paolo BENIGNI gerichtet war.

Der Präsident hat dann Stefano ARRIGONI eingeladen, uns seine Geschichte als Gastronom zu erzählen, der ein Beispiel für hohe Professionalität und Erfolg ist. Leider wollte ARRIGONI als sehr zurückhaltender und schüchterner Mensch nicht über seinen Erfolg nachdenken und formulierte mit wenigen Worten seine Qualität: "Was willst du? Ich bin zu alt, um meine Geschichte zu erzählen. Es ist eine zu lange Geschichte. Ich denke, wenn jemand schüchtern ist, drückt er die Dinge aus, die er mit den Dingen sagen möchte, die du heute Abend gegessen hast. Mein Erfolg ist auch unserem Küchenchef Paolo zu verdanken. Ich lasse ihn unsere kulinarische Philosophie und Kundenbetreuung erklären. " Paolo BENIGNI sagte dann: "Unsere Küche ist direkt und einfach. Es ist keine Küche aus Schnickschnack, aus besonderen Dingen gemacht. Lass uns alle Zutaten, die du sofort erkennen kannst, in die Schüssel geben. Ich hoffe, dass Sie nicht nur unsere Gerichte genießen können, sondern auch die Leidenschaft und Liebe, die ich Ihnen mit meinen fünf Küchenmitarbeitern schenke, um Ihnen das Beste zu geben. Leidenschaft macht den Unterschied und wir geben viel davon ".

Nach dieser Einführung erklärte er dann alle Gerichte, die uns serviert wurden, und beschrieb die Zutaten und ihre Kombination, die in einigen Fällen ein wenig kühn erscheinen mag, aber in der Tat ergibt sich dann eine Besonderheit und ein Verdienst des Umfangs.

"Wir haben keine Geheimnisse - Fortsetzung von BENIGNI - neben der Leidenschaft wollen wir, dass die Zutaten alle echt und raffiniert sind. Und die Kombination, die Interpretation, das Spiel und der Kontrast zwischen den Bestandteilen des Gerichts müssen die Freude am Essen erhöhen. Wir müssen lernen, Essen zu kosten. "

Der Präsident ROSSINI, nach diesen Worten, schloss den Abend und pries die Professionalität dieser zwei Menschen, die sich das Ziel setzten, angenehme Momente durch echte Küche an die Menschen zu übermitteln.

Es war eine großartige Lektion. Als wir die Protagonisten des Abends hörten, stellten wir fest, dass Professionalität auf unterschiedlichste Weise zum Ausdruck kommt. Es ist notwendig, Kompetenz, Leidenschaft und Engagement zu haben. Qualität, die Stefano und Paolo uns konkret gezeigt haben.