



LE STORIE DELLA SETTIMANA di **VareseNews**

Numeri primi

*Storie di persone fuori dal comune e molto altro
nella selezione di articoli di questa settimana*

“Vi racconto chi è Bottura,
lo chef più bravo al mondo”



Pare che la **notizia della vittoria di chef Massimo Bottura** e del suo ristorante, ora il migliore al mondo, sia piaciuta molto anche ai lettori di *Varese news* così lontani da Modena, dove si trova l'**Osteria francescana**, e ancora di più da New York, dove si sono svolte le premiazioni per i “50 best restaurant”.

Così abbiamo deciso di tornarci su intervistando qualcuno che ci aiutasse a capire meglio come mai questa vittoria sia stata accolta così bene e, soprattutto, perché chef Massimo Bottura è diventato così importante per l'Italia e per il mondo.

Carlotta Girola è una giornalista della provincia di Varese, si occupa di gastronomia da 7 anni e quest'anno è approdata a Sapori Ticino, che organizza in Svizzera uno dei festival enogastronomici più importanti d'Europa (Solo quest'anno 60 stelle Michelin sono arrivate in Canton Ticino a cucinare).
Quante volte e in quali circostanze hai incontrato chef Massimo Bottura?

Bottura?

L'ho incontrato diverse volte: in alcune occasioni ho avuto modo di chiacchierarci con calma, in altre di vederlo all'opera in cucina e anche di sentirlo arringare le folle come un vero leader.

Sei stata a mangiare nel ristorante migliore del mondo?

Ci sono stata qualche anno fa, e adesso sarebbe proprio ora di tornarci. L'atmosfera dell'Osteria Francescana è al contempo rarefatta e silenziosa, ma anche calda e familiare. Per capirci, avevo con me dei tortellini comprati al mercato e lo staff di Bottura si è offerto di tenermeli in frigo fino alla fine del pranzo. L'accoglienza è splendida e, nell'insieme, un normale pranzo si trasforma in un'esperienza a 360 gradi, dove il cibo è protagonista, ma con tanti piccoli dettagli che fanno la differenza. Nonostante ci sia stata una sola volta, mi sono tenuta aggiornata sull'evoluzione gastronomica di Bottura, assaggiando i suoi nuovi piatti in occasioni diverse e lontana da Modena.



Che tipo è Bottura?

Bottura è una vera forza della natura, un entusiasta che trabocca energia positiva e un affabulatore che, quando ti racconta cosa ti sta mettendo nel piatto,

riesce a trasportarti nel suo mondo e nella sua terra. Sembra non riuscire mai a stare fermo, in cucina sgattaiola ovunque e quando meno te l'aspetti arriva con un cucchiaino in mano per farti assaggiare qualcosa. Di certo è una persona con un forte carisma, uno di quelli che non potrebbe mai passare inosservato.

Che cosa ritieni lo abbia reso Uno chef così famoso ed importante?

Il talento culinario, ovviamente, ma anche il suo essere rappresentativo di quella riscoperta della tradizione gastronomica popolare che poi viene "spinta" al livello 2.0. Per arrivare così in alto, però, è necessario anche che i media si occupino di te e del tuo lavoro. Bottura non ha scelto la via dei MasterChef di turno, piuttosto è riuscito col tempo ad aprire una breccia nel cuore del grande pubblico passando da chef "solo per pochi" a volto indiscusso dell'alta gastronomia italiana.

Per la rivista *Dissapore* hai scritto un bell'articolo su un'intera giornata trascorsa tra le cucine del refettorio ambrosiano con chef Bottura che hai descritto come indimenticabile, di cosa si trattava?

Durante i sei mesi di Expo Milano, Bottura ha portato avanti un progetto che sposava gli chef blasonati al sociale. Dopo aver ristrutturato il Refettorio Ambrosiano della zona Greco, una delle più difficili di Milano, ha invitato molti colleghi stellati Michelin a cucinare per le persone in difficoltà utilizzando gli scarti alimentari dell'Esposizione Universale. L'esperienza più bella avuta con Bottura non è stata quella di pranzare nel suo ristorante, ma quella di aver trascorso un'intera giornata al Refettorio come volontaria. Quel giorno a cucinare con Massimo c'era anche Mauro Colagreco, lo chef del Ristorante Mirazur di Mentone. Ho servito ai tavoli, affettato il pane, osservato la preparazione del dessert a base di frutta troppo matura per finire sulle tavole "schizzinose" di Expo: inventiva e tanta voglia di fare in cucina; in sala voglia di sperimentare, di fare il bis, di stringere le mani agli chef. Davvero un'esperienza che non dimenticherò.

Come descriveresti la cucina di Bottura?

C'è la tecnica e il gioco, il sapore e il divertimento, la storia e l'attualità. I piatti di Bottura vanno ascoltati e capiti, poi ovviamente assaggiati: è anche così, andando oltre il gusto ma senza perderlo di vista, che l'esperienza gastronomica diventa a tutto tondo e si ha l'impressione non solo di mangiare, ma anche di imparare qualcosa di nuovo.

Tu che conosci bene il settore, ci spieghi cosa significa il “miglior ristorante al mondo”?

Nel calcio vince chi fa più goal; nella corsa la spunta chi taglia il traguardo prima degli altri: l'oggettività sta alla base delle classifiche in cui ci si imbatte tutti i giorni. Quando si parla di cucina è impossibile raggiungere l'unanimità e, pensando alle differenze di palato di ognuno di noi, è altrettanto impossibile avere un giudizio del tutto oggettivo. Per questo, secondo me, “il miglior ristorante del mondo” non esiste, o meglio ne esistono tanti e ognuno è giusto che abbia il proprio.

Questa dei “50 best” è la classifica più importante?

Lo è, anche se in molti hanno perplessità a riguardo. Di certo, a livello mediatico, ha una risonanza enorme e riesce a orientare i gourmet, che sono un po' ranking-victim. Altrettanto succede con la guida Michelin, vero e proprio oracolo per chi ama l'alta cucina. Queste due realtà non sono del tutto allineate, e gli chef che contano tre stelle, a volte nella classifica di S.Pellegrino sono in posizione non certo favorevole. Ma, come sempre, è questione di palato e di affinità, anche se è ovvio che difficilmente si uscirà insoddisfatti da una cena in uno dei ristoranti in classifica.

di Tomaso Bassani

“Ho fatto la Spartan Race...scalzo”



Neanche gli spartani *veri*, quelli di 3.000 anni fa, andavano in battaglia scalzi. E neanche una delle migliaia di persone che [ha rivissuto quel periodo alla Spartan Race](#) ha mai pensato di farlo. O quasi. Perché Davide Maccagnan, [un ragazzo di Busto Arsizio che da anni vive a piedi nudi](#), ha deciso di correre la gara. E di farlo scalzo.

«Non è stato semplice -racconta- perché il percorso ovviamente non è pensato per essere percorso a piedi nudi» e se già di suo propone molti ostacoli, da scalzi «**bisogna stare attenti ad ogni passo**». Tra sassi appuntiti, legni spezzati, cocci di vetro e i ricci delle castagne «ho fatto tutte le parti di corsa guardando bene a dove mettevo ogni passo» senza dimenticare il fatto che «nel fango la pelle nuda non ha molta aderenza». Disagi che però sono stati compensati da un *piccolo* vantaggio: «entrando e uscendo dalle vasche, le scarpe si impregnano di acqua e fango e rendendo difficile la corsa; **un problema che io non ho avuto**».

Ma perché correre questa gara a piedi nudi? «Io sono scalzista da anni -continua Davide- e volevo mettermi alla prova facendo anche il percorso più

lungo e difficile da oltre 13 chilometri, **volevo provare a superare i miei limiti**». Proprio in vista della gara negli scorsi mesi «ho corso spesso nei boschi per rafforzare la pelle del piede» e i risultati ci sono stati: «mi sono fatto solo qualche graffio e un livido, niente di più». Il vero problema è stato «la corsa, dato che non sono un corridore, ma l'anno prossimo vorrei allenarmi di più e ripetere l'esperienza».

