



SOCIETA' OPERAIA DI MUTUO SOCCORSO



Notiziario informativo - Anno XVII Numero 3 - luglio 2013

Spedizione in abbonamento postale /70% - Filiale di Modena - Poste Italiane SpA Tassa Riscossa. *Direttore Responsabile: Giovanni De Carlo*

Centocinquantanni dalla Fondazione

Questo numero speciale del Notiziario è il più ricco e corposo tra quelli che vi abbiamo inviato in questi anni perchè l'avvenimento che stiamo per festeggiare lo richiede. Le cose che abbiamo fatto, che vi andiamo a raccontare, e quelle da fare, che vi anticipiamo, sono tante.

Essere il Presidente della S.O.M.S. del 150° mi rende felice ed orgoglioso.

In questi anni ho cercato, con il sempre prezioso appoggio del Consiglio, di coinvolgere i giovani, che tra l'altro hanno apprezzato le ultime iniziative a loro riservate, e nello stesso tempo di rendere sempre più vantaggioso ed interessante essere Soci, concludendo convenzioni di vario genere e organizzando manifestazioni culturali sempre finalizzate a ciò a cui



la S.O.M.S. si ispira: gli scopi mutualistici.

Certamente, ora che siamo arrivati ai 150 anni (e non li sentiamo), fedeli al nostro motto vogliamo per il futuro pensare sempre più in grande: nostra intenzione sarebbe quella di coinvolgere altre Società e collaborare con loro per realizzare progetti più ambiziosi, che ai Soci potrebbero riservare numerosi ulteriori vantaggi.

Ringrazio quindi tutti i nostri Soci che in questi anni ci hanno seguito e stimolato; cercherò, sino alla scadenza del mandato, di rendere un momento di vita bello, coinvolgente e pieno di orgoglio il Vostro essere Soci di questa Società.

**Buon centocinquantesimo
IL PRESIDENTE**



Banca popolare dell'Emilia Romagna



C.so Canalchiaro, 46 41121 Modena tel. 059222154

www.somsmodena.it info@somsmodena.it

Orari d'ufficio: martedì, giovedì e sabato dalle 10:00 alle 12:00



29/09/2013



- PROGRAMMA -

ore 9:00

SANTA MESSA IN DUOMO

celebrerà Don Orfeo Cavallini, parroco del Duomo
*al termine della funzione religiosa, dal sagrato del Duomo
attraverseremo Piazza Grande fino alla vicina Via San Carlo*



ore 10:30

CONFERENZA AL TEATRO SAN CARLO

presenta Anna Rosa Ansaloni

SALUTO DEL PRESIDENTE ENZO CROTTI

LA MUTUALITA', UN IMPEGNO PER LA S.O.M.S.

- relatore Avv. Prof. Massimo Jasonni -

LA S.O.M.S. NELLA VITA SOCIALE ED ECONOMICA DI MODENA

- relatore Prof. Giorgio Montecchi -

ARTE MODENESE NEI DIPINTI DELLA S.O.M.S.

- relatrice Dott.ssa Graziella Martinelli Braglia -



*al termine del convegno sarà possibile prenotare la nuova pubblicazione della S.O.M.S. e
saranno fornite istruzioni dettagliate per usufruire del trasporto navetta predisposto per raggiungere il
ristorante (è obbligatoria la prenotazione in sede entro il 14 settembre)*



ore 13:00

PRANZO SOCIALE

Ristorante Vinicio, Via Emilia Est n° 1526/1 - Modena



MODENA

*durante il pranzo gli studenti meritevoli riceveranno i premi di incoraggiamento scolastico per i risultati ottenuti nell'anno scolastico
2012/2013, saranno premiati i giovani che hanno contribuito con i loro articoli allo "spazio giovani" del notiziario ed infine saranno
consegnati i premi fedeltà ai soci iscritti alla S.O.M.S. da cinquant'anni*

*dopo il pranzo, per chi ha prenotato, sarà disponibile il trasporto con navetta per il ritorno
in centro (zona sede S.O.M.S.) o fino al parcheggio NOVI PARK (area ex ippodromo, Piazzale Novi Sad)*



IL PRANZO SOCIALE

Domenica 29 Settembre alle ore 13:00

“Ristorante VINICIO”

Via Emilia Est n° 1526/1 (MO)

telefono 059280313



MENU



APERITIVO RICCO A BUFFET

tartine con mascarpone e noci - tartine con gamberetti e lime - crostini con prosciutto di Praga e salsa bernese -
pane tostato con tonno e cipollina - bruschette con patè di funghi - bruschette con patè di olive verdi -
erbazzone emiliano - quiche lorraine - parmigiano reggiano - mortadella a cubetti - ciccioli frolli - olive verdi -
mandorle salate - bocconcini di mozzarella - olive all'ascolana - crocchette di riso - gnocchini fritti - anelli di
cipolla dorati - anelli di patate e basilico - fiori di zucca pastellati - cuori di carciofi pastellati - gamberi fritti -
baccalà fritto - farinata di ceci

PRIMI PIATTI

Tortellini tradizionali in ristretto di cappone
Crespelle ai carciofi

SECONDI PIATTI

Zampone con purea di patate
Culatello di maiale al forno con spinaci tirolesi

DESSERT

Torta augurale

BEVANDE

Vini in abbinamento e minerale San Pellegrino
Caffè

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 35,00

Le prenotazioni saranno possibili a partire dal giorno 3 settembre 2013.

L'importo dovrà essere versato all'atto della prenotazione.

Per esigenze organizzative le adesioni saranno raccolte fino al giorno 14 settembre 2013.

I GIOVANI



Come anticipato nel precedente Notiziario, si sono svolte le due iniziative rivolte ai giovani nell'ambito delle attività organizzate per il 150° della Società.

Entrambe hanno avuto successo, possiamo dire con soddisfazione che i giovani della S.O.M.S. hanno gradito le proposte a loro dedicate.

In occasione della serata in pizzeria, che ricordiamo si è svolta presso il Ristorante "Il setaccio" (esercizio che trovate tra le nuove convenzioni), ogni socio ha ricevuto due biglietti per il cinema Victoria; tre fortunati hanno poi ricevuto un biglietto aggiuntivo dopo il sorteggio effettuato nel locale.



RISTORANTE PIZZERIA
IL SETACCIO
SPECIALITÀ PESCE
VIA GIARDINI, 1296 MODENA
TEL. 059 510306

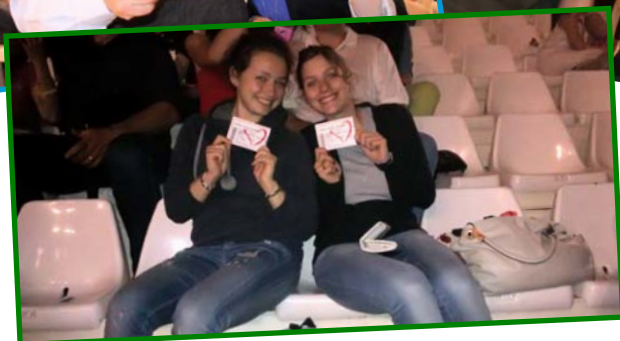
DELLA SOMS

I ragazzi più grandi si sono invece ritrovati per un happy hour presso il **"Redipane Bakery Café"**.

La serata ha visto tre Soci vincere ciascuno una coppia di biglietti per il concerto dei Modà che si è tenuto all'Unipol Arena di Bologna lo scorso 8 maggio.

Altri quattro Soci hanno vinto un etilometro ciascuno, utile per controllare il tasso alcolemico.

Un successo che ci fa ben sperare per il futuro, come dimostrano anche le foto che pubblichiamo.



REDIPANE
B A K E R Y - C A F È
MODENA | Via Taglio, 6/8 | Tel 059.230670
modena@redipane.it | www.redipane.it

Appunti di viaggio: i racconti dei nostri soci

Ascoli Piceno, la città delle torri e del travertino

di
Wainer Alboni



Nell'organizzare questa gita avevo pensato di inserire nel programma anche un momento che andasse oltre quello classico cultural-gastronomico: la sosta allo spaccio della Tod's, accolti dal direttore del negozio, è stata una novità apprezzata dai Soci.

Ottimo il pranzo di pesce con vista mare e con un bellissimo sole a Grottammare.

Ascoli Piceno invece ci ha accolti sotto la pioggia, ma la visita guidata con Sara è stato un momento solare: brava e innamorata



della sua terra, ci ha fatto apprezzare le bellezze della città; da Piazza Arringo, con il Duomo dedicato all'Assunta e a S. Emidio, la Pinacoteca Civica, a Piazza del Popolo, con il famoso caffè Meletti e la sua anisetta (distillato di anice prodotto dal 1870), dalle chiese ai palazzi fatti in pietra di travertino alle numerose e antiche torri e, per finire, i prodotti gastronomici come l'oliva ascolana e il vino Rosso Piceno.

Bellissima anche Offida, patria del merletto a tombolo, con la stupenda chiesa di Santa Maria alla Rocca ex castello.

Per una volta tuttavia lasciamo spazio alle fotografie del nostro viaggio che meglio di ogni scritto possono descrivere quanto di bello abbiamo visto.



Soggiorno ed escursioni a Rodi

di
Enzo Crotti



Dopo un notevole ritardo siamo partiti per l'Isola del Sole ed abbiamo potuto iniziare la vacanza.

Il tempo è stato bello anche se qualche volta, la sera, serviva il golf.

L'hotel, confortevole e ben attrezzato, disponeva di 6 piscine, 4 bar e 2 ristoranti self-service tutti accessibili gratuitamente con la formula "All Inclusive".

La spiaggia era attrezzata con ombrelloni e lettini ed il mare pulito nel quale era piacevole fare il bagno.

Abbiamo visitato l'isola di Rodi grazie ai viaggi organizzati tra i quali il tour sulla costa occidentale molto selvaggia e battuta dal vento.



Abbiamo inoltre visitato con il battello l'isola di Symi ed il suo monastero.

Non potevamo farci mancare una visita alla graziosa Lindos, con la sua panoramica acropoli, e successivamente Prassonissi, dove una lingua

di spiaggia separa il mar Egeo dal mar Mediterraneo.

Rodi città medievale, la parte vecchia fortificata, ora piena di negozi per turisti e di stupendi ristoranti nascosti in freschi e verdi cortili.

L'ultimo giorno abbiamo raggiunto via mare 4 stupende calette tra le quali quella detta di "Anthony Quinn", racchiusa in una cornice di



montagne rocciose, nella quale abbiamo fatto il bagno che da solo valeva la gita.

Poi, come ogni cosa bella anche questa vacanza è finita e, mesti ma soddisfatti, abbiamo ripreso la strada del ritorno.



21-22 Settembre 2012 Chiavenna e il Trenino rosso del Bernina



Molti lo chiamano il trenino più bello del mondo anche per il fatto che i binari portano il turista a toccare quasi il cielo. Salire sul trenino del Bernina equivale ad entrare in un teatro ed il paesaggio che ci scorre davanti è il palcoscenico che offre uno spettacolo che muta rapidamente. Non è solo la natura a farsi ammirare ma è anche la ferrovia stessa a dare spettacolo: locomotive e vagoni giocattolo, stazioncine che sembrano fatte a traforo, viadotti e gallerie elicoidali con pendenze a tratti impressionanti e curve strettissime che vi faranno allungare le mani per afferrare la coda del treno.

