



Notiziario informativo - Anno XVIII
Numero 4 "autunno" - 01 Ottobre 2014

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

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI ELEZIONE DEL NUOVO CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE



L'attuale Consiglio d'Amministrazione della S.O.M.S. decadrà dal proprio mandato il 31/12/2014; si rendono quindi necessarie nuove elezioni per il rinnovo delle cariche Sociali.

Invito i Soci che desiderano candidarsi a proporre il proprio nome in segreteria entro il 9 novembre, giorno del pranzo sociale. Credo che entrare a far parