

Anno IX n. 1

Marzo 2012

In...Forma!

**Associazione Seniores
del Comune di Torino**



**ASSOCIAZIONE SENIORES
DEL COMUNE DI TORINO**

Via Garibaldi 25 1° piano - 10122 Torino
Telefono: 011 - 4431954-52-51
Fax: 011 - 4431840
associazione.seniores@comune.torino.it
www.comune.torino.it/lavoratorianziani
Cod.Fisc. 80099240014

Orario di ufficio

Martedì, Mercoledì, Giovedì: dalle 9,30 alle 11,30

PRESIDENTE: Vittorio FERRANDO

VICE PRESIDENTE: Antonio NACCA

UFFICIO DI PRESIDENZA: Aldo LANTERI
Fausto SORBA

SEGRETARIO: Giovanni AJMAR

TESORIERE ECONOMO: Liliana VALENTINI

CONSIGLIERI: Mirella BORELLO
Enzo BRAIDA
Marisa MODICA
Luisella NIGRA
Pier Vittorio PRATO
Pieralberto ROLANDO
Rosanna ROMANISIO
Laura SILVA
Renza VARVELLO

**REVISORI
DEI CONTI:** Ernesta BRUNI
Loredana IGUERA
Maria Luisa RODANO

IN...FORMA!

Direttore Responsabile:
Vittorio FERRANDO

Comitato di redazione:
Antonio NACCA
Pier Vittorio PRATO
Pieralberto ROLANDO

Hanno collaborato a questo numero

Anna Braghieri
Edmondo Paganelli

Autorizzazione del Tribunale di Torino 1921
del 17 febbraio 1968

Stampato presso Graficat, Torino
marzo 2012

Sommario

Editoriale	Pag.	1
Assemblea annuale dei soci		3
Cucina e passione politica		5
Novità fiscali e varie		9
L'Eczema		12
Riconoscimenti		16
Nuove Convenzioni		17
Soggiorno a Ischia		18
Viaggi e Gite		23

In copertina: "The Capucin Convent & Bridge over the Po at Turin".

Litografia di Charles Joseph Hullmandel su disegno di Jamens Pattison Cockburn con coloritura d'epoca, Londra, 1821
(Collezione Simeom, D 176)

Un perpetuo accanimento

Dodici mesi or sono dalle stesse pagine del notiziario avevo sottolineato l'esiguità della perequazione delle nostre pensioni, già di per sé non certo laute, incrementate a decorrere dall'1/1/2011 dell'1,4%, e la costante perdita di potere d'acquisto delle stesse negli ultimi anni.

Gli anziani oggi costituiscono nel nostro paese la maggioranza relativa della popolazione superando di molto, in diverse zone, il 30% degli abitanti.

Pur essendo così numerosi, destinati peraltro ad aumentare sensibilmente in base alle nuove aspettative di vita che hanno fatto lievitare l'età media della nostra esistenza, costituiamo una categoria senza alcun potere contrattuale, solitamente inascoltata e troppo spesso dimenticata.

Vi è da chiedersi a questo punto se un organismo come l'A.N.L.A., in uno scenario politico e sociale profondamente mutato dagli anni della sua origine, abbia ancora ragione di sussistere considerati i modestissimi risultati conseguiti negli ultimi anni per l'impossibilità di farsi valere ai tavoli delle decisioni che contano.

Anche la proposta di legge di iniziativa popolare, che aveva raccolto tante firme di adesione in tutto il territorio della nazione, giace da alcuni anni in qualche cassetto del Senato destinata ad una fine infausta.

Ad inizio anno le condizioni sono ulteriormente peggiorate almeno per quanto riguarda i pensionati "ricchi", ovvero coloro che percepiscono una pensione superiore a 1.405,00 euro lordi mensili ai quali per due anni (2012 e 2013) sarà negato qualsiasi aumento e di fatto, percepiranno meno dell'anno precedente non appena verranno applicate le addizionali Irpef comunali e regionali.

Ora, se la situazione economica dell'Italia ha reso indispensabili e improrogabili alcuni interventi, un minimo senso civico impone a tutti di fare la propria parte ma, ancora una volta, il peso maggiore delle misure "salva Italia" va a ricadere sulle stesse persone, pensionati e dipendenti, contribuenti ben noti all'Agenzia delle Entrate ed impossibili evasori a causa delle ritenute alla fonte.

A questa situazione il Comune di Torino, in accordo con la GTT, ha pensato bene di aggiungere una nuova "tegola".

Per anni, e sino all'entrata in vigore delle nuove tariffe dei trasporti urbani (1° febbraio 2012), era prevista per i residenti ultra sessantenni la possibilità di usufruire di un abbonamento annuale agevolato al costo di Euro 145,00.

Con le nuove norme non solo è stata elevata l'età da sessanta a sessantacinque anni ma, quel che più conta, è stata fissata una soglia di reddito familiare – 36.150,00 Euro lorde – al di sopra della quale viene meno qualsiasi agevolazione con passaggio alla tariffa piena di Euro 310,00.

Su questo provvedimento, peraltro oggetto di molte critiche di abituali fruitori sulle colonne della rubrica "Specchio dei Tempi", alcune brevi osservazioni.

Gli incrementi delle tariffe possono essere giustificati con una serie di motivazioni non certo valutabili in questa sede, ma risultano incomprensibili le ragioni che hanno indotto ad aumentare l'abbonamento annuale per gli anziani oltre al 100% quando è stato sbandierato un aumento generalizzato del 7%.

Sarebbe stato molto più sensato prevedere per tale tipo di abbonamento un incremento ragionevole del costo (20-30 euro) eliminando il limite di reddito.