1° giorno, sabato 21/09: MODENA/TIRANO/ST. MORITZ/CHIAVENNA

Ritrovo dei partecipanti e partenza in pullman GT per la **Svizzera**. All'arrivo a **Tirano**, breve tempo a disposizione. Alle ore 11:27, imbarco sul **Trenino Rosso del Bernina** in carrozza classica e partenza, attraverso paesaggi mozzafiato, per **Poschiavo** dove si arriva alle ore 12:20. Pranzo in ristorante con menù tipico e ripartenza con il treno alle ore 14:24 per **St. Moritz**. All'arrivo, alle ore 16:09, sbarco e breve tempo a disposizione a St. Moritz, stazione di villeggiatura tra le più celebri al mondo, prima del proseguimento in pullman verso **Chiavenna** attraverso il **Passo del Maloja**, importante valico stradale delle Alpi Retiche occidentali. Si trova a 1815 mt di altitudine e mette in comunicazione la Valchiavenna/Val Bregaglia con l'Engadina, unendo appunto le due cittadine di Chiavenna e St. Moritz, distanti 50 km. All'arrivo a Chiavenna, sistemazione nelle camere riservate in hotel, cena e pernottamento.

2° giorno, domenica 22/09: CHIAVENNA/MODENA

Colazione in hotel. Incontro con la locale Società Democratica Operaia e visita guidata a **Chiavenna**, centro storico di chiaro stampo medievale con graziose case strette le une alle altre, alcune ancora con belle facciate impreziosite da balconi. Le vie tortuose conducono a scoprire angoli alquanto suggestivi che rimandano ad epoche lontane permettendo di compiere un tuffo nel passato. La Via Dolzino è la strada principale, dove di giorno c'è un gran via vai di gente e dove si concentrano molte attività commerciali. Gli antichi palazzi mostrano ancora gli sfarzi di un tempo remoto, sfoggiando bei portali con stemmi di antiche casate e bei balconcini. Pranzo tipico locale presso la Società Democratica Operaia di Chiavenna a carico dei partecipanti e, nel pomeriggio, partenza per il rientro con sosta per una visita da definire. Arrivo previsto a Modena in serata.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE IN CORSO DI DEFINIZIONE (informazioni in segreteria)

La quota comprende: viaggio in pullman GT (preventivo calcolato nel rispetto del regolamento CEE 561/2006), vitto e alloggio autista, biglietto trenino rosso del Bernina Tirano-Poschiavo-St. Moritz in carrozza classica, pranzo in ristorante tipico a Poschiavo, sistemazione in hotel 3*** a Chiavenna in camere doppie con servizi privati, trattamento di mezza pensione in hotel (cena e pernottamento del sabato + prima colazione della domenica), bevande incluse (¼ vino e ½ acqua) a cena, assicurazioni medico-bagaglio e annullamento viaggio a favore di ciascun partecipante.

La quota non comprende: pranzo del secondo giorno presso la Società Democratica Operaia di Chiavenna al costo di € 20, ingressi, mance ed extra personali in genere, tutto quanto non espressamente indicato alla voce "La quota comprende".

Visita ai mercatini di Natale

SALISBURGO - INNSBRUCK

29/30 Novembre e 1 Dicembre 2013



Shopping tra i mercatini di Natale (e non solo)!!

A fine novembre la S.O.M.S., dopo la positiva esperienza dell'anno scorso a Klagenfurt, tornerà in Austria e precisamente a **Salisburgo** ed **Innsbruck**.

Salisburgo, città d'arte posta sulle rive del fiume Salzach, è nota per aver dato i natali al celebre compositore W.A. Mozart. Il centro storico si presenta come un vero e proprio gioiello barocco dove i Principi Vescovi nel XVII e XVIII secolo fecero erigere chiese e palazzi sfarzosi.

Innsbruck, capitale del Tirolo e sede vescovile, è affascinante non solo per il paesaggio ma anche per diversi monumenti storici di grande interesse.



19/10/2013

BOLOGNA

**Visita alla città e alla
consorella Società Artigiana**

Il 19 ottobre è in programma la visita alla città di Bologna ed alla sede della nostra consorella "Società Artigiana" per un saluto.

La visita partirà da Piazza Maggiore ricca di palazzi carichi di storia che la nostra guida Luca Silingardi non mancherà di illustrarci.

Proseguiremo la visita nel centro storico di Bologna, passando accanto alle famose torri della Garisenda e degli Asinelli ed altri monumenti ancora.

Nel pomeriggio entreremo in Pinacoteca per una carrellata sulla pittura bolognese dal '300 alla fine del '700 di artisti come i Carracci e Guido Reni.



E'arrivato il **Kit 150** (con la tessera "raddoppia sconti")

Informiamo i soci che sono disponibili i gadget che, come da tradizione, la S.O.M.S. realizza in occasione delle ricorrenze più importanti. Al costo di soli 15,00 €, i soci potranno assicurarsi un kit comprendente la "tessera raddoppia" che eccezionalmente consente, a chi la possiede, di rivolgersi a dieci dei più importanti esercizi convenzionati ottenendo, per una volta, il doppio dello sconto normalmente ricevuto; con la tessera i soci riceveranno anche un pratico kit composto da un beauty case personalizzato, una penna e un block notes anch'essi personalizzati con il marchio creato a ricordo dell'evento. La tessera raddoppia, se utilizzata, consente al Socio di recuperare ampiamente la spesa sostenuta per l'acquisto! I prodotti che costituiscono il kit potranno quindi in ogni momento della giornata ricordare ai soci l'importante traguardo raggiunto dalla Società.



Il tascabile del socio - aggiornamento

Continua la ricerca, da parte della S.O.M.S., di esercizi commerciali disposti ad applicare agevolazioni ai nostri Soci. Diamo il benvenuto a due nuovi esercizi che entrano a far parte della lunga lista di attività convenzionate con la Società: il **RISTORANTE PIZZERIA "IL SETACCIO"** e **COTAMO**, la nota compagnia di TAXI modenese. Cogliamo inoltre l'occasione per ringraziare "**L'ERBOLARIO OFFICINA VERDE DEL CIMONE**" che estende la possibilità di avvalersi degli sconti anche a chi effettuerà acquisti nel negozio di Via Farini (oltre a quello di Via Castellaro).



RISTORANTE PIZZERIA IL SETACCIO

Si trova in Via Giardini, 1296 (zona ospedale di Baggiovara) 41125 Modena, tel. 059510306.

Chiuso il lunedì sera.

Dispone di un giardino estivo. Specialità pesce.

Applica ai nostri Soci (e occupanti lo stesso tavolo) lo sconto del 10%; sono esclusi i gruppi aziendali.



L'ERBOLARIO - OFFICINA VERDE DEL CIMONE RADDOPPIA!

Dopo il negozio di via Castellaro 21 a Modena, è stato aperto da pochi giorni un altro punto vendita in Via Farini, 49. Tel/fax: 059222262

In un accogliente locale tutto in "stile Erbolario" vengono proposti gli stessi prodotti e lo stesso sconto del 10% per i nostri Soci.



COTAMO

Ogni tassista Cotamo sconterà il 10% su tutte le corse urbane dietro presentazione della tessera da parte dei nostri Soci; lo sconto non sarà cumulabile con tariffe a prezzo fisso, con altre scontistiche in corso (ospedali), con buoni taxi o in caso di corsa minima (6,00 €).

Prenotazioni tramite centrale operativa (tel. 059374242; SMS TAXI 3351838555 e il Taxi arriva spedito). www.cotamo.it

L'angolo della rezdora

Tra le diverse novità che il 150° anniversario ha portato nella nostra comunità, una è sicuramente comparsa nel numero scorso del notiziario: “L'angolo della rezdora”. Questo spazio, secondo la nostra convinzione, dovrebbe raccogliere le ricette della tradizione emiliana che gentilmente le nostre Socie faranno pervenire in redazione. Ricordiamo che le ricette potranno essere inviate tramite e-mail all'indirizzo: info@somsmodena.it o per posta all'indirizzo della S.O.M.S., “L'angolo della Rezdora” Corso Canalchiaro 46 41121 Modena. Continuiamo quindi con la pubblicazione della ricetta di quello che si può definire un classico della cucina modenese:



I TORTELLONI DI RICOTTA

ricetta di
Mariangela Ranuzzi



Ingredienti per il ripieno: 4 etti di ricotta montanara, un pugno di spinaci o bietole lessati e tritati (io preferisco gli spinaci), un po' di prezzemolo tritato, 1 etto di parmigiano reggiano, 1 uovo, sale q.b., 4 etti di farina e sfoglia di 4 uova.

Pulire e lessare gli spinaci in poca acqua salata, scolarli, strizzarli e tritarli finemente assieme a qualche foglia di prezzemolo. Mettere in una terrina gli spinaci, la ricotta, il parmigiano reggiano grattugiato, il sale, l'uovo e mescolare bene.

Fare la sfoglia e lasciarla riposare 20-30 minuti in un tupperware o coperta con un canovaccio. Tirarla a mano (se siete bravi) o con la macchina per la pasta (io la tiro a mano con la cannella come faceva mia nonna, però, affinché sia tutta uniforme, la passo un giro nella macchina). Tagliare dei quadrati abbastanza grandi, 6-7 cm di lato, mettere al centro di ognuno una noce di ripieno e chiudere i quadrati come quando si fanno i tortellini.

Cuocere in abbondante acqua salata per circa 7 minuti. Scolare e condire con burro fuso assieme ad alcune foglie di salvia e parmigiano reggiano a piacere. **BUON APPETITO!**

PREMIO “FEDELTA' E SOLIDARIETA'”

Alla presenza delle autorità e di un nutrito gruppo di spettatori, il giorno 28/04/2013 è andato in scena, a cura delle “Società Centenarie Modenesi”, uno spettacolo/concerto durante il quale sono stati premiati alcuni soci e diverse società. La manifestazione, dal titolo “Fedeltà e solidarietà” si è svolta nel salone dei 400, all'interno della fiera campionaria di Modena. Hanno allietato gli spettatori i giovani della Rossini (nella foto a sinistra). Alle Società centenarie, impegnate nella raccolta fondi per le zone colpite dai gravi eventi del 2012, (Corale Rossini, Società Operaie di Mutuo Soccorso di Sassuolo e Modena, Bande di Modena, Solignano, Castelfranco, Carpi, Castelvetro, Spilamberto, Sassuolo, Società Naturalisti e Matematici, Società del Sandrone, Società del Tiro a Segno) sono stati consegnati attestati di riconoscenza. Nella foto sottostante, il momento della consegna dell'attestato al Presidente Enzo Crotti.





Canalchiaro46

GRUPPO FOTOGRAFICO

Canalchiaro 46, un pomeriggio da ricordare

Accolgo con piacere l'invito a scrivere alcune righe per il giornalino della nostra Società Operaia. E lo faccio innanzitutto per ringraziare i tanti soci che hanno partecipato numerosi alla proiezione sul nostro libro fotografico *Modena. Ciliegie all'aceto balsamico, di foto in foto, di storia in storia, fatti e misfatti in agrodolce* che si è svolta l'11 maggio nella sede sociale. È stato un piacevolissimo pomeriggio che ha permesso a me e Stefano Villani, co-autore del volume, di parlare della nostra bellissima e purtroppo poco conosciuta città. Riscoprirla e viverla con voi soci è stato come rinnovare un sentimento d'amore che, a dispetto degli anni che passano, lega generazioni diverse in nome di una "modenesità" che riempie il cuore di orgoglio, di passione e di sincero stupore, quello stupore che ci fa scoprire quanta meraviglia si nasconde nei cortili, sotto i portici, e sulle assolate piazze di questa nostra piccola, grande "Mòdna". Grazie a voi tutti per l'entusiasmo che ci avete dimostrato: è stato talmente contagioso che abbiamo deciso di "annoiarvi" con una **seconda proiezione programmata per il 12 Ottobre**, alla quale vi aspettiamo numerosi e carichi di... curiosità! Sì, perché questa seconda proiezione sarà l'occasione per fare un lungo viaggio tra i nostri ricordi, perciò preparatevi, perché parleremo delle nostre storie e della nostra Storia più bella, partendo dai fasti di Modena Capitale, per poi arrivare fino all'infanzia dei nostri e vostri genitori. Parleremo, infatti, del famigerato "Ventennio" e degli anni della guerra, racconteremo del "boom economico" e dei tanti, tantissimi personaggi che hanno contribuito ad arricchire i nostri sogni e la nostra città: da **Enzo Ferrari** a **Luciano Pavarotti**, da **Virginia Reiter** al più modenese dei "Mùdnes" ovvero **Sandrone**. Ma non vogliamo svelarvi tutto adesso... anzi, questo è solo un piccolo promemoria che vi deve servire a non perdere un'occasione unica: infatti uniremo la nostra passione per le foto e i nostri ricordi al felice anniversario che la nostra Società Operaia festeggia compiendo 150 anni! E questi cari soci, sono stati anni di vita vissuta intensamente, pieni di affascinanti storie da riscoprire e da raccontare. Per questo, le vogliamo rivivere in allegria, con tutti voi. Perciò, prenotate fin da ora un posto per un pomeriggio ricco di foto e di chiacchiere. Vi aspettiamo numerosi! *Ar'vèdrev, e Bouni Ferii a tot!!!*



Da sinistra Stefano Villani, Claudia Villani, Mauro Favi e il Presidente Enzo Crotti



Un momento della presentazione

Mauro Favi



Promozione riservata ai soci della Società Operaia

Il volume fotografico *Modena. Ciliegie all'aceto balsamico, di foto in foto, di storia in storia, fatti e misfatti in agrodolce* di Mauro Favi, Stefano Villani e Massimo Dondi edito da Artestampa (ISBN 978-88-89123-36-2) è in vendita in tutte le librerie al prezzo di € 50,00. Ricordiamo ai soci che fossero interessati che **fino al 31/10/2013** è possibile acquistarne una copia e **ritrarla direttamente in sede al prezzo speciale di € 35,00**, con uno sconto del 30% sul normale prezzo di copertina. Per maggiori informazioni contattate la segreteria durante il normale orario d'ufficio.



ATTIVITA' IN SEDE

E NON...



SETTEMBRE

21/22 Settembre 2013

Visita alla nostra consorella "Società Democratica Operaia di Chiavenna" e viaggio con il Trenino Rosso del Bernina

Maggiori informazioni in sede e a pagina 7

29 Settembre 2013

Ricorrenza del 150° anniversario di fondazione della S.O.M.S.: Santa Messa in Duomo, Conferenza al Teatro San Carlo e Pranzo Sociale

Maggiori informazioni alle pagine 2, 3 e in sede

OTTOBRE

Sabato 12 Ottobre 2013 - ore 16:00

2° parte della presentazione del libro fotografico "Modena. Ciliegie all'aceto balsamico, di foto in foto, di storia in storia, fatti e misfatti in agrodolce" a cura del Gruppo Fotografico "Canalchiaro 46"

Sabato 19 Ottobre 2013

Visita alla città di Bologna ed alla consorella Società Artigiana di Bologna con il Dr. Luca Silingardi

Maggiori informazioni a pagina 7 e in sede

NOVEMBRE

Sabato 9 Novembre 2013 - ore 20:00

Cena di San Martino e presentazione delle 10 migliori fotografie scattate dai soci scelte dal gruppo fotografico "Canalchiaro 46"

Prenotazioni entro il 05/11/13

29/30 Novembre e 1 Dicembre

Visita ai mercatini di Natale

Maggiori informazioni a pagina 7 e in sede



GARE DI PINNACOLO

Le gare di pinnacolo sono programmate in questi giorni festivi (ore 15:30): **08 Settembre, 13 Ottobre, 27 Ottobre e 17 Novembre.**

Rammentiamo ai soci che è sempre necessaria la prenotazione da effettuare in segreteria 5 giorni prima del giorno in cui è programmata la gara.

PREMI DI INCORAGGIAMENTO SCOLASTICO



Come consuetudine, anche quest'anno saranno assegnati, in occasione del pranzo per il 150° anniversario della fondazione della S.O.M.S. che si terrà il giorno 29/09/2013, i premi di incoraggiamento scolastico agli studenti soci o figli di soci che hanno frequentato scuole italiane di istruzione, media inferiore e superiore, o abbiano conseguito la maturità, il diploma o la laurea.

Per partecipare all'assegnazione dei premi gli studenti dovranno soddisfare una delle seguenti condizioni:

- aver frequentato nell'anno scolastico 2012/2013 la scuola media inferiore o superiore, con una media non inferiore ai 7/10 (o giudizio ritenuto equivalente);
- aver ottenuto nell'anno scolastico 2012/2013 la Maturità o il Diploma con votazione non inferiore a 70/100;
- aver conseguito la Laurea nell'anno accademico 2012/2013.

Il regolamento completo di partecipazione è disponibile presso la segreteria o, in alternativa, è possibile scaricarlo dal sito internet della S.O.M.S. www.somsmodena.it.

Ricordiamo che possono concorrere all'assegnazione dei premi studenti soci o figli di soci iscritti almeno dall'inizio dell'anno in corso ed in regola con il pagamento delle quote e che, come deciso dal consiglio di amministrazione, dal 2013 il voto ricevuto in educazione fisica farà media con i voti ricevuti nelle altre materie.

Gli studenti che ritengono di aver diritto al premio di incoraggiamento scolastico devono presentare la domanda, redatta solo su apposito modulo, corredata dal certificato rilasciato dalla scuola (o fotocopia).

Tutte le domande devono essere presentate in sede **inderogabilmente entro, e non oltre, sabato 07/09/2013.**

Le stesse saranno esaminate da un'apposita commissione che verificherà i requisiti necessari per ottenere il premio di profitto.

Il Consiglio di Amministrazione fisserà l'ammontare dei premi.

Alla consegna del premio, che avverrà durante il pranzo sociale del 29/09/2013, è richiesta tassativamente la presenza dello studente premiato, salvo casi giustificati con documentazione da presentare preventivamente in segreteria; in tal caso è richiesta comunque la presenza di un familiare.

Agli studenti premiati, la S.O.M.S. sarà onorata di offrire loro il pranzo e un attestato di merito, nonché l'iscrizione gratuita (a richiesta) per il prossimo anno.

I premi di incoraggiamento scolastico non ritirati entro il giorno 15/12/2013 non saranno assegnati.

Le attività culturali della S.O.M.S.

raccontate dal
Presidente Enzo Crotti



I canali di Modena: Modena come Venezia ma per necessità



Sabato 25 maggio la Dott.ssa Graziella Martinelli Braglia ha tenuto una conferenza sui canali di Modena.

Il parallelo con Venezia è stato inevitabile anche se i nostri canali furono scavati per regolamentare le acque dalle innumerevoli inondazioni che rendevano Modena inabitabile.

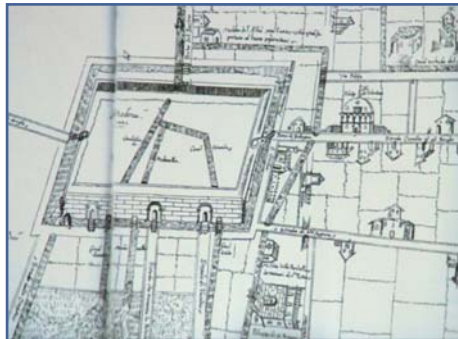
I canali, scavati nel settimo secolo, risolsero il problema inondazioni ma divennero fogne a cielo aperto quindi maleodoranti ed insalubri.



In seguito furono chiusi con volte

di mattoni che ancora oggi resistono sotto alcune strade e palazzi del centro.

La Dott.ssa Martinelli Braglia (nella foto in alto a sinistra) ci ha mostrato, con diapositive, i percorsi dei canali attraverso la nostra città e la loro confluenza nella **“CASA DELLE ACQUE”** posta davanti all’attuale Palazzo Ducale.



Corso Canalchiaro ci ricorda che sotto la sede stradale che vediamo oggi passa un canale storico alimentato dal Secchia

Da questa esce sul lato nord un canale per alimentare quella che era la darsena, il porto di Modena, ora coperta in Viale Vittorio Emanuele, per poi proseguire come Naviglio fino al Panaro, in Po ed al mare.

Passeggiata in città sulle tracce delle corporazioni Modenesi



Il giorno 5 aprile si è svolta la passeggiata in città sulle tracce delle opere artistiche appartenute alle corporazioni delle arti e dei mestieri modenesi.

Le corporazioni commissionavano ad artisti dipinti raffiguranti il loro santo protettore.

La visita è partita da Piazzetta San Giacomo dove c’era la chiesa di San Giacomo e San

Filippo con un altare dedicato alla corporazione dei **fabbri**.

Nella chiesa di San Barnaba la cappella delle **“Cappe Nere”** per i **segretari**, in via Carteria c’era la **lavorazione della canapa** e, nella chiesa di San Giovanni Battista, sono presenti le cappelle dedicate ai **calzolai** e ai **cocchieri**.

Per i **sarti**, nella Chiesa del Voto purtroppo chiusa a causa delle lesioni provocate dal sisma 2012, c’è la pala di Ludovico Lana ed infine, nella chiesa di San Giorgio troviamo la cappella dei **falegnami**.

Il tour è risultato piacevole e rilassante; la nostra abile guida, Luca Silingardi, è riuscito a renderlo interessante e veramente ricco di informazioni preziose.



CARATTERI QUALI-QUANTITATIVI DELLA POPOLAZIONE ITALIANA

a cura del
Prof. Roberto Bernardi



Nel 2010 l'Italia, come illustra il censimento, ha raggiunto e di poco superato i 60.600.000 abitanti, con una densità media di 201 persone/kmq ed una distribuzione per province e regioni alquanto varia (l'Emilia Romagna conta 4.435.000 abitanti e una densità di 197 persone/kmq).

Ma non sono tanto la quantità assoluta e la densità degli abitanti, che pongono l'Italia tra gli Stati europei più popolosi, ad essere le caratteristiche demografiche più salienti del paese quanto gli indici di vecchiaia e di fecondità nonché la stabile presenza degli stranieri.

Per ciò che concerne l'indice di vecchiaia deve essere ricordato che le persone con 65 e più anni ormai superano il 20% della popolazione totale, mentre i giovani con meno di 15 anni sono solo il 14% in ragione del calo della fecondità femminile, ridottasi ad una media nazionale di 1,3 figli per donna.

Grande mutamento alle caratteristiche culturali, economiche e comportamentali della nostra società è dato poi dalla presenza stabile degli stranieri, che nel 2010 risultavano essere 4.250.000 (ma si ritiene, considerando i senza permesso di soggiorno, superino gli 8 milioni e siano in costante aumento) distribuiti per il 61% al nord, per il 25% al centro e per il restante 14% nel sud d'Italia.

Per comprendere appieno il peso del fenomeno immigratorio sulla società italiana possono essere considerate le nascite delle coppie straniere (78.000 nel 2010 pari al 14% del totale) e delle coppie miste (27.000 pari a circa il 5% del totale) che nell'insieme formano il 20% delle nascite totali annue.

Il tradizionale modello di famiglia, costituito da due genitori italiani di razza bianca con uno o più figli, rappresenta oggi solo il 33,7% dei 25 milioni di famiglie italiane.

Esistono infatti 4.357.000 famiglie composte da una sola singola persona.

A queste si aggiungono la famiglie composte da un solo genitore, vedovo o divorziato, che vive con uno o più figli (1.393.000 sono queste famiglie).

Esistono poi 972.000 libere unioni e 499.000 famiglie nate da seconde nozze.