Esperienza che già quest'anno ha lasciato momenti curiosi: «appena arrivato mi hanno dato il chip per i tempi della gara dicendomi che dovevo attaccarlo alle scarpe, alla partenza molti di quelli che avevano già corso la gara mi guardavano stupiti dicevano che me ne sarei pentito e all'arrivo **i giudici mi hanno chiesto se avessi perso le scarpe lungo il percorso** ma durante la gara in molti mi fermavano per farmi i complimenti per il coraggio». Un coraggio che non avevano neanche gli spartani, quelli *veri*.

di Marco Corso

Sorpresa al torneo serale: in campo c'è Aubameyang



Varese respira aria di grande calcio, quello stellare e milionario che si vede solo in televisione. Non (purtroppo) grazie ai biancorossi, neopromossi in serie D, ma ad un torneo estivo serale, la Varese Carlsberg Cup, che vede impegnate 32 squadre che si sfidano al Franco Ossola in 45 giorni di calcio a sette.

Di giocatori di livello alto o altissimo se ne vedono parecchi (De Luca, Bertani e il meglio del calcio dilettantistico della provincia), ma nella serata di martedì 14 giugno c'è stata la sorpresa: nel team Rienzi Comunica infatti è sceso in campo sotto il diluvio anche Pierre-Emerick Aubameyang, uno dei calciatori più forti in Europa, al centro di trattative di mercato milionarie (lo cercano Real Madrid, Arsenal e Manchester City, tanto per capire...).

Con lui, nazionale del Gabon, bomber del Borussia Dortmund in Bundesliga grazie ai 26 gol messi a segno nell'ultima stagione, **è sceso in campo anche il fratello Willy, anche lui ex giocatore ed ora procuratore di Pierre**. Ma come è possibile che abbiano giocato in un torneo di buon livello,

ma pur sempre amatoriale? Ce lo spiega Francesco Rienzi, partendo da una quasi parentela...

«Mia sorella è la compagna di Willy, hanno tre bambini e vivono insieme da tanti anni – spiega Rienzi, che gestisce l'agenzia di comunicazione che dà il nome alla squadra -. **Abbiamo deciso di mettere su questa squadra per partecipare alla Varese Carlsberg Cup e subito Willy si è reso disponibile, a cominciare dalle divise, che sono quelle giallonere del Borussia.** Pierre ha accettato di giocare quando gli fosse stato possibile: è in Italia fino a venerdì (giorno del suo 27esimo compleanno, che festeggerà a Gallarate con parecchi amici, anche calciatori) e **ieri sera ha giocato con noi**».

Nel girone di qualificazione la squadra Rienzi Comunica è prima, ma paradossalmente ieri sera coi **due Aubameyang in campo è finita 3-3, con 3 gol proprio di Pierre e Willy:** «Dovrebbe giocare anche stasera (mercoledì 15 giugno, alle 22) e **con lui e Willy potrebbe esserci anche Catilina, l'altro fratello che abita proprio a Gallarate.** In squadra c'è anche il primavera del Milan Junior Agnero, a cui auguro di fare la stessa strada sportiva di Pierre».



Aubameyang è un eccentrico per natura: sono famosi i suoi abiti stravaganti e la sua passione per le auto di grossa cilindrata. Al

Franco Ossola si è presentato con una Lamborghini sgargiante che ha subito attirato l'attenzione del pubblico dello stadio varesino: «La stella del Borussia non ha negato a nessuno sorrisi, autografi e foto: si è cambiato con gli altri senza fare una piega, tranquillissimo e senza grilli per la testa – spiega Rieni -. Siamo ad un torneo amatoriale, ma lui si è calato alla grande in questa realtà».