E poi la GTT avrà fatto bene i propri conti? Prima aveva 145,00 Euro a persona anticipate e sicure, ora invece, se queste condizioni non verranno riconsiderate, la maggior parte dei vecchi abbonati si vedrà costretta a non rinnovare l'abbonamento divenuto troppo esoso in relazione all'utilizzo, e sarà così privata di una bella comodità concessa alle persone anziane che consentiva di non essere legati all'acquisto dei biglietti, alla timbratura, alla scadenza dell'orario, con conseguente minore introito per l'Azienda.

Stupisce infine che non si sia tenuto conto degli abituali utilizzatori degli abbonamenti in questione:

si tratta per lo più di persone che, uscite dal mondo del lavoro per limiti di età, investono sistematicamente il loro tempo nelle più variegata forme di volontariato rendendo un prezioso servizio sociale.

Unitamente al Consiglio dei Seniores verrà intrapresa nelle opportune sedi una decisa azione di sensibilizzazione atta a sollecitare un ripensamento che possa condurre alla assunzione di misure meno vessatorie.

Vittorio Ferrando

Assemblea annuale dei soci

Sabato 26 Maggio 2012
Montiglio Monferrato (Frazione Carboneri)
al ristorante 'l Bric

Ai sensi dell'art. 9 dello Statuto Sociale, l'Assemblea Ordinaria dei soci sarà tenuta in 1° convocazione alle ore 9,30 e in 2° convocazione alle ore 11.00 (in questo caso l'Assemblea è valida qualunque sia il numero dei soci presenti in regola con la quota 2012).

Ordine del giorno:

1. Apertura della seduta
2. Nomina del Presidente dell'Assemblea
3. Approvazione del rendiconto economico e finanziario con allegate le relazioni dei revisori dei Conti, del Tesoriere Economico, delle varie Commissioni e del Presidente dell'Associazione.
4. Varie ed eventuali

Al termine dell'Assemblea sarà servito il pranzo con il seguente menù:

Antipasti:

- Carne cruda alla monferrina
- Tacchinella al rosmarino
- Lingua in salsa piemontese
- Torta sfoglia con verdure

Primi:

- Risotto primavera
- Maccheroni ai porcini

Secondo:

- Coniglio all'arneis

Dessert:

- Tris di dolci

Vini, caffè e digestivi

Il **programma**, per coloro che intendono usufruire del servizio riservato di pullman è il seguente:

- **ore 9.00:** ritrovo in C.so Bolzano fronte ingresso parcheggio direzione P.zza XVIII Dicembre con possibilità di usufruire del parcheggio alla tariffa ridotta di € 4.00 per l'intera giornata;
- **ore 9.15:** partenza per Montiglio Monferrato;
- **ore 10.30:** welcome coffee;

-
- **ore 11.00:** apertura lavori assembleari presso il ristorante 'L Bric;
 - **ore 12.30:** pranzo.
Al termine del pranzo trasferimento a Moncalvo, ridente cittadina del Monferrato ove, con l'ausilio di una guida, si potranno ammirare nella Chiesa di San Francesco alcuni importanti dipinti di Guglielmo Caccia meglio noto come "Il Moncalvo".
 - **ore 19.00:** rientro a Torino nello stesso luogo della partenza.

Quote individuali

- **Soci e familiari conviventi:** € 40,00 (€ 30,00 per coloro che non intendono usufruire del servizio di pullman)
- **Simpatizzanti ed amici:** € 55,00 (€ 45,00 per coloro che non intendono usufruire del servizio di pullman)

Le prenotazioni si riceveranno presso la segreteria dell'Associazione il martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 9.30 alle ore 11.30 entro e non oltre il **17 maggio p.v.**

N.B. Non si accettano prenotazioni telefoniche.

Attenzione!

I Sigg. Partecipanti sono pregati di comunicare al n. 3347856435 (cellulare a disposizione del responsabile dell'Associazione e attivo solo il giorno dell'assemblea) eventuali ritardi o rinunce dell'ultima ora.



Chiesa
di San Francesco
a Moncalvo

Cucina e passione politica

Il 10 febbraio 1848 i decurioni della città di Torino offrirono un pranzo all'Hotel Europa ai colleghi genovesi: non si trattava di una delle solite riunioni ufficiali di cortesia, perché in quell'occasione c'era davvero di che festeggiare. Due giorni prima, infatti, il re Carlo Alberto aveva annunciato con un proclama la concessione dello Statuto, al termine di un tormentato percorso nel quale entrambe le municipalità si erano fortemente spese. L'incontro celebrava dunque un evento denso di significato politico nel clima conviviale dell'eccellenza subalpina.

In campo gastronomico, infatti, Torino godeva già da più di un secolo di una posizione di rilievo grazie a un nucleo di cuochi professionisti che si erano formati a Parigi e avevano saputo assumere i principi fondamentali della cucina francese, egemone indiscussa, fondendoli sapientemente con la tradizione piemontese. Essi avevano rielaborato le ricette sostituendo talvolta alcuni ingredienti con altri più facili da reperire: è il caso della birra, sostituita con l'acquavite, del vino bianco secco utilizzato al posto dello champagne, dei tartufi bianchi preferiti ai tartufi neri del Périgord. Per la pasta si trattò di una introduzione originale dei nostri cuochi, di un vero e proprio omaggio alla

cultura gastronomica tradizionale italiana. La pubblicazione de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* nel 1776 segna la data di nascita ufficiale della cucina piemontese. Da allora il processo di elaborazione autonoma dei dettami della *nouvelle cuisine* parigina continuò in Piemonte con successo, grazie a personaggi di spicco come Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco e pasticciere di casa Savoia e Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciata d'Inghilterra. Autori entrambi di libri di cucina, Chapusot scrisse *La vera cucina casalinga e sana, economica e delicata* nel 1851, Vialardi il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* nel 1854. Grazie alle loro ricette si cercherà di ricostruire alcuni dei piatti serviti dallo chef Bernardo Trombetta, proprietario dell'Hotel Europa, nel pranzo del 10 febbraio 1848 quando, pur nel fermento per la concessione dello Statuto, non si trascurò il piacere del palato.

Il servizio era «alla russa», secondo lo stile che di recente si era affermato sul servizio «alla francese». Esso prevedeva che sulla tavola fossero presenti solo i coperti e gli ornamenti, mentre i piatti, che i commensali potevano accettare o

rifiutare, venivano serviti secondo un preciso ordine. Nel servizio «alla francese», invece, tutti i piatti venivano disposti contemporaneamente sulla tavola, lasciando agli ospiti la facoltà di servirsi liberamente, senza rispettare alcuna sequenza. Il pranzo era suddiviso in quattro parti: per prima la zuppa, poi le *entrées*, i piatti di maggior consistenza, generalmente caldi, accompagnati dagli *hors-d'oeuvres* (appendici) «come composti agri, radici, butirro, salume, ostriche, ecc...», quindi gli *entremets* (tramezzi), piatti più leggeri come legumi, creme, pasticceria, e infine la frutta (*dessert*).

Il pranzo del 10 febbraio 1848 fu pertanto introdotto secondo le regole, dalla «zuppa primaticcia alla reale» che si cucinava facendo bollire separatamente carote, rape e asparagi tagliati a palline, foglie di lattuga tagliate a rondelle. Si preparava quindi un *flan*, lo si tagliava a quadretti, si disponeva nella zuppiera insieme alle verdure bollite, si aggiustava di zuc-

chero e infine si copriva con brodo di bue caldissimo.

Seguivano le *entrées*, che comprendevano in primo luogo una frittura (in questo caso un piemontesissimo fritto misto), poi «pesce lupo a due salze», il nostro branzino, che Vialardi raccomandava di consumare «mortificato almeno d'un giorno» perché appena pescato era troppo filaccioso, quindi «giambone della Vestfalia alla purée di Chantilly», «filetto di volaglia alla reale», «salmit di becaccie», «filetto di bue alla giardiniera» un arrosto di bue

servito con una macedonia di verdure (piselli verdi, carote, rape, sedano tagliati a dadini e bolliti, cuori di carciofi stufati) presentate dentro patate di media dimensione svuotate e fritte che fungevano da canestro.

La sequenza delle carni veniva immancabilmente interrotta dal «punch alla romana», che si preparava, secondo le istruzioni di Vialardi, nel seguente modo:

«Mettete entro una terrina 6 grammi di the verde, la scorza



sottile (*zestes*) di un limone e d'un arancio, col sugo di 2 limoni e 2 aranci, 5 ettogr. di zucchero bianco, versatevi sopra 8 ettogr. d'acqua bollente, mescolatela, coprite la terrina per 10 minuti, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, versatela nella sorbettiera e fatela gelare. Indi mettete in un tegame 2 ettogr. di zucchero bianchissimo con 1 ettogr. d'acqua, bollito un momento, tratto dal fuoco, passatelo alla tovaglia, e quando è ancora ben caldo, mischiatevi 4 bianchi d'uovo montati in neve ben ferma, e formate una pasta come quella a meringhe, unitela fredda al gelato, al momento di servirlo aggiungetevi mezzo bicchiere di rum, o rack, cognac, maraschino, ecc., empitene i bicchieri. Questo punch si serve ordinariamente nei pranzi aventi gli arrosti».

Dopo l'intermezzo del *punch* il pranzo riprendeva con due piatti a base di verdura: i «piccoli piselli all'Inglese», piselli lessati e serviti bollenti con burro, e i «carcioffi alla Barigoule», dalla preparazione più complessa. Vialardi consigliava di mondare i carcioffi dalle foglie più dure, bollirli in acqua salata e leggermente acidulata per dieci minuti circa, sgocciolarli, svuotarli del fieno e farli friggere in abbondante olio con le punte all'in giù per farli restare aperti. Quindi far friggere a parte nel burro cipolla, prezzemolo, funghi tritati e lardo a dadini, unire sale e pepe. Infine disporre in un tegame i carcioffi a canestro, riempirli con il composto,

unire lardo, burro, brodo e un bicchiere di vino bianco secco, farli cuocere e servire caldi.

Dopo la breve tregua riprendeva la sequenza degli arrosti, che comprendeva «arrosto misto di Faggiano e Pernici con crescione», «pasticcio di Feggato grasso di Strasbourg» e infine «insalata all'Italiana», un piatto di notevole effetto scenografico realizzato disponendo su una piramide di pane strati successivi di carote, patate, cavolfiori, broccoli verdi, asparagi, uova, funghi, cetrioli, pesce e gamberi, che si serviva accompagnato da salsa tartara.

Sequivano il «pasticcio di Biscottini alla Polonese», «biscottini alla Richelieu» e finalmente i gelati. La lista non ne specifica il gusto, ma vista l'occasione del pranzo, si riporterà la ricetta del «gelato all'italiana» che appare quella più in tema.

«Fate fondere entro un tegame sul fuoco 5 ettogr. di zucchero bianco con 8 ettogr. d'acqua, il sugo di tre limoni, i *zesti* o la scorza d'un limone tagliata sottilissima, bollito un momento, passatelo alla tovaglia, raffreddato, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare [...]. Indi sboglientate, pelate, e tagliate in quattro 30 grammi di pistacchi verdi, con altrettanto di ciriegie confettate, cedrato, albicocche, angelica, tutti tagliati a dadolini piccoli, mischiateli tramenando col gelato, e servitelo sopra una tovaglia in forma d'una roccia».

Festeggiare tra tante delizie la promessa di un nuovo futuro e celebrare insieme un'arte capace di coniugare tradizione e innovazione quel 10 febbraio 1848 era

stata davvero una scelta felice: quale altro luogo sa creare, come a tavola, un clima perfetto di gioiosa fraternità?

Luciana Manzo



Oblazioni

Si ringraziano i soci che nel corso dell'anno 2011 hanno voluto offrire all'Associazione la loro concreta solidarietà

ASIGLIANO CHIRICO Flavia, BARDISSONE CARRARO Florise, BRUNI Ernesta, BURZIO TADDEI Francesca, CAGNA GUIZZO Anna, CARRETTO FENOGLIO Lorenza, CHIABOTTO PAPOTTI Anna, CORDERO OCCHIENA Sabina, DONATO Alessandro, DUO' Carla, FARINA Luciano, GIANOGLIO Ida, GINDRI Luigi, GODONE Domenico, IGUERA Loredana, SALTO MENEGHINI Wanda, TARAGLIO Cristina, TOMASELLI Giuseppe, *oltre ai soci che hanno voluto mantenere l'anonimato.*

Novità fiscali e varie

a cura di Alfonso Sanua

IMU

Dal 1° gennaio di quest'anno è tornata la tassa sulla prima casa. I proprietari di immobili dovranno pagare l'IMU che si distingue dalla vecchia ICI perché le case a disposizione che pagano l'IMU non sono più assoggettati ad IRPEF ed alle relative addizionali.

Per le abitazioni l'imponibile si calcola moltiplicando la rendita catastale per 1,05 e ancora per 160. Le aliquote IMU saranno poi stabilite da ciascun Comune aumentando o diminuendo l'aliquota ordinaria (0.4% per la prima casa e 0,76% per le altre proprietà).

Per l'imposta dovuta per la casa in cui si abita e per le relative pertinenze è prevista una detrazione fissa di 200 euro. Se l'immobile è l'abitazione principale di più comproprietari, la detrazione spetta a ciascuno di essi proporzionalmente alla quota per la quale la destinazione medesima si verifica.

La prima rata dell'IMU del 16 giugno si dovrebbe pagare considerando le aliquote basse (4 per mille per la prima casa e 7,6 per mille per gli altri immobili) e versando la metà dell'importo annuale. I Comuni infatti dovrebbero poter decidere di modificare le

aliquote fino a tutto il mese di giugno e, in tal caso, i cittadini ne dovrebbero tener conto nel saldo di dicembre.

Il decreto legge sulle semplificazioni

Il 10.02.2012 è entrato in vigore il DL n. 5/2012 sulle semplificazioni, che dovrebbe assicurare "una riduzione degli oneri amministrativi per i cittadini e le imprese".

Il punto di partenza del primo pacchetto di misure adottate dal Consiglio dei Ministri è rendere la vita più facile ai contribuenti onesti.

Tra i provvedimenti contenuti è importante la riforma del Catasto con la quale i vani catastali sono sostituiti con i metri quadrati e l'adeguamento della base imponibile dovrebbe essere accompagnato da una riduzione delle aliquote sulle imposte immobiliari.

Tra le semplificazioni più significative, dal 10 maggio prossimo il decreto taglia i tempi di attesa per chi cambia la residenza o costituisce un nuovo nucleo familiare. La pratica dovrà essere definita dal Comune entro 2 giorni lavorativi.

Dal prossimo 30 giugno le domande di partecipazione ai concorsi pubblici dovranno essere trasmesse solo on line.

Le altre semplificazioni riguardano la circolazione stradale e i documenti di identità.

Altre importanti semplificazioni riguardano le Società di capitali con le modifiche degli artt. 2397 e 2477 del codice civile, dove si sono previste semplificazioni per la redazione del bilancio e la sostituzione del collegio sindacale con unico sindaco.

Il redditometro

Il nuovo redditometro sarà operativo entro il primo semestre 2012. Esso è stato individuato come modello di valorizzazione degli elementi indicativi della capacità contributiva attraverso l'analisi di campioni significativi.

Il nuovo redditometro mette in relazione al reddito dei contribuenti almeno 100 voci di spesa in grado di pesare la capacità contributiva del soggetto.

Per determinare questa relazione il Fisco ha messo a punto una metodologia statistico matematica che si applica in relazione a precisi gruppi di famiglie differenziati per aree geografiche.

In pratica nel valutare le spese sostenute da un contribuente il software del fisco riuscirà a calibrare diversamente il peso di un acquisto fatto a Trapani rispetto a quello fatto a Milano, così le spese sostenute in un anno da un single rispetto a un nucleo di quattro persone.

Che differenza c'è tra redditometro e spesometro

Il redditometro mette in relazione spese sostenute e reddito anche attraverso calcoli statistici. Con lo spesometro si indica invece il meccanismo di comunicazione del codice fiscale o della partita Iva in caso di acquisti in contante superiori a 3.000 euro, Iva esclusa. Lo spesometro è già operativo e, per acquisti di questa portata, vengono richiesti codice fiscale o partita Iva che vengono poi trasmessi all'Agenzia delle Entrate. Lo spesometro è uno degli strumenti di monitoraggio che alimentano il redditometro. Lo spesometro può essere anche usato direttamente (con il cosiddetto accertamento sintetico) quando le spese eseguite superano il reddito dichiarato dal contribuente (da finanzablog.info).

Detrazioni fiscali del 36%

Dal 1° gennaio 2012 le detrazioni fiscali del 36% sono strutturali e definitive e non hanno più scadenza.

Riepilogando, i contribuenti che intendono usufruire di questa detrazione per le spese sostenute in relazione ad interventi di ristrutturazione delle case di abitazione:

- non dovranno più inviare al Centro operativo di Pescara dell'Agenzia delle Entrate la comunicazione preventiva di inizio lavori. Sarà suffi-

-
- ciente indicare nella prima dichiarazione dei redditi i dati catastali identificativi dell'immobile, gli estremi dell'atto che ne costituisce titolo e gli altri dati richiesti ai fini del controllo della detrazione. Il contribuente dovrà inoltre conservare tutta la documentazione: concessione, autorizzazione, comunicazione inizio attività o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ricevute di pagamento dell'ICI e comunicazione preventiva all'ASL (se dovuta)
- per le prestazioni di servizi relativi ad interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria (quindi rientrano gli interventi di cui trattasi), il regime IVA è quello agevolato del 10%, ma, al contrario di quello che accadeva in passato, non occorre più indicare in fattura il costo della manodopera utilizzata, separato da quello dei beni acquistati (fino al 13 maggio 2011 era obbligatorio)
 - le spese detraibili devono essere pagate tramite bonifico bancario o postale e i beneficiari avranno l'onere di allegare alla loro dichiarazione dei redditi le fotocopie delle fatture e dei bonifici.

■ DICHIARAZIONE DEI REDDITI PER L'ANNO 2011

Si informa che i soci possono ritirare gratuitamente presso la Segreteria del Gruppo i modelli 730 e "Unico" per la dichiarazione dei redditi.

Si rammenta altresì che sono disponibili per l'elaborazione delle dichiarazioni stesse ed i versamenti ICI, a condizioni di particolare favore riservate ai soci ed ai loro parenti, gli Studi Professionali sotto indicati che gli interessati possono contattare direttamente:

Dott. ALFONSO SANUA - Via San Marino, 133/c - Torino - Tel. 011/36.06.73

Studio BO.MAR (CAF) - Corso Francia, 389 - Torino - Tel. 360.701.297 *

SERVICE EDP s.a.s. C.so Galileo Ferraris, 7 - Torino - Tel. 011/562.31.12

* Tariffe a disposizione in Segreteria

L'Eczema, un disturbo della cute di tutte le età

L'eczema è una *patologia della pelle* che può colpire individui di qualsiasi età. È molto frequente, ad esempio, vedere bambini molto piccoli con il faccino screpolato ed arrossato, con la presenza di pelle desquamata ed un prurito insopportabile che appare e scompare all'improvviso. Molte mamme conoscono bene questa malattia.

E ancora quanti di noi, con la passione per la bigiotteria (orecchini, collane, bracciali ed anelli) hanno sofferto di prurito con comparsa di arrossamenti e vescichette in sede di contatto con il metallo? E che dire delle allergie cutanee causate da cosmetici, creme o prodotti utilizzati per il trattamento della pelle, dei capelli o per il make-up? Tutto ciò è determinato da un'allergia ad una qualche sostanza che può creare sulla pelle chiazze arrossate e molto pruriginose che noi dermatologi chiamiamo "**eczema**", o anche "**eruzione cutanea eritemato-vescicolocrostosa**".

Che cosa è però un'allergia e da che cosa è determinata un'allergia cutanea?

Il termine "allergia" è di origine relativamente recente: è stato coniato nel 1906 da un pediatra tedesco studioso di certe forme patologiche difficilmente classificabili secondo i criteri tradizionali; letteralmente "aller-

gia" significa reazione alterata dell'organismo determinata da certe sostanze chiamate *allergeni*, che agiscono solo in certi individui e non in altri. Succede perciò, che in alcuni soggetti, certi allergeni, innocui per la maggior parte delle persone, provochino un eccesso di protezione, ossia *sensibilizzano* in modo esagerato il sistema immunitario, aumentando così la quantità di immunoglobuline specifiche nei confronti dell'allergene. Ecco dunque che nel momento in cui l'allergene viene a contatto con queste immunoglobuline (anche dette anticorpi), si attiva una cascata di eventi che coinvolge varie cellule e provoca la formazione dell'eczema.

Allergici si può nascere, così come lo si può diventare in un certo momento della vita; è certo che, in qualsiasi età, possono comparire le manifestazioni allergiche. L'allergia ha comunque una predisposizione ereditaria, per cui i genitori possono trasmettere ai figli tale predisposizione; tali soggetti predisposti sono denominati "atopici", ossia soggetti particolarmente predisposti allo sviluppo di allergie. Vediamo ora insieme quali sono **i diversi tipi di eczema**.