Esistono cioè numerose forme familiari che si distanziano notevolmente da quelle tradizionali del

passato che esprimevano la realtà di una società statica, ma solida e sostenuta da principi atti a salvaguardarne le tradizioni.

Oggi le nuove tipologie di famiglia, il calo dei matrimoni e delle nascite, il peso dei divorzi, l'aumento delle immigrazioni e quant'altro hanno turbato gli equilibri della società.

La causa di tutto ciò è forse frutto della globalizzazione e della crisi economica o di un mal inteso senso della modernità e del progresso?



Assistiamo a sempre più nuove caratteristiche culturali, economiche e comportamentali della nostra società. "Nessun dorma" ovvero la notte bianca, grande partecipazione con musica e balli per il centro storico e davanti alla sede S.O.M.S. ben oltre la mezzanotte.
Foto e testo di Pier Giorgio Benatti.

SOTTOSCRIZIONE SISMA 2012

Domenica 28 Aprile 2013, alla presenza delle autorità e dei volontari che hanno aiutato la popolazione nei giorni successivi al sisma del 20 e del 29 maggio, è stata inaugurata la scuola "ELVIRA CASTELFRANCHI" di Finale Emilia. Come noto, la S.O.M.S. ha devoluto alla scuola la somma di denaro raccolta con la sottoscrizione lanciata sulle pagine del notiziario nel mese di luglio 2012.

Nei giorni precedenti l'inaugurazione, la Sig.ra Pola (referente per la ricostruzione del plesso scolastico) ci ha comunicato che l'aula didattica alla cui realizzazione abbiamo contribuito è stata completata.

La Sig.ra Pola è un folletto con una grande forza e tanto spirito di iniziativa: ha lanciato diversi piccoli progetti tra i quali "adotta un aula" per poterla arredare e "libri per ragazzi" per poter creare la biblioteca.

Ringraziamo quindi una volta ancora la Società Modenese di Mutuo Soccorso di Highwood, le S.O.M.S. Di Avezzano (AQ) e San Giuseppe di Zianigo (Mirano) nonchè tutti i nostri soci che, con il loro contributo, ci hanno permesso di aiutare questa struttura scolastica.



Il Resto del Carlino
FINALE EMILIA
LA scuola è rinata in due mesi
FINALE EMILIA
 LA SCUOLA primaria 'Elvira Castelfranchi' di Finale Emilia è riuscita in 59 giorni a ricostruire il plesso scolastico con strutture prefabbricate. Questo risultato è stato raggiunto grazie ai fondi messi a disposizione dalla Regione e da un gruppo di insegnanti capeggiate da Marilena Pola che hanno gestito la ricostruzione. Per gli arredi della scuola sono stati predisposti tanti progetti del tipo 'Adottiamo un'aula' oppure 'Libri per i ragazzi' per la biblioteca. Hanno aderito tutte le ditte coinvolte nella ricostruzione e altri fra i quali la Società di mutuo soccorso di Modena assieme alla Società modenese di mutuo soc-



CAZZETTA DI MODENA
Il ringraziamento per le nuove scuole di Finale
 FINALE. Questa mattina Finale si stringe intorno al mondo della solidarietà e organizza una giornata semplicemente per rivivere un "grazie" a quanti in tutti questi mesi di emergenza terremoto hanno dimostrato la propria vicinanza al Comune e alla popolazione finalese. E' forse una locuzione migliore non la si poteva davvero trovare: il nuovo polo scolastico di via Comunale Rovere, sede delle elementari "Castelfranchi", è simbolo, come tutte le scuole della Bassa, della ricostruzione. Si inizia alle 10 con il saluto del Dirigente, Rossella Rossi, e l'intervento del sindaco, Fernando Perfoli, e delle altre autorità presenti. Non mancherà la visita al polo scolastico, costruito a tempo di record e grazie alla collaborazione di tutti, come ad esempio della Società Operata di Mutuo Soccorso di Modena, che con una donazione di una decina di migliaia di euro ha permesso l'acquisto degli arredi. (L.M.)

LEGGERE CON OCCHIALI SU MISURA

**RICORDA !
LEGGERE PUO' ANCORA ESSERE UN PIACERE**

Col passare degli anni, la naturale capacità di vedere da vicino diminuisce ed i più semplici gesti quotidiani come leggere, cucire, radersi, ... diventano più difficoltosi.

Si sente perciò il bisogno di un occhiale, anche se si tende a dare poca importanza alla sua qualità e funzionalità. Va però considerato che a lungo termine l'uso non appropriato di occhiali inadeguati può causare affaticamento agli occhi ed alcuni disturbi

MA L'OCCHIALE È ADEGUATO ?

Ti sei mai chiesto se, senza motivi plausibili, soffri di ...

- difficoltà di concentrazione nella lettura?
- mal di testa?
- occhi arrossati, che spesso lacrimano o bruciano?
- affaticamento e sonnolenza durante la lettura?
- dolori cervicali?

**difficoltà di concentrazione ?
OCCHI ARROSSATI?**

UN OCCHIALE SU MISURA potrebbe aiutarti a ridurre o eliminare questi fastidi, realizzato dopo una accurata verifica della vista, identificando le lenti più appropriate per il tuo specifico uso .

- i due occhi quasi mai hanno bisogno della stessa correzione, ma necessitano di una correzione bilanciata e specifica, occhio per occhio,
- solo un occhiale correttamente centrato e studiato per il tuo specifico problema visivo è in grado di aiutare a risolvere, o quantomeno alleviare, questi problemi.

I TUOI OCCHI SONO UGUALI ?

Investi in Benessere Visivo

La differenza di costo di un occhiale "per tutti" ed uno su misura vale certamente l'investimento in benessere visivo che ne deriva, investimento che economicamente si diluisce nei due/tre anni di utilizzo.