Succede anche questo alla Varese Carlsberg Cup, un torneo estivo pieno di stelle.

di Tommaso Guidotti

Dal licenziamento alla Borsa, le vie dell'imprenditore sono infinite



«Prima di iniziare l'intervento, vorrei ringraziare il mio primo datore di lavoro, il signor **Epistolio** che vedo lì, in quarta fila». **Rosario Rasizza**, amministratore delegato della **Openjobmetis spa**, agenzia per il lavoro di Gallarate, spiazza tutti, compreso il signor **Attilio Epistolio** che un po' intimidito fa un cenno con la mano al suo ex pupillo, **fresco di quotazione in borsa**, intervenuto in un **convegno organizzato dall'Unione degli industriali** sul tema della finanza a sostegno delle imprese.

Nel 1987 Rasizza, appena diplomato all'istituto tecnico, viene assunto come venditore dalla **Epistolio srl**, azienda di Varese che produce strumentazione elettronica per le imprese del settore plastico. «Sono rimasto lì per due anni – ricorda l'ad di **Openjobmetis** -. È stato un passaggio importante per quello che avrei fatto in futuro perché allora avevo notato che gli imprenditori da cui andavo per vendere le nostre apparecchiature, **lamentavano** in continuazione la **mancanza** di alcune figure professionali necessarie per la produzione».

Gli imprenditori, come ricorda **Federico Visconti**, rettore della **Liuc** di Castellanza, nel libro "**Imprenditori. Il valore dei fatti**" (Egea),

sono «**persone un po' speciali**» perché percepiscono bisogni nascosti, re-interpretano esigenze consolidate, identificano spazi di cambiamento, maturano visioni di possibile sviluppo. **Rasizza non fa eccezione** perché qualche anno dopo, mentre legge un articolo del “**Sole24 ore**“, dove apprende che l'Italia è pronta ad aprire il proprio mercato **alle agenzie di lavoro interinale**, si ricorderà di quelle “**lamentele**“. E così quel «perito elettronico che non capiva nulla di mercato del lavoro» nel 2001 inizia l'avventura imprenditoriale con la sua agenzia per il lavoro, la **Openjob**, dopo aver fatto per quattro anni anche l'agente commerciale per la **Temporary**.

«È un ragazzo molto sveglio – sottolinea **Attilio Epistolio** con un tono un po' nostalgico -. Si dava da fare e ricordo anche che per arrotondare il suo reddito dava lezioni di tennis. Eh sì, direi che non siamo stati lungimiranti nel licenziarlo».

In realtà gli imprenditori non solo hanno una grande **resistenza all'ambiguità** del contesto, non sempre favorevole a chi vuole fare impresa, ma spesso riescono a trasformare le esperienze negative in pilastri per l'idea imprenditoriale che hanno in testa. «È vero – sottolinea Rasizza – il signor Epistolio mi ha avviato al lavoro e poi licenziato. È proprio per questo che devo ringraziarlo».

C'è poi una **dimensione tutta personale** che riguarda la percezione che si ha del tempo necessario all'azione e degli effetti che l'uno e l'altra sortiscono nella realtà. Rasizza, per sua stessa ammissione, avrebbe voluto quotarsi in borsa il giorno stesso della nascita della sua agenzia, ma ha dovuto aspettare ben 14 anni. Dimensione che sintetizza twittando il verso finale della canzone “C'è tempo” di **Ivano Fossati**:

*“Dicono che c'è un tempo per seminare
e uno più lungo per aspettare
io dico che c'era un tempo sognato
che bisognava sognare”*

di Michele Mancino

La mamma amazzone che va a prendere la figlia a cavallo



C'è una bimba che si chiama Ginevra e per tornare a casa tiene le redini di **Beauty**, detta "Popi", la puledra nera che mamma cavalca ogni giorno, quando c'è bel tempo, per andare e venire dall'asilo di Gavigrate.

Ad Armino, il quartiere dove si trovano scuo-

la materna e nido, verso le 15.30, con la bella stagione e nelle giornate di sole, i bimbi guardano verso la porta.

Aspettano i genitori, certo, ma anche quella signora bionda che indossa strani pantaloni e in mano porta un caschetto. Quello è il segnale.

Tirati dai bimbi, nonni e genitori sanno che "parcheggiato" nel prato c'è un cavallo che si fa lo spuntino di metà pomeriggio. Subito dopo, arrivati alla staccionata ed estratti i cellulari, via con le raccomandazioni: "Aspettate Jessica". "Non state dietro all'animale", "Salirete quando sarà il vostro turno". La mamma di Ginevra arriva e comincia la piccola lezione di equitazione, uno, due tre giri attorno ad una pianta e via, avanti un altro.

«No, non vengo tutti i giorni, non riesco. A volte il lavoro non me lo permette», dice la signora Jessica Gandini, la mamma amazzone.

Maneggio? «No, vendiamo fiori, abbiamo delle serre qui ad Armino. E io ho 5 cavalli, che sono la mia passione, così mi è venuto naturale scegliere il cavallo per venire a prendere mia figlia».

I bimbi diventano pazzi per questa piccola avventura col gigante buono, che sembra capire: si lascia carezzare. mangia qualche filo d'erba anche se forse

ha la pancia piena: è docile e molto comprensivo a chi urla nelle grandi orecchie il nome di mamma e papà per salutare: «Mi sto divertendo!». «Per me è la cosa più naturale del mondo, e ogni volta che posso mi metto in sella e vengo a prendere la mia piccola», dice la mamma amazzone che fa un mezzo giro in sella, saluta e se ne va: «**A domani, bimbi!**».

di Andrea Camurani

Friuli, quando i nostri alpini offrirono casa agli sfollati



«**La mia gente ha dovuto fare le valigie da un momento all'altro. Non abbiamo avuto morti ma le case sono andate giù. E centinaia di famiglie hanno trovato ospitalità qui ad Agra e Dumenza, grazie a quegli alpini che già stavano lavorando per ricostruire i nostri paesi**». **Dario Juri è il vicesindaco di [Cavazzo Carnico](#), un comune di poco più di mille abitanti in provincia di Udine dove il 15 settembre del 1976 le scosse di terremoto distrussero tutto. Aveva 20 anni in quei giorni. E ieri, 40 anni dopo, è venuto nel Luinese per onorare il lavoro degli alpini varesini che andarono ad aiutare le popolazioni. Ma non solo: aprirono le porte dei loro paesi quando ci fu bisogno e fecero trovare posto a oltre 250 sfollati che si stabilirono a Dumenza, nel vecchio collegio delle suore orsoline, e ad Agra all'albergo Belvedere.**

Oggi questa storia di solidarietà sarà al centro di una festa a metà settembre e rivivrà in un documentario.

15 SETTEMBRE 1976 – Quando si pensa **al terremoto del Friuli**, i ricordi arrivano alle ore 21 del 6 maggio 1976 e i morti, più di 900, avevano il nome

dei paesi più colpiti: **Gemona del Friuli, Artegna**. 45 mila persone senza casa, su un totale di 80 mila abitanti della zona colpita: una catastrofe. Il Paese si mobilitò e arrivarono anche gli uomini dell'Ana, l'associazione nazionale alpini.

«A Cavazzo Carnico, il nostro paese, si instaurò il cantiere numero 9 dell'Ana. C'erano infatti diverse sezioni attive perché il territorio friulano venne diviso in varie zone di provenienza dei soccorritori. Da noi, ricordo bene, c'erano le sezioni di Luino, Intra, Domodossola, Como, Novara, Varese e Omegna», racconta Dario Iuri.

«Quando, il 15 settembre, arrivò quella che noi chiamiamo “la seconda scossa”, il paese di Cavazzo venne interamente distrutto. Ma per fortuna non abbiamo avuto morti per via dei criteri di costruzione degli immobili, già colpiti da un sisma nel corso degli anni 20, e realizzati con potenti tiranti in ferro e acciaio: il risultato fu che le strutture principali restarono in piedi, distruggendo però tutto il resto». C'era da trovare un tetto a tutte queste persone rimaste senza casa. Ed è lì che nacque la seconda spinta solidale degli alpini del Luinese, che si mobilitarono subito per dare assistenza alle famiglie senza più nulla. Parte degli sfollati andarono a Lignano, con gli alberghi praticamente vuoti a fine stagione. Altri, più di 250, partirono per Agra e Dumenza.

IL RICORDO - A quarant'anni di distanza l'amministrazione di Cavazzo Carnico ha deciso di ricordare la tragedia con una tre giorni a metà settembre. «La manifestazione ha questo sottotitolo: “Per chi ha vissuto, per chi ha aiutato, per non dimenticare”. Dobbiamo ringraziare chi ci aiutò, ma soprattutto spiegare a chi ancora non era nato, cosa accadde in quei giorni» spiega il vice sindaco del paese.

Ieri, mercoledì 15 giugno, una delegazione di Cavazzo è arrivata nel Luinese. C'era una troupe che ha intervistato alcuni dei testimoni di allora che aiutarono ad assistere gli sfollati. Le due amministrazioni comunali di Agra e Dumenza hanno cercato negli archivi documenti e scritti che ricordano di questa esperienza: finiranno su un libro che uscirà insieme ad un documentario su cd che racconterà di quei giorni e degli interpreti di questo luogo ponte di solidarietà.

LA VICINANZA – Cosa è accaduto in questi 40 anni? È successo che le famiglie friulane, a mano a mano che venivano ricostruite le loro case fecero ritorno al paese, mantenendo però vivo un contatto con le comunità che li aiutarono in quei terribili momenti.

Una signora friulana ha tenuto a cresima una ragazza di una famiglia di Agra e la madrina di suo figlio abita a Dumenza.

Ci sono cartoline, auguri di Natale, saluti da famiglie intere per le ricorrenze, elenchi di nomi e di persone.

«Ho cercato dappertutto in Comune e negli archivi parrocchiali – spiega il sindaco di Agra **Ernesto Griggio** – con l’obiettivo di trovare quanto più materiale possibile per documentare quanto accaduto. Ad oggi **siamo riusciti a risalire a 7-8 persone tra Agra e Dumenza che hanno raccontato quei giorni**. Abbiamo coinvolto i rappresentanti dei gruppi alpini di Luino che erano stati a Cavazzo: buone testimonianze. Sono stati momenti molto positivi per ricordare quei giorni. Mi ha molto colpito lo spirito di **quanti in paese si prodigarono con quel che avevano per dare una mano** a queste famiglie con appresso una valigia e nulla di più: **c’era chi portava un paio di ciabatte, chi una coperta calda o altri che si prestavano per iniezioni, o scorte alimentari. Fu un bel gesto di solidarietà**». Per l’occasione, **il prossimo 15 settembre molti degli abitanti di Agra e Dumenza, invitati in Friuli, dormiranno nelle case dei loro amici di Cavazzo Carnico**.

Gemellaggi ufficiali, ancora non ce ne sono. «Ma forse il vero gemellaggio con queste persone, ce lo portiamo scritto nel cuore», conclude il sindaco.

di Andrea Camurani

Studio di gruppo in oratorio per tenere a bada l'ansia per la maturità



Sono cresciuti in oratorio. Sono entrati bimbi che giocavano. Poi sono diventati animatori che intrattenevano. **Arrivati all'esame di maturità, però, si sono detti: «E ora?»** Troppo grandi per giocare, troppo legati alla realtà per andarsene.

In loro aiuto è arrivato **don Nicola responsabile della pastorale giovanile della comunità**. La **[parrocchia di Velate, Avigno, Lissago, Calcinate del Pesce e Bobbiate](#)** ha deciso di allargare le categorie **inserendo quella “studenti”**: « Abbiamo iniziato lo scorso anno – ricordano i ragazzi – e dato che c'era l'oratorio estivo, **ci hanno messo a disposizione i locali della parrocchia di Velate**».

Così lo scorso anno, **Luca, Silvia, Stefano, Nicolò, Martina e Giulia** si sono stabiliti nei mesi di **giugno e luglio in quelle stanze**, fresche e silenziose per prepararsi assieme al grande esame. L'esperienza, decisamente positiva, è così continuata: « **Ormai siamo universitari ma lo stesso ci ritroviamo insieme quando ci sono le sessioni d'esame**: a gennaio febbraio all'oratorio di Masnago mentre d'estate qui a Velate».

Al gruppo di universitari si sono aggiunte, quest'anno, **le due maturande del gruppo: Arianna e Alessia** studiano al piano di sotto, un locale tutto per loro ma in stretta connessione con i compagni più grandi sempre pronti a dar loro una mano: « Ci tranquillizzano e ci consigliano – spiega Alessia – ci aiutano a superare momenti di sconforto che ogni tanto affiorano».

Nella casa della parrocchia, o in giardino e persino sulla scalinata della chiesa i ragazzi sono concentrati sul libro con matita o evidenziatore in mano.

La posizione è a scelta libera: chi preferisce stare insieme agli amici (« Se vedi l'altro studiare, trovi la forza per concentrarti anche tu»), **oppure isolati per poter ripetere ad alta voce, in giardino per godere di uno scampolo di cielo azzurro.** Arrivano verso le 9 e studiano intensamente fino all'ora di pranzo. Nel pomeriggio riprendono attorno alle 15 per restare sino a sera, le 19, 19.30.

Arianna e Alessia, le vere maturande, non sono nemmeno compagne di classe: una è studentessa del liceo artistico l'altra di scienze umane: « Tranne le materie di indirizzo, però, i programmi sono simili». **Sono preoccupate soprattutto per l'orale e la terza prova:** « Devi sapere tutto e i docenti esterni possono metterci in difficoltà». Tutto sommato, però, sono sorridenti e fiduciose: « Il tema e la seconda prova non ci spaventano – spiega **Alessia** – mi auguro, però, un autore che conosco per fare l'analisi del testo» « Io punto – aggiunge Arianna – sulla tipologia saggio breve, per affrontare un tema di attualità».

Le ragazze hanno sempre la forza di sorridere, la tensione si tiene a bada quando la compagnia è di quelle giuste.

Intanto fuori, nel cortiletto esterno, qualcuno tira a canestro: « Ho dato un esame ieri. Oggi me la prendo comoda. Da domani riprende lo studio» Vacanza, dunque, ma sempre in oratorio.

di Alessandra Toni

Da Besnate a Ulan Bator, è partita l'avventura



I visti per la Russia sono arrivati giovedì, quelli per la Mongolia poco prima. Valigie pronte, scooter settato a dovere con tutte le modifiche per resistere agli oltre 10 mila chilometri che separano Besnate e Ulan Bator e... via! Giovanni Parolo e il suo amico Florio sono partiti di buon mattino sabato 11 giugno per compiere l'impresa: coprire la tratta Italia-Mongolia a bordo di due moto e con mille euro in tasca.

Un'impresa che ha soprattutto un significato profondo, di purificazione e ringraziamento per la vita che il 57enne di Besnate può continuare a vivere, nonostante un tumore e una "data di scadenza" tatuata sulla mano e superata ormai da qualche mese.

Da quando ha annunciato la volontà di partire e fare questo viaggio un po' "pazzo", **a Parolo sono arrivati moltissimi messaggi, consigli, stimoli, e soprattutto appuntamenti,** qualcuno in Russia, qualcuno sulla strada che porta alla meta e uno in Mongolia, con un'altra vecchia conoscenza di VareseNews, **[il portiere giramondo Giacomo Ratto](#)**, che dalla nostra provincia si è trasferito proprio a Ulan Bator per giocare a pallone nella serie A mongola.

Sarà una bella avventura, che seguiremo e vi racconteremo, anche attraverso il blog creato per l'occasione:

<https://giovanni1959parolo.wordpress.com/>. **Buona strada Giovanni e Florio!**

di Tommaso Guidotti