

ROTARY CLUB CANTÙ

2040° DISTRETTO

Anno Rotariano 2007-2008



Presidente	Enrico Mantellassi
Vice Presidente	Klaus Kolzer
Past Presidente	Mario Maroni
Presidente Eletto	Alessandro Ferrari
Segretario	Edoardo Tagliabue
Tesoriere	Adriano Sassi
Prefetto	Francesco Verga
Consiglieri	Giovanni Anzani
	Valter Canobbio
	Marina Cattaneo
	Natale Consonni
	Rita Mascia
	Leopoldo Quintavalle
	Silvio Santambrogio

Ufficio di Segreteria:

Edoardo Tagliabue

e-mail: virgitag@tin.it

Sofia Boghi

Tel. 031.710225

Presidenti di Commissione:

- Fondazione Rotary
Domenico Benzoni
- Effettivo
Giuliano Biscatti
- Pubbl. Rel. e Immagine
Klaus Kolzer
- Amministrazione
Giancarlo Gironi
- Programmi e Progetti
Alessandro Ferrari

15 Aprile 2008

Serata parmigiana alla scoperta di un prodotto tipico: il prosciutto



Cesare Fumagalli e il presidente Enrico Mantellassi

Pensieri & Parole

"La salute sta più nell'aggiustato uso della cucina, che nelle pozioni degli speciali."

(Francesco Redi)

presiede Enrico Mantellassi

Presenze in altri Club:

57,9%

S O C I O		Pres.	Con.	Tot.	Su	%
Giuseppe	Guzzetti	S.O.				
Riccardo	Hefti	x	x	20	32	63%
Klaus	Koelzer	x	x	31	32	97%
Flavio	Lietti			13	32	41%
Tomislav	Maksimovic			18	32	56%
Giuseppe	Manfredi	x	x	12	32	38%
Clemente	Mantegazza	x		17	32	53%
Enrico	Mantellassi	x		42	32	131%
Mario	Maroni	x	x	35	32	109%
Rita	Mascia	x		21	32	66%
Lino	Molteni			7	32	22%
Renato	Moroni	x	x	27	32	84%
Carlo	Moscatelli	x	x	31	32	97%
Rosella	Pastori	x		19	32	59%
Giovanni	Pontiggia				32	0%
Sergio	Porro			20	32	63%
Luigi	Quasso	x	x	3	7	43%
Leopoldo	Quintavalle			19	32	59%
Michele	Ramella	x		9	32	28%
Gianfranco	Ranieri	x	x	21	32	66%
Maurizio	Riva			5	32	16%
Pellegrino	Roccucci	x	x	27	32	84%
Sergio	Rombolotti			7	32	22%
Attilio	Santambrogio	x	x	26	32	81%
Silvio	Santambrogio			11	32	34%
Adriano	Sassi	x	x	23	32	72%
Edoardo	Tagliabue			28	32	88%
Francesco	Verga	x	x	21	32	66%
Fausto	Volontè			15	32	47%

Presenze rotariane dei Soci:

Ospiti:rotariani:

CESARE FUMAGALLI

Ospiti:

Nome	Coniuge	Ospite di	Note
<i>LUIGI BIANCHI</i>	signora	Benzoni	
<i>MASSIMO FLORIANI</i>	signora	Galli	
<i>FILIPPO MINOTTI</i>	signora	Maroni	
<i>LUCIO MOLTENI</i>	Signora	Maroni	

presiede Enrico Mantellassi

percentuale di presenza:

<i>Ospiti: Notaranti:</i>	Coniuge	Ospite di	Note
<hr/>			
<i>Ospiti:</i>	Coniuge	Ospite di	Note
<hr/>			

Cronaca della Conviviale

In una serata dedicata alle specialità della cucina parmigiana abbiamo avuto la possibilità di sentire direttamente Cesare Fumagalli, uno dei nostri imprenditori del settore alimentare, da sempre in prima linea su un prodotto principe della nostra gastronomia: il prosciutto di Parma che lui produce direttamente nel prosciuttificio di Langhirano (Pr).

Tralasciamo qui ogni discorso sulla tecnica di produzione per ricordare che di cosce intere di suino, asciugate dal sale e da una lunga stagionatura, parla Catone il Censore già nel II secolo a.C.. Nei secoli successivi il Prosciutto di Parma ha accompagnato la storia della nostra civiltà, arricchendo le tavole dei principi, dei nobili e della borghesia, senza mancare su quelle del popolo.

La tradizione e le tecniche di lavorazione del prosciutto nell'area padana non sono cambiate nel corso di due millenni. I fattori ambientali hanno favorito la tendenza degli abitanti del territorio parmense a conservare e tramandare di padre in figlio una gustosa tradizione casalinga e nel trasformarla, nel secolo scorso, in una vera e propria industria d'avanguardia qual è la stagionatura dei prosciutti e dei salumi.

“Allevare e ammazzare” in casa il maiale, era una tipica usanza delle campagne e tale è rimasta fino al XIX secolo, quando ha assunto i caratteri di artigianato e più tardi di vera e propria industria. E' a partire dalla seconda metà dell'800, che l'artigianato si è consolidato in moderni stabilimenti attrezzati per il ciclo completo di lavorazione.

Fatto sta che le caratteristiche di questo prodotto così gustoso sono rimaste davvero sorprendenti e si sono rivelate ancor oggi in perfetta sintonia con i dettami del più corretto regime alimentare.

Per suoi contenuti di grasso nelle fibre magre può essere utilizzato nelle diete ipocaloriche: infatti privati del grasso visibile, 100 g di prosciutto di Parma hanno contenuto lipidico inferiore ad altrettante quantità di bovino adulto o petto di tacchino.

Ma il prosciutto di Parma si segnala anche per il basso contenuto di colesterolo, paragonabile a quello della carne di vitello, pollo, coniglio. Così come per l'alta percentuale di acido oleico, benefico per la prevenzione dell'arteriosclerosi.

Grazie alla presenza di aminoacidi liberi, il Prosciutto di Parma è indicato pure nella dieta degli sportivi, anche perché le sue proteine sono leggere e digeribili, pur se sostanziose, grazie alla stagionatura.

Il prosciutto di Parma è così uno dei salumi che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) che è un marchio che designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico di produzione. Quindi tutta la produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto, deve avvenire in un'area ben definita e delimitata.

A proposito del 5 x 1000

Segnaliamo tre organizzazioni, a noi particolarmente vicine, che ci hanno chiesto di poter essere tenute presenti ai fini della devoluzione del 5 x 1000 previsto nella finanziaria 2008.



CAM
Centro Ausiliario per i problemi Minorili
Associazione di volontariato

codice fiscale 05814310156



Onlus - Como



5 secondi x 1000 sorrisi

codice fiscale 02853130132

COOPERATIVA L'ANCORA

codice fiscale 01510770132

ROTARY CLUB CANTÙ

il programma dei prossimi appuntamenti del club

Martedì 29 Aprile Ore 20,00 Carimate	Il prof. Antonello Di Mascio terrà una relazione dal titolo: "L'impresa familiare e la banca"
Martedì 6 maggio Ore 20,00 Carimate	Serale con i coniugi "La Brianza, culla delle attività dell'Opera S. Raffaele" Ne parleranno la dr.ssa Raffaella Voltolini Consigliere e vice Presidente della Fondazione S. Raffaele e Dir. Gen. Dell'Università Vita-Salute ed il prof. Michele Di Francesco, preside della facoltà di Filosofia della stessa Università
Martedì 13 maggio Ore 20,00 Carimate	Serale con i coniugi - Il Maggiore Massimiliano Rocco del Comando Carabinieri Como tratterà il tema della sicurezza nel territorio comasco
Martedì 20 maggio Ore 20,00 Carimate	Serale con i coniugi - Il dr. Claudio Riverberi terrà una relazione dal titolo: "Efficacia nel trattamento del dolore cronico benigno come malattia"

GLI APPUNTAMENTI DEGLI ALTRI CLUB DEL GRUPPO LARIO

R. Club Como Baradello 30 aprile ore 12:30 Ristorante Raimondi	Relazione del Prof. Giorgio Luraschi: "A che punto siamo arrivati, ovvero dello stupidario d'esame"
R. Club Como 15 maggio ore 12:30 Casino Sociale	Relazione del dr. Marco Galli "Emergenza rifiuti a Napoli"
Rotary Club Erba Laghi 11 maggio, domenica	Gita "Angoli da scoprire nella verde Muggiasca"

EVENTI DISTRETTUALI

Maggio 08

<i>sabato 17 (09.30/16.30)</i>	<i>Assemblea distrettuale 2008/09 "Concretizza i sogni"</i>	<i>BBC Carate Brianza - Auditorium Residenza "Il Parco"</i>
--------------------------------	---	---