



DOLCE NATALE

Storie di chef, stellati, cene e panettoni
e molto altro
negli articoli di questa settimana

LE STORIE DELLA SETTIMANA di

VareseNews



LA SECONDA VOLTA DI CHEF GARZILLO. E BODIO DIVENTA CAPITALE DELL'ALTA CUCINA

La vita di Alessandro Garzillo, chef cresciuto alla corte di Gualtiero Marchesi, viaggia sempre su un doppio binario, proprio come nel film "Sliding doors". Quando la svolta sembra avvenuta, tutto ricomincia in un'altra direzione, con meno certezze ma con più intensità. È accaduto nel 2008, quando la Guida Michelin gli comunica di averlo selezionato fra i nuovi chef stellati, ma l'ambito riconoscimento non arriva perché nel frattempo il ristorante di Ternate chiude.

Garzillo è ritornato per la seconda volta nella terra dove è cresciuto, perché ha deciso di fermare le porte girevoli del suo destino al Gallione di Bodio Lomnago, locale di cui ha preso la direzione. «Questa provincia mi ha snobbato, ma io ho qui le mie radici, amo questa terra» dice agli studenti dell'istituto alberghiero De Filippi che lo ascoltano in silenzio. Lui, allievo di Marchesi, dialoga con Ezio Santin, un altro maestro da tre stelle Michelin, considerato rivale del primo. Insomma, c'è ben poco di lineare nella vita di questo chef, così come nella sua cucina, che Filippo Brusa, giornalista e direttore di Stravizzi.it, organizzatore dell'evento, definisce «Fusion is confusion», riprendendo una citazione del gastronomo Davide Paolini.

Talento puro quello di Garzillo che, unito al temperamento latinoamericano (è nato in Argentina) ibridato a sua volta con quello italo-belga dei genitori adottivi, ha generato una capacità di fondere e confondere stili diversi. Non stupisce dunque che la dispensa della sua vita sia piena di esperienze diverse in giro per i 4 angoli della terra condivise con i grandi nomi della cucina mondiale: da Andrea Berton a Paola Budel, da Ernst Knam a Matteo Baronetto e Damiano Nigro. E ancora, Carlo Cracco, Antonino Cannavacciuolo, Angelo Colzani, Luciano Tona, Nicola Tetta.

L'allievo di Gualtiero Marchesi ha incontrato cento studenti dell'istituto alberghiero De Filippi,

La scuola serve molto e non solo per avere il famigerato pezzo di carta così caro agli italiani. «All'istituto alberghiero di Stresa – racconta Garzillo – si andava in giacca e cravatta, venivamo controllati meticolosamente nell'igiene. C'era un rigore nella forma e nella sostanza che poi mi è servito moltissimo». Così come gli è servita l'esperienza in Francia do-



ve si impara che in cucina esiste una gerarchia in funzione del silenzio che favorisce la concentrazione.

Annuisce quando Ezio Santin consiglia ai ragazzi di fare degli stage di livello «perché lavorare in un buon ristorante dà sicurezza per affrontare il vero lavoro che viene dopo. È come imparare ad andare in bicicletta, ma fare una corsa vera e propria è ben diverso». Consiglio a cui Garzillo aggiunge una postilla che sembra un assist perfetto per Renata Santin: «Quando fate uno stage dovete assorbire tutto è avere un occhio sempre attento sulla sala, la cucina è il motore ma poi c'è tutto il resto».

Se Santin ha una parete a casa piena di riconoscimenti prestigiosi, oltre alle tre stelle Michelin, lo deve in gran parte alla moglie Renata che sapeva vendere nell'Antica osteria del ponte le creazioni del marito. Lo faceva con classe, trasformando la sala del ristorante in un'esperienza unica, fatta di eleganza e attenzioni: servizio in smoking, fiori freschi, tovaglie di pregio e sobria cortesia. E alla domanda di un ragazzo se abbia più valore una stella Michelin o il lavoro quotidiano nel proprio ristorante, Santin non ha dubbi: «Il lavoro, perché il premio arriva quando la tua reputazione tra i clienti è alta. Le stelle te le guadagni rispettando chi viene a mangiare nel tuo locale. Ecco perché io non ero mai soddisfatto delle mie ricette, ogni volta sentivo che dovevo migliorarle».

di Michele Mancino



VIAGGIA DA DUBAI ALLE MALDIVE L'AMBASCIATORE DELLA CUCINA VARESINA NEL MONDO

Giovanni de Ambrosis, varesino, 39 anni (compirà i fatidici 40 il primo marzo 2017) non sta mai fermo, da quando si è diplomato a Stresa. E' l'ambasciatore della Cucina Varesina nel mondo, insignito dalla federazione italiana cuochi nel marzo scorso .

Varesino di nascita, globetrotter di adozione, dopo aver frequentato il prestigioso istituto alberghiero di Stresa ha cominciato subito a girare il mondo: «Quello che ho visto io a 25 anni in pochi l'avevano visto» commenta, tanto per far capire quanto movimentata è stata fin da subito la sua vita professionale.

«A 18 anni lavoravo a Villa Castiglioni, a Induno, il sabato e la domenica, la mia prima occasione da assunto. E confessai, al mio capo di allora, che avevo voglia di viaggiare. Lui mi ha risposto "sta arrivando un mio amico da Zanzibar, se vuoi ti presento a lui". Detto fatto, mi ritrovai nell'isola africana a guidare 40 persone, tutte del posto, mentre io non sapevo nemmeno troppo bene l'inglese. E' stata una esperienza tosta e molto bella però, dove sono cresciuto tanto. Sono un punto di riferimento e la mia famiglia, e ancora ora vado là per consulenze».



**La foto del nostro
incontro, ad Albizzate**

Talenti che non lo vedevano necessariamente in cucina (“anche se a me piace moltissimo cucinare” premette), quanto piuttosto all’organizzazione globale del ristorante: De Ambrosis diventa un importante “star-tupper”: manager che avvia i ristoranti in maniera razionale, organizzando la cucina dai lavoratori alla cambusa, e studiando i menù secondo i trend del momento ma senza dimenticare efficienza e costi.

«A Dubai sono andato nel 2008 dopo essere tornato in Italia per motivi personali e, in quel periodo, avere aperto e avviato un locale in provincia di Como, una steakhouse, che è stata un’esperienza – spiega Giovanni – Quella del 2008 non era la Dubai di oggi. Era un posto tutto da scoprire e su cui lavorare. Ho aperto diversi locali a Dubai, dal Tribeca e Purobeach. Ma nel frattempo ho girato ancora il mondo: sono stato 7 mesi a Mosca, aprendo diversi ristoranti. Sono andato a Venezia, dove ho lavorato al “Da Ivo”, storico ristorante frequentato da vip di mezzo mondo. Da lì mi hanno proposto di seguire anche la loro apertura di Shanghai. Un’esperienza tosta, se la Cina non la vedi e la conosci. D fare, ma non è un posto dove io vivo volentieri. Sono tornato a Dubai, dove ho aperto il Tribeca e altri locali: ormai la voce su di me stava girando, il mio lavoro è quello di organizzare il locale, dal personale all’approvvigionamento degli ingredienti, alla realizzazione di menu alla mo-

da ma anche razionali, e mi occupo anche del concept della mise en place. Solo di vini non mi occupo, perché non bevo».

A Dubai ha fatto nascere anche una sua creazione «Si chiama Under 500 , un locale piccolissimo che fa da bistrot e anche molto take away: vende solo pasti e piatti sotto le 500 calorie. Menu specifici per sportivi e chi vuole tenere sotto controllo gli apporti calorici, oltre che le varie componenti dell'alimentazione, che sono espresse nel menù. Ha fatto un grande successo, e mi hanno dato mandato di esplorare le possibilità di un tale modello anche oltre Dubai. A Milano potrebbe assolutamente funzionare, come a Roma. Ma io sono convinto che dovunque lo metti funziona: certo ne sono convinto anche perché l'ho concepito io... »

Rientrerà lo chef globetrotter in Italia? «Non lo so. L'Italia mi piace, tornare a Varese mi piace. Ma se rientro, non lo faccio per aprire un ristorante. O seguo un progetto davvero speciale, magari multinazionale, o mi tengo le consulenze in giro per il mondo. Non vengo qui a lavorare in un ristorante, per intenderci. Non riesco a vivere solo in cucina».

E infatti, mentre leggete questo articolo – scritto nei locali dove si produce una innovazione gastronomica made in Albizzate (Legù, la “pasta di legumi” di cui vi avevamo parlato tempo fa) che ha sperimentato su cui ha collaborato e a cui ha dato un tocco da chef – de Ambrosis è già ripartito: dopo avere fatto una tappa esplorativa a Cuba per dare una consulenza su un nuovo locale, questa volta è andato alle Maldive dove starà per tre mesi con l'obiettivo di far partire un resort.

di Stefania Radman



COME NASCE IL PANETTONE ARTIGIANALE

Come nasce un panettone artigianale? Lo abbiamo chiesto a uno storico pasticcere di Tradate che ci ha aperto la sua cucina per mostrarci i segreti di questa tradizione. Protagonista di questo racconto culinario è Giorgio Nicora, 49 anni, che ha iniziato a seguire le orme del padre Pierino da quando era studente di ragioneria, a 16 anni. «Mio padre ha aperto questa pasticceria nel 1958 dopo aver fatto per anni l'apprendista da Zamberletti a Varese – racconta Giorgio, il cui padre ha oggi 82 anni -. Da subito ha iniziato a produrre panettoni durante il periodo natalizio e ancora oggi la sua ricetta ci dà molte soddisfazioni».

E così, ogni Natale, Giorgio e i suoi collaboratori (in totale sono cinque in pasticceria) abbinano alla produzione quotidiana quella dei panettoni. «Facciamo quello classico con canditi e uvetta, oppure quello con le albicocche candite che viene chiamato Mu-gnaga, quello al cioccolato, al cioccolato e pere e quest'anno abbiamo creato quello di farina e cereali con canditi e olive candite – spiega Giorgio -. Poi li facciamo di diverse misure: da quelli piccoli di 100 grammi fino alla pezzatura di 3 chili. Ma diciamo che il formato classico è quello da 750 grammi o 1 chilo».



«Ogni giorno impastiamo circa 30 chili di panettone – aggiunge Nicora -. Una volta ne producevamo molto di più e si stava qui anche tutta la giornata dedicandoci a questa produzione artigianale. Ma dopo la crisi del 2008 le aziende hanno ridimensionato questa richiesta. Rimane la produzione per i privati, il panettone artigianale è molto richiesto e spesso lo facciamo anche su ordinazione come lo vuole il cliente».

Da Giorgio Nicora, che inoltre è tra i responsabili dell'associazione il Bacco che gestisce il vigneto

comunale della Madonna delle Vigne, arriva anche un consiglio su come gustare e quale vino abbinare a un buon panettone artigianale: «Per gustarsi bene un buon panettone, questo deve arrivare da un locale riscaldato, mai freddo. L'abbinamento ideale è un Asti Spumante oppure un Moscato naturale d'Alba. Mentre la maggior parte degli abbinamenti vino-cibo sono per contrapposizione, ogni dolce vuole in abbinamento un vino dolce o aromatico».

di Manuel Sgarella

UNA SERA IN GALERA

PRESSO LA CASA CIRCONDARIALE DI BUSTO ARSIZIO
VIA PER CASSANO 102, BUSTO ARSIZIO (VA)



"APERICENA CON DELITTO"

"CHI HA AVUTO LA SFRONTATEZZA DI DELINQUERE ANCHE DENTRO UNA PRIGIONE"?

**LA CENA CON
DELITTO È IN
CARCERE:
DETENUTI SUL
PALCO, OSPITI
DETECTIVE**

Una cena, un cadavere, sei sospettati e settanta detective. La "cena con delitto" è andata in scena martedì sera a Busto Arsizio in un ristorante molto particolare: quello allestito per la prima volta fra le mura del carcere.

Guidati dall'attrice e regista Elisa Carnelli, ormai storica presenza nella casa circondariale bustocca, il gruppo di attori ha messo in scena un perfetto "murder party" ispirato alla tradizione inglese.

L'idea di uno spettacolo pre natalizio diverso dal solito è arrivata dalla direzione e dall'area educativa dell'istituto. L'anno scorso la stessa compagnia teatrale aveva messo in scena uno spettacolo ispirato a Pirandello. Le prove sono iniziate a fine settembre e martedì settanta commensali suddivisi in squadre hanno cercato – e nessuno è arrivato alla soluzione completa del giallo – di capire chi aveva osato commettere un omicidio in carcere.

Fra indizi e interrogatori, altre persone detenute hanno servito una cena preparata dagli studenti dell'Enaip di Busto. Una sorta di prova generale del progetto che partirà nel 2017: una scuola di cucina, gestita da Enaip, all'interno della Casa circondariale.

La cena con delitto è stata supportata in prima battuta dall'area educativa e realizzata grazie al lavoro degli agenti di polizia penitenziaria (che, ammettiamolo, un po' si sono anche divertiti a dare qualche suggerimento di regia e a interpretare una piccola parte nello spettacolo). Il dolce è stato realizzato dal laboratorio aperto anni fa in carcere "Dolci libertà". La serata ha segnato il debutto dell'associazione Oblò-Liberi dentro nata anche su iniziativa della regista. Proprio all'associazione andrà il ricavato della serata per continuare ad organizzare non solo attività teatrali/terapeutiche per le persone detenute, ma anche iniziative come questa che vogliono costruire un dialogo fra "dentro e fuori".

«Quello che più mi emoziona ogni volta – racconta Elisa – è la voglia che i ragazzi hanno di mettersi in gioco e dare il massimo. Li vedo ogni volta curare i dettagli, indossare gli abiti migliori che hanno. Quello che vogliono dire è proprio "ci siamo ancora anche noi, non abbiamo smesso di esistere". Se qualche buon ricordo di questo tempo trascorso in carcere resta, vuol dire che qualcosa da salvare di un periodo così duro c'è e da lì si può davvero ripartire. Altrimenti rimane solo una parentesi da dimenticare senza nessun insegnamento».

Dopo il successo della prima serata, la cena con delitto verrà replicata in 21 gennaio (per informazioni: obloteatro@gmail.com). La speranza è di poter arrivare a creare una vera e propria rassegna. Le iscrizioni sono aperte per scoprire chi è l'assassino del delitto in carcere.

di Valeria Vercelloni



“DOPO LA MORTE DI PAOLO UN DOCUMENTARIO PER FAR PACE CON LA VAL GRANDE”

L'amicizia, la si può vivere in mille modi, anche suonata col pianoforte in una chiesa lontana. Ma quando un tuo amico muore, lo puoi ritrovare anche con le semplici note della natura, o le immagini dei luoghi prediletti.

Sono cose che non ti fanno trovare un perché, ma ti aiutano ad andare avanti.

A meno di un anno dalla scomparsa di Paolo Rindi, il giovane studente di filosofia scivolato e trovato senza vita in Val Grande un suo caro amico, il filmmaker varesino Giacomo Coerezza, ha girato un docufilm sulla Valle, che presenterà al Trento Film Festival nella categoria documentari. «Mi serviva per fare pace con la montagna. E per ritrovare un po' di Paolo lassù, dove amavamo andare insieme agli altri amici».

MUSORGSKIJ – Una chiesa vuota, quasi in bianco e nero si riempie di musica che nasce dalle mani di un giovane dai capelli lunghi seduto di fronte al piano. Il ragazzo vive, consuma le note, e quasi viene portato via da quel suono. La scena è di una semplicità toccante ed è immortalata da una videocamera. Ha inizio così, con la melodia di Quadri di un'esposizione, del composito-



“Siamo entrati in una chiesa protestante. C’era un pianoforte e Paolo si è messo a suonare”

re ottocentesco Modest Petrovič Musorgskij, il cortometraggio di Giacomo. Sono immagini tratte da un viaggio fatto insieme a Paolo un anno e mezzo fa in Norvegia.

«Abbiamo trovato questa chiesa protestante per caso mentre eravamo in visita a Lillehammer – racconta Giacomo – e per caso siamo entrati. Dentro, ecco un pianoforte. Paolo si è messo a suonare. Io a riprendere».

E fin qui niente di strano. Immagini che colpiscono per la bravura di questo giovane musicista e compositore varesino. Una musica meravigliosa, che tale però rimane per i profani. Ma che in realtà possiede un significato molto profondo. Quadri di un’esposizione (qui la musica) è difatti una suite di pianoforte che l’autore russo un secolo e mezzo fa volle realizzare nel tentativo di tradurre in musica alcuni disegni e acquerelli visti ad una mostra dell’amico artista Viktor Aleksandrovič Hartmann, morto prematuramente. Una dedica postuma.

La stessa suonata da Paolo, mentre l’amico immortalava quel concerto estemporaneo.

– Giacomo rivede quelle immagini nella sua stanza di Brunello, alle porte di Varese, di fronte al monitor del pc. Riascolta quelle note e decide: «Devo tornare in Val Grande».

Ma non subito. Passa la primavera. Passa quasi l'estate. Poi la decisione: «Torno».

Ma cos'era la Val Grande per questi ragazzi? Uno sfogo, un rifugio, forse un sogno, «come quello di realizzare un corto sulla vita di Gianfranco Bonaldo, l'eremita, morto nell'estate 2015. Per quindici anni ha vissuto lassù»: di pochi giorni fa la notizia che anche la sua casa se n'è andata, bruciata in un rogo che ha distrutto il rifugio di Vald.

«Paolo amava questi posti e collaborava con me alla creazione delle idee per raccontarli, per viverli. Appunto una di queste era il video sulla vita del Gianfry. Stavamo sviluppando una poetica per raccontare questo luogo».

Poi la disgrazia.

LE RIPRESE – Il documentario è stato girato fra il 9 e l'11 settembre scorsi: ci sono le immagini della partenza, dell'arrivo al parcheggio e della strada che costeggia il rio Pogallo. Fin dall'inizio è il suono della natura a governare. L'acqua. Gli animali. Quel che si sente in un tramonto, o in un silenzio.

Una narrazione «per immergersi in quanto è stato. Il documentario serve a raccontare ciò che è successo, ma anche raccontare il luogo, che ti insegna a meditare e a rispettare la natura».

Una traversata da Cicogna a Finero, toccando i bivacchi principali, Pian di Boit, Alpe Uovo, strade in parte battute anche da Paolo.

Il titolo del documentario è “Tre”. Tecnicamente si tratta di un'opera “osservativa” o “di osservazione”: la camera è un occhio, e ferma le situazioni mano mano che si presentano.

Entro gennaio la pellicola verrà presentata al pubblico e approderà alla kermesse trentina.

Per Giacomo il documentario serve a far pace con un luogo.

Come per Musorgskij, un modo per salutare l'amico che non c'è più.

di Andrea Camurani



IL CANALE DEL PANPERDUTO NON È FANTASMA. “ESISTE ANCORA, È IL CANALE NAVIGABILE PIÙ ANTICO”

Nascosto tra gli alberi della valle del Ticino, sconosciuto ai più, non lontano da più celebri e più recenti canali, c'è un canale antichissimo, addirittura antecedente al medievale Naviglio Grande. È questo il “vero” canale del Panperduto, secondo uno studioso di storia locale, Delvis Valbonesi, che nella sua ricostruzione anticipa di centinaia di anni lo scavo.

Andiamo con ordine. La località Panperduto a Somma Lombardo è dai più identificata con il bacino che raccoglie le acque del Ticino e da cui hanno origine il Canale Villoresi (1877-1890, che attraversa l'intera Lombardia e va nell'Adda) e il Canale Industriale (1903, le cui acque alimentano poi il Naviglio Grande). Il nome però è di lungo corso, testimoniato anche da mappe ottocentesche che riportano la sede dello scavo per il canale, che avrebbe in antico portato le acque del Ticino verso Milano, congiungendosi con l'Olona. E tra le varie ipotesi di origine del nome Panperduto, viene citata di tanto in tanto anche quella che sostiene che il “pane perduto” alluda alla fatica di chi scavò un canale che rimase incompiuto (lavoro perduto, appunto) o che si rivelò assai meno produttivo delle speranze.

Valbonesi, studioso di storia locale e grande appassionato del fiume azzurro, è convinto che la fatica di scavare il canale sia stata tutt'altro che perduta. E - sorpresa - identifica il Panperduto non nel bacino mai completato e poi "assorbito" dal Villoresi, ma in un breve canale più vicino al corso del Ticino: «È indicato in una carta del 1749 come "alveo della roggia dei milini della Salzera detto del Pan Perdù"», spiega Valbonesi mostrando copie dell'antico documento. Un corso d'acqua artificiale piuttosto breve, scavato per evitare le rapide di uno dei tratti fin d'antico considerati più pericolosi del Ticino, quelle che i marinai d'acqua dolce classificavano come "rabbie", punti dove il fiume si arrabbiava.

E qui torniamo al nome di Panperduto, ad un'altra ipotetica spiegazione del nome: quella che vorrebbe che il "pane perduto" sia riferimento al carico perso dalle barche nelle rapide del fiume azzurro. Come noto, sui barconi – che potevano raggiungere le 34 tonnellate – si trasportava a favore di corrente il celebre marmo destinato al Duomo. «Ma in senso opposto si risaliva il fiume portando sale e granaglie. E al sale è legato appunto il nome Salzera». Per Valbonesi il nome è dunque da ricondurre più ai preziosi carichi in direzione Nord, che non ai più noti carichi diretti a Milano.

Nelle ricerche sul Panperduto Valbonesi riporta l'attenzione su uno scritto cinquecentesco di Leandro Alberti (ripreso da frate Paolo Morigia, in età moderna) che fa risalire il canale non al basso medioevo (come primo tentativo prima del Naviglio Grande) ma ad un periodo decisamente più antico, alla penetrazione dei longobardi in Italia. L'Alberti riportava infatti che "fu fatto un letto molto diretto da i re dei longobardo, per il quale scende esso Tesino, qual prima scendeva molto tortuosamente, come narrano le croniche". Secondo Valbonesi, proprio questo scavo d'età longobarda – dunque antico di 14 secoli – va identificato appunto con il canale parallelo al Ticino, sostenuto e protetto da una serie di argini realizzati in antico (anche se la zona fu poi interessata da altre opere in età contemporanea).

«Come mai questo canale, che è uno dei primi al mondo, è stato dimenticato? Anche Milano è stata resa grande da questa prima via d'acqua». Valbonesi è un appassionato di fiume da tanti anni: oltre a studiarlo sui libri, il Ticino l'ha navigato in canoa fin da ragazzino (sua la foto d'apertura). Dopo aver presentato la ricerca nelle settimane passate al sindaco di Somma Stefano Bellaria, alla fine dell'inverno tornerà ancora sulle rive del canale del Panperduto: l'obiettivo è studiare gli argini antichi, per trovare la prova fisica dell'antichità del canale.

di Roberto Morandi



FRATTINI E CANDIANI IN GARA ALLA “BIENNALE DEI LICEI ARTISTICI”

Ci saranno anche gli studenti dei licei artistici Candiani e Frattini alla “Biennale dei Licei artistiche si aprirà il 15 dicembre a Roma.

Nella Sala conferenza di Palazzo Venezia, verrà infatti inaugurata una mostra di opere realizzate dagli studenti di tutti i licei artistici italiani, selezionati da una commissione e che aveva proposto come tema “Il gioco”: « C’è stata una risposta che non ci attendevamo – ha spiegato il preside dell’artistico di Busto Andrea Monteduro che è nel comitato organizzatore dell’evento - Oltre 250 i lavori che abbiamo ricevuto. Ne abbiamo selezionati 115 provenienti da 81 scuole. Siamo molto soddisfatti del valore, dell’originalità e della grande creatività che hanno dimostrato gli studenti».

Il percorso della Biennale inizia all’interno del progetto “Arte in cattedra” nato proprio per dare occasioni e spazi curriculari ai ragazzi che stanno seguendo il percorso artistico.

La prima “Biennale dei Licei artistici” sarà dunque un’esposizione dedicata ai lavori degli studenti di scuole d’arte italiane e straniere perché ci saranno anche lavori di studenti spagnoli, inglesi,

francesi, cinesi, coreani ed estoni provenienti dai licei artistici di Barcellona, Londra, Parigi, Pechino, Seul e Tartu.

Una sala della mostra sarà dedicata ai Maestri, artisti di chiara fama che hanno insegnato nei licei artistici e negli istituti d'arte italiani. In questa prima edizione l' " Omaggio ai Maestri " è dedicato a due scultori: Libero Andreotti dell'Istituto d'Arte di Porta Romana a Firenze (oggi Liceo Artistico "Porta Romana " di Firenze e Sesto Fiorentino) e Giovanni Dragoni dell'Istituto d'Arte per la decorazione e l'arredo della chiesa di Roma (oggi Liceo Artistico Enzo Rossi).

Le opere sono in concorso e una Giuria è chiamata a giudicarli e a decidere i vincitori. Sono anche previsti due premi del pubblico, da assegnare all'opera italiana e a quella straniera più votate on line sulla pagina Facebook e su Instagram, che saranno aperte dal 15 dicembre

**Il liceo Candiani in
concorso alla Biennale
dei licei artistici**



2016 al 14 gennaio 2017. I vincitori saranno ufficialmente comunicati il 15 gennaio 2017.

Il Candiani presenta due opere ideate dagli studenti dell'ex IIE (anno 2015/2016) e da uno studente della VFG che hanno presentato rispettivamente "Il gioco dei dadi" e la "Piramide". Nel loro lavoro creativo, i ragazzi si sono anche ispirati alla frase di Schiller scelta sempre dal Comitato tecnico: "L'uomo è completamente uomo solo quando gioca".

La Biennale rimarrà aperta fino al 15 gennaio 2017, con i seguenti orari: martedì/domenica 8.30 – 19.30, chiusa il lunedì.

di Alessandra Toni



DA OGGI GANNET, BETTI E BEMNET HANNO UNA CASA PER LORO

In Etiopia c'è da oggi una famiglia che ha un tetto sulla testa, uno spazio riparato, un luogo in cui costruire la propria vita. A gennaio del 2016 avevamo raccontato su VareseNews il “sogno” di Silvia e Chiara, due giovani di Gallarate e Busto Arsizio che – dopo un’esperienza estiva in una missione – avevano avviato un progetto per dare una casa alla famiglia di Gannet.

A distanza di meno di un anno, Silvia e Chiara ci hanno scritto per raccontare l’avanzamento del progetto, anche per rendere conto dei soldi raccolti e ringraziare tutte le persone che hanno risposto al loro appello di undici mesi fa. «Gannet, Betti e Bemnet si sono finalmente trasferite nella nuova casa! La famiglia ha accolto con grande entusiasmo la notizia dell’acquisto della nuova abitazione che per loro rappresenta anche l’inizio di una nuova vita! L’abitazione si trova a Zway, una cittadina a circa 3 ore da Addis Abeba. In accordo con la famiglia abbiamo deciso di non acquistare la casa nella capitale: il crescente costo della vita non avrebbe permesso a Gannet di mantenersi e assicurare una vita dignitosa alle figlie. A Zway, la famiglia potrà in ogni caso contare sulla vicinanza delle suore salesiane che gestiscono una scuola che le ragazze già frequentano. Nella missione delle sale-



**Chiara Martelli e Silvia
Molani in Etiopia,
estate 2015**

siane, è presente anche una clinica dove Gannet potrà trovare l'assistenza per i suoi problemi di salute e un progetto di Women Empowerment che potrebbe eventualmente fornirle un lavoro, salute permettendo».

Cinque locali, in parte in uso alla famiglia, in parte da destinare all'affitto «a studenti che frequentano la vicina università, in modo tale da avere un introito certo ed evitare che le figlie siano costrette a lavorare per poter sopravvivere». È un passo avanti importante per la famiglia, che fino ad oggi viveva precedentemente in una situazione molto più precaria, dal punto di vista dell'alloggio e delle condizioni di vita: «La baracca era minuscola: conteneva un letto condiviso da tutta la famiglia, un piccolo mobiletto e qualche tanica utilizzata per raccogliere l'acqua» ricordano Chiara e Silvia nel loro report. «Recentemente, il pavimento era stato ricoperto con della plastica per cercare di limitare il problema delle infiltrazioni. L'affitto per l'abitazione (comprensivo di elettricità) era pari a 500 Birr. Le due bambine frequentavano la scuola (dove abbiamo svolto volontariato) con grandi difficoltà. La maggiore, soprattutto, dovendo occuparsi della famiglia, non era riuscita a rimanere al passo con lo studio e doveva essere aiutata da altre studentesse per recuperare quanto perso. Avendo visto con i nostri occhi la miseria in cui vive-

va la famiglia ed essendoci molto affezionate alle due bambine, è per noi una grande gioia essere riuscite a concludere questo progetto».

di Roberto Morandi



GLI SNOWBOARDER VARESINI FESTEGGIANO I DIECI ANNI DI RLZ

È un compleanno speciale quello che compie RLZ, l'associazione no profit fondata da Vincenzo Giorgino e Luca Sirena che si occupa di radunare e portare gli appassionati di snowboard del Varesotto in una serie di località specializzate in questa disciplina invernale, diventata molto popolare soprattutto tra i giovani.

RLZ è infatti nata nel 2006 e in questo inverno compie dunque i suoi primi dieci anni di attività: «Un'idea un po' matta ma che come tutte le idee un po' matte, se perseguite con passione e determinazione, diventano realtà bellissime per tutti quanti: per chi le realizza e per chi le vive, che entra a far parte di qualcosa di più di un gruppo, ma di una famiglia» spiegano oggi gli animatori di questa esperienza che alle tradizionali gite domenicali ha affiancato anche l'organizzazione di veri e propri camp dedicati alla tavola da neve.

La scelta drastica di RLZ fu una grande novità in quegli anni, quando le gite sulla neve era organizzate solo dagli sci club tradizionali, dedicati soprattutto allo sci alpino o, eventualmente, allo sci nordico. Chi allora voleva raggiungere le piste dedicate allo

snowboard era quindi costretto a muoversi in autonomia, con conseguente aumento dei costi.

RLZ colmò quindi questa mancanza, dando a tutti gli appassionati un punto di riferimento sicuro, capace di avvicinare persone di ogni livello tecnico. Domenica dopo domenica l'appuntamento alle 6 del mattino in piazzale Kennedy per iniziare il viaggio in pullman è diventato un must irrinunciabile per il "Varesotto sulla tavola", con centinaia di partecipanti.

Nel corso degli anni quindi RLZ ha portato i riders di Varese, Gallarate, Como e Busto Arsizio, su tutti i più importanti comprensori tra Svizzera, Italia e Francia: da Livigno a Les Deux Alpes, da Laax a Courmayeur, da Cervinia a La Thuile e ancora Pila, Alagna, San Domenico e tanti altri paradisi invernali. L'associazione nel frattempo si è consolidata, ha formato uno staff dirigenziale allargato e raggiunto il numero di ben 1.800 tesserati.

«Volevo creare un luogo libero da qualunque interesse se non quello di praticare e diffondere lo sport, divertendosi. Nel tempo ho visto nascere molte realtà simili alla nostra, alcune anche per opera di ex tesserati che si sono voluti cimentare nell'impresa. Questo non può che inorgoglimi, siamo stati, siamo e continueremo a essere un punto di riferimento per tanti rider» spiega oggi Vincenzo Giorgino, che è tuttora il presidente di RLZ.

Che per i dieci anni ha varato un calendario speciale, con la possibilità di andare anche ad Andermatt, la località elvetica del comprensorio Ski Arena, amatissima dagli snowboarder. Il resto del programma, promettono i responsabili, a breve sul sito ufficiale.

di Damiano Franzetti