Nella primissima infanzia riscontriamo frequentemente la **dermatite atopica**, che si presenta in genere tra il 2° ed il 9° mese di vita ed è caratterizzata da una fase

acuta con chiazze localizzate rosse, essudanti e che si presentano con forte prurito. Possono essere colpiti il viso, il tronco, gli arti. Le lesioni sono soprattutto presenti nel periodo invernale e possono recidivare, intervallate da fasi in cui la pelle risulta secca e sempre molto pruriginosa. Con l'aumentare dell'età l'eczema tende a diminuire e a comparire solo in zone limitate del corpo, tipicamente le pieghe dei gomiti, dietro le ginocchia, sulle mani. Nelle zone in cui l'eczema si ripresenta, la pelle può essere ispessita e "a quadretti", cioè assumere quell'aspetto che noi dermatologi chiamiamo "lichenificato". Verso i 10 anni comunque l'eczema tende a sparire. Ricordiamo che, in ogni caso, anche già negli anni precedenti, con terapia specifica l'eczema può essere tenuto sotto controllo e che la crescita dei bambini affetti da eczema è del tutto normale, tanto più che, una volta scomparso, questo disturbo non lascia alcuna conseguenza.

Le cause di questa malattia nell'infanzia sono spesso sconosciute; in certi casi la situazione migliora con l'eliminazione di alcuni alimenti dalla dieta, alimenti che verranno reintrodotti gradualmente qualche tempo dopo la normalizzazione del quadro. Frequentemente però alla base dell'eczema atopico è l'allergia alla polvere di casa, che rappresenta un serbatoio di numerosi allergeni, fra cui in particolare gli *acar*i, dei microscopici "ragnetti" invisibili ad occhio nudo che vivono in materassi, piumoni, guanciali di lana o di

piume e in tutti gli ambienti con temperatura attorno ai 20° ed alto tasso di umidità.

Nei giovani e nelle donne invece in primo luogo è frequente l'**eczema da contatto** chiamato dagli addetti ai lavori DAC (ossia Dermatite Allergica da Contatto). Anche in questo caso alla base del problema sta un'allergia a qualche prodotto, anche se il meccanismo immunologico e le cellule coinvolte sono differenti dal caso della dermatite atopica visto in precedenza. In questa manifestazione allergica le lesioni si verificano nella sede di contatto con la sostanza allergizzante: sono note a tutti ad esempio le dermatiti provocate da oggetti di *bigiotteria*, in particolare orecchini, anelli, bracciali e collane, oppure da *tinture per capelli* o ancora da *detersivi*.

Spesso i principi attivi chiamati in causa sono i *conservanti* contenuti nei cosmetici, pigmenti vari, sostanze di natura farmacologica, tensioattivi, solventi alcolici, oli. Anche alcuni componenti dei prodotti di bellezza, nonostante siano immessi in commercio solo dopo lunghi test su soggetti diversi e su vari tipi di pelle, possono determinare stati allergici in persone particolarmente predisposte. Ciò significa che in tali soggetti il patrimonio genetico riconosce come nemico una sostanza che per la maggior parte dei soggetti è assolutamente innocua. Basta perciò il semplice contatto con l'oggetto per scatenare l'allergia cutanea, una volta verificatasi la sensibilizzazione nei confronti del prodotto. Ed ogni volta che questo si verifica la reazione è

peggiore e può diffondersi oltre la sede del contatto, fino ad interessare in qualche caso anche l'intero corpo. Tutto ciò è "colpa" della memoria del nostro sistema di difesa, che ricorda i suoi nemici e li attacca, ogni volta con maggiore violenza; è quindi chiaro che un altro fattore che gioca un ruolo decisivo nel determinare la malattia allergica è il costante contatto con l'allergene responsabile. Per esempio se si è allergici al **nichel** si deve ricordare che questo metallo si trova ovunque: infatti è presente in molte leghe comuni dei gioielli, compreso anche l'oro bianco (ma non quello giallo a 24 carati), bottoni, cerniere, fermagli, orologi, montature degli occhiali, ganci di indumenti intimi, ma anche in molti cosmetici, matite ed ombretti colorati, e nei detersivi.

Anche con gli alimenti si introduce una discreta quota di nichel: ne sono ricchi asparagi, fagioli, funghi, cipolle, spinaci, pomodori, pere, tè, cioccolato, margarina, lievito artificiale, vino e birra. Inoltre si dovrebbero evitare i cibi conservati in scatola o cucinati in pentole in acciaio inossidabile, che possono rilasciare nichel.

Ai nostri giorni, poi, il rischio di sensibilizzazione è in aumento per la diffusione del piercing, la moda cioè di forare naso, ombelico, e talvolta anche la lingua per inserire piccoli gioielli, che spesso contengono nichel. Le stesse manifestazioni cutanee possono manifestarsi: al polso, dove solitamente si indossa l'orologio, al di sotto dell'ombelico, ove poggia il bottone dei jeans, al volto per l'uso dei cosmetici contenenti

nichel. Certo è che **l'eczema è una malattia dei paesi industrializzati** , dove le malattie allergiche sono in continuo aumento. In Italia si stima che il 15% della popolazione presenti manifestazioni allergiche, favorite da una serie di fattori, quali l'inquinamento atmosferico, l'aumentato uso o abuso di farmaci, gli additivi chimici o i conservanti, che possiamo trovare negli alimenti, nelle creme di bellezza e nei farmaci che applichiamo sulla pelle, nei comuni saponi e nelle tinture per capelli. Ricordiamo ancora che *radiazioni solari, smog, condizioni climatiche estreme sono nemici della bellezza* . Ne sa qualcosa chi vive in città ad alto tasso di inquinamento: sente la pelle tirare e screpolarsi, vede il colorito spegnersi ed i capelli diventare fragili ed opachi. Sono effetti e danni più o meno vistosi ed immediati, che sommandosi contribuiscono all'invecchiamento prematuro di cute e chiome. I veleni che impregnano la nostra atmosfera hanno nomi difficili (biossido di azoto, anidride solforosa, piombo, ossido di carbonio,...), ma sono il prodotto di apparecchi ed attività comuni come l'automobile e gli impianti di riscaldamento. È bene sapere inoltre che smog e ozono in alte concentrazioni distruggono la vitamina E (un antiossidante che protegge la pelle dalle aggressioni esterne), presente nel nostro organismo, per cui i soggetti che vivono nelle città inquinate spesso soffrono di disturbi cutanei diversi, quali prurito e pelle secca: anche negli anziani quindi si verificano problemi di **dermatite eczematosa** , estremamente pruriginosa.

Vediamo a questo punto **come si manifesta una reazione allergica**. L'eczema si manifesta con eritema, cioè chiazze rosse congeste, con o senza vescicolazione. Le vescicole tendono facilmente a rompersi con il grattamento, scatenato dal forte prurito. Una volta che le vescicole si aprono si ha la fuoriuscita di siero (l'essudazione), che può essere talmente abbondante da macchiare gli indumenti. Infine l'ultima fase dell'eczema è la desquamazione per essiccamento delle vescicole. Ricordiamo comunque che, per quanto brutto a vedersi, l'eczema guarisce sempre senza lasciare esiti cicatriziali.

Che fare quando compare un eczema?

Esistono accertamenti particolari, prescritti da noi dermatologi, che servono per valutare il tipo ed il grado dell'allergia. Si parte da semplici esami del sangue che servono per rilevare se abbiamo alterazioni immunologiche, fino ad arrivare ai test allergologici. Il dermatologo infatti per potere capire esattamente a che cosa si è allergici non può che basarsi, oltre che sull'anamnesi (ossia la raccolta della storia clinica fatta dal paziente), anche sui test cutanei, che sono l'indagine più semplice e rapida. Esistono due tipi di test - i prick test ed i patch test o test epicutanei - per scoprire quali sostanze hanno provocato l'allergia. È da tenere presente che tali test possono provocare un peggioramento delle manifestazioni se effettuati in fase acuta, per cui vanno sempre eseguiti quando le lesioni cutanee sono in fase di miglioramento.

Ed infine ricordiamo quali sono i rimedi che possiamo usare come "antidoti" per i "veleni" ambientali che possono venire a contatto con la pelle: burro di Karité, aloe, bisabolo, camomilla riducono le piccole screpolature. Fondamentale è poi il ruolo della vitamina E, che contrasta i radicali liberi presenti nell'aria inquinata. È bene inoltre utilizzare filtri capaci di respingere le radiazioni nocive. Per quanto riguarda la terapia medica possono essere utili applicazioni di farmaci antinfiammatori e calmanti antipruriginosi, trattamenti idratanti (quali bagni o creme) e trattamenti antisettici per prevenire le infezioni, assai frequenti per la sovrainfezione batterica facilitata dal grattamento.

Ricordiamo che, per avere sollievo dal prurito, è importante *non mettere sulla pelle nuda nulla che non sia indicato espressamente dal medico* (evitare perciò impacchi strani, talco, altri rimedi fai da te che potrebbero dare effetti contrari). Ed inoltre è fondamentale non autoprescrivere mai il cortisone: se usato per lungo tempo infatti si potrebbe rischiare una reazione allergica più importante di quella che si vuole combattere! In taluni casi, infine, anche una cura termale può essere efficace, specie per i bambini colpiti da dermatite atopica. Le tecniche basate sull'utilizzo delle acque termali, il cambiamento di clima, il sole, la tranquillità portano spesso ad un miglioramento del quadro clinico.

Dr.ssa Daniela Barbaso
Specialista in Dermatologia
Consulente Poliambulatorio LARC

Un plauso ad Anna Maria ed Antonio

Il 10 novembre u.s. si è svolta nella Sala del Consiglio Comunale a Palazzo Civico la x° edizione della iniziativa promossa dal Consiglio dei Seniores titolata " In silenzio per gli altri" consistente nell'attribuzione di un pubblico riconoscimento ad alcuni uomini e donne, segnalate dalle associazioni aderenti, che hanno fatto del volontariato una vera missione, esercitata al servizio del prossimo nel silenzio e nell'ombra, sottraendosi ad ogni attenzione.

Alla cerimonia, cui è stato dato debito rilievo dagli organi di informazione cittadina,

erano presenti oltre all'attuale presidente del Consiglio dei Seniores Cesare Palenzona, il Presidente del Consiglio Comunale Giovanni Maria Ferraris, il Sindaco Piero Fassino e l'Assessore ai Servizi Sociali Ilde Tisi.

Nel novero delle quindici persone premiate i nostri soci Anna Maria Rocchia e Antonio Nacca, segnalati dal nostro Presidente per il loro costante impegno sociale che va ben oltre i confini dell'Associazione.

Un plauso ai nostri due cari amici.



Auguri!

Il Consiglio Direttivo porge le più vive felicitazioni a:

Manuelli Lucia e Vernetti Rino

che il 29 marzo 2012 hanno festeggiato 50 anni di matrimonio

Tessa Rosa Angela e Saviolo Giuseppe

che il 19 maggio 2012 festeggeranno 50 anni di matrimonio

Nuove Convenzioni

Dott. For. FASANO Laura Domenica specializzata in Attestati Certificazione Energetica, obbligatori per ristrutturazioni edilizie, compravendita e locazione (da quest'anno è obbligatorio indicare la classe energetica di un immobile per annunci di compravendita), Detrazioni Fiscali 55% per risparmio energetico e consulenza ambientale, forestale, paesaggistica, ecologica.

Dott. For. FASANO Laura - Torino, Condove (TO)
tel. 340.15.18.507 - email: laura.fasano@alice.it

OTTICA MONGINEVRO ottico/optometrista. Controlli gratuiti della vista e test lacrimali. Sconto del 40% su occhiali da vista e del 25% su occhiali da sole (Rayban e nuove collezioni 2012 sconto 15%)

Via Monginevro 32/D Tel. 011 2765995

Note tristi



Il 25 ottobre dello scorso anno, dopo un lungo periodo di malferma salute, si è spento Pier Lorenzo Ravera per moltissimi anni consigliere dell'Associazione e prezioso collaboratore sia nelle varie attività che nei piccoli interventi manutentivi per i quali disponeva di una non comune abilità. Lo ricorderemo per il suo portamento e l'eleganza dell'abbigliamento che ostentava anche nelle più torride giornate di luglio ma soprattutto per il forte vincolo di amicizia e l'orgoglioso senso di appartenenza nei confronti dell'Associazione.

Alla moglie Edi ed a tutti i suoi cari rinnoviamo da queste pagine i sensi più profondi del nostro cordoglio.

Soggiorno a Ischia

Molti, in primo luogo quanti hanno operato negli anni ottanta e novanta presso i settori "Personale" e "Cultura", non avranno certo dimenticato Maria Jacobelli, non solo per la sua avvenenza, ma anche per la sua serietà professionale di cui ha dato ampia prova nei diversi ambiti lavorativi.

Ebbene Maria Jacobelli, piemontese doc ha pensato bene di trovare l'anima gemella nella meravigliosa isola di Ischia ove nel 1994 è convolata a nozze con Pasquale Scotti titolare, con la famiglia, dell'hotel Ulisse.

Così dopo alcuni anni di lavoro prestato prima a Napoli e poi a Casamicciola, utilizzando l'istituto della mobilità, si gode ora la pensione in una splendida casa con vista su Ischia Ponte, borgo di pescatori con l'isolotto del Castello Aragonese, dividendosi tra l'as-

sistenza degli anziani genitori, che da Torino l'hanno seguita nell'isola, ed un vecchio hobby, la pittura su ceramica e terracotta.

Dopo tanti anni, durante una delle brevi puntate a Torino, grazie ad Enrica Torta, Maria si è ricordata dei tanti amici del passato facendoci visita in Associazione ove è stata accolta con grande gioia.

Il sottoscritto, con il suo vice Antonio Nacca e le rispettive consorti, non ha esitato alla sollecitazione di trascorrere alcuni giorni all'hotel Ulisse per una verifica di persona onde proporlo ai soci in regime di convenzione, considerate le favorevoli condizioni offerte.

L'hotel, un confortevole 3 stelle è sito a poche decine di metri dalla spiaggia e dispone, oltre ad un ampio terrazzo solarium, di due piscine all'aperto di cui una,



più piccola, riscaldata e dotata di idromassaggio ove è stato molto piacevole immergerci nonostante fossimo ormai in ottobre.

Oltre all'atmosfera familiare ed alla cordialità del personale a rendere più che positivo il nostro giudizio ha concorso l'ottimo servizio transfer dall'aeroporto di Napoli organizzato, ad un costo ragionevolmente equo, dall'albergo.

Durante il nostro soggiorno, abbiamo avuto modo di apprezzare, con comodi spostamenti su mezzi pubblici, alcune delle tante meraviglie offerte dall'isola avvalendoci della disponibilità della nostra cara amica che non solo ci ha ospitati per una

breve visita nella sua elegante dimora ma ci ha confortati con preziosissimi suggerimenti.

Ulteriore nota positiva è costituita dalla possibilità di effettuare, senza esborsi troppo onerosi le cure termali in acque salso-bromo-iodiche molto efficaci per la cura dei più comuni disturbi.

Grazie Maria

P.S. Sono disponibili in Segreteria le tariffe per il 2012 applicabili, con la sconto del 15% sia per un soggiorno in gruppo che singolarmente fatta eccezione per il periodo di Pasqua, i ponti, le festività ed il mese di agosto.

Vittorio Ferrando



Viaggi, Gite e Visite

Sabato 5 Maggio

Parco Burcina e Santuario Di Graglia

Quote individuali

Soci e famigliari conviventi € 45,00

Simpatizzanti ed amici: € 50,00

Le prenotazioni si riceveranno presso la Segreteria dell'Associazione il martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 9,30 alle ore 12,00 entro e non oltre il 26 aprile pv.

Sabato 26 Maggio

Assemblea annuale a Montiglio Monferrato - (vedi pag. 3 e 4)

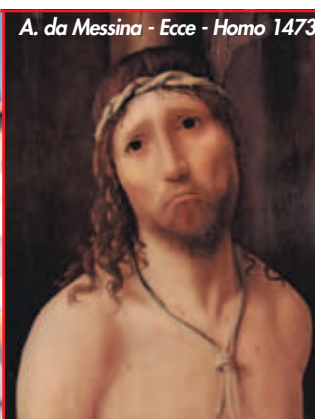
23-29 Settembre

Tour "I Profumi della Sicilia" - 7 gg- aereo + pulmann

Il programma è disponibile in Segreteria e sul sito dell'Associazione. Le iscrizioni saranno accettate fino al 21 giugno.

Sabato 13 Ottobre

Visita guidata della **città di Piacenza** con possibilità di ammirare presso il Collegio Alberoni "l'ECCE HOMO" piccolo, ma straordinario dipinto di Antonello da Messina. Il programma è disponibile in Segreteria e sul Sito dell'Associazione.





*A tutti i soci, ai simpatizzanti
e alle loro famiglie i più fervidi auguri
di Buona Pasqua*