Prendi un appuntamento con lo

Specialista Vista di Ottica Silingardi

Dopo aver eseguito una verifica GRATUITA della funzionalità visiva per vicino, saprà guidarti nella scelta delle lenti e degli occhiali da lettura più adeguati alle tue necessità .

elenco
punti vendita



su www.otticasilingardi.it



A LEZIONE DAGLI AMICI DEL CUORE

Nei primi mesi del 2013, in seguito ad un'iniziativa congiunta, alcuni giovani soci della **S.O.M.S.** hanno avuto l'opportunità di effettuare, grazie al supporto de "**GLI AMICI DEL CUORE**", il corso BLS-D ed ottenere quindi l'attestato di "**ESECUTORE BLS-D**" (rianimazione cardiopolmonare di base e defibrillazione precoce per la comunità).

Il corso, durato un pomeriggio, ha visto una prima parte teorica sull'organizzazione dei servizi di soccorso (modalità di invio delle ambulanze, regole di accesso al Pronto Soccorso, etc) ed una lezione pratica di rianimazione mediante l'ausilio di un defibrillatore semiautomatico esterno DAE.

Nelle foto: l'aula di teoria ed uno studente impegnato nella simulazione di un intervento di rianimazione.

Vogliamo quindi rivolgere un caloroso ringraziamento all'associazione "**GLI AMICI DEL CUORE**" per la disponibilità che i volontari che ne fanno parte ci hanno dimostrato.



www.somsmodena.it

NOVITA': i soci più smaliziati ed in possesso di un tablet o di uno smartphone di ultima generazione, da oggi potranno raggiungere il sito internet della S.O.M.S. semplicemente inquadrando il codice QR posto qui a fianco con i loro dispositivi.



NOTIZIE IN BREVE

† **Condoglianze**

La S.O.M.S. porge le proprie più sentite condoglianze alla nostra socia **Loretta Campedelli** per la scomparsa della mamma **Luisa Sereni**, deceduta il 21/04/2013 e ai nostri soci **Giorgio** e **Giovanni Ferri** per la morte della sorella **Anna Maria**, socia dal 1 Gennaio 1981, avvenuta il 24/05/2013.

Nuovi soci

La S.O.M.S. è lieta di dare il benvenuto a **Barbara Martinelli**, **Mauro Favi**, **Stefano Marchesini**, **Federica Mazzoncini**, **Irina Boyko** e **Stefano Concari**, nuovi soci effettivi e a **Santina Elli**, **Franca Reggiani** e **Rosanna Parenti**, nuove socie simpatizzanti.

Nozze di diamante

Tre nostre coppie di soci hanno festeggiato, il 14/06/2013, i loro "primi" 60 anni di matrimonio. Si tratta del nostro Consigliere ed ex Presidente **Gianfranco Prandini** e della consorte **Silvana De Pietri**, soci dal 1 Novembre 1963, di **Giorgio Ballestrazzi** e di sua moglie **Gabriella Pagliani**, soci dal 1 Gennaio 2006, ed inoltre di **Adele Panini**, socia dal 1 Gennaio 1972, sposata con **Walter Malagoli**. A loro rivolgiamo le nostre più sincere congratulazioni.

Donazione

La S.O.M.S. vuole ringraziare un socio, che ha deciso di rimanere anonimo, il quale ha devoluto alla società la somma di € 500 da impiegare, esclusivamente, a favore dei giovani soci. Grazie!

CREATA PER TE

L'amica migliore è quella che scegli tu.

BperCard. L'amica impagabile.

L'amica migliore è quella che scegli di avere sempre al tuo fianco. BperCard è come un'amica pronta a farti in quattro per te. In versione Classic, Gold, Socio o MyPlan sa sempre come offrirti vantaggi ed opportunità esclusive.

<p>BperCard Classic L'amica che hai sempre desiderato.</p>	<p>BperCard Gold L'amica che tutti ti invidiano.</p>	<p>BperCard Socio L'amica che sa farti sentire speciale.</p>	<p>BperCard MyPlan L'amica che anticipa i tuoi desideri.</p>
---	---	---	---

Scopri tutti i servizi di BperCard. Inquadra il codice QR con il tuo telefono e accedi ai contenuti extra.

Servizio Clienti 800 440650 | www.bpercard.it

**ASSISTENZA DOMICILIARE/OSPEDALIERA
SIA DIURNA CHE NOTTURNA
E SERVIZIO BADANTI PERSONALIZZATO
IN BASE ALLE SINGOLE NECESSITÀ**

**DISPONIBILITÀ IMMEDIATA PER ATTIVARE L'ASSISTENZA
CHIAMATECI: 059.33.55.03 • 389.83.87.945**

il 19% della spesa sostenuta è detraibile dal modello 730

Per informazioni:
Modena - Via Emilia Est, 407
(zona Policlinico) - Tel. 059.335503

Siamo presenti anche presso:
Galleria Commerciale Ospedale Civile
Sant'Agostino Estense - Baggiovara - Tel. 059.512181

NOTIZIARIO INFORMATIVO

Pubblicazione Trimestrale Gratuita
Autorizzazione Trib. N° 1385 del 30/4/1997.
Grafica e impaginazione a cura della Redazione

Proprietario
Società Operaia di Mutuo Soccorso

Stampa
GRAFICHE RONCHETTI SNC
Direz. Redaz. Amministr.
C.so Canalchiaro, 46 - 41121 MO

Orari di ufficio
Martedì, Giovedì, Sabato ore 10:00-12:00

Tel/Fax
059222154

Web
www.somsmodena.it; info@somsmodena.it

Direttore Responsabile
Giovanni De Carlo

Redazione
Wainer Alboni, Pier Giorgio Benatti,
Paolo Biagioni, Marcello Ferrari

Quanto scritto negli articoli firmati e nelle rubriche non rispecchia necessariamente il punto di vista della redazione, né della S.O.M.S. stessa. Infatti la collaborazione è aperta a tutti, lasciando agli autori la massima libertà di espressione. Questo non impedisce, tuttavia, alla redazione la scelta degli articoli da pubblicare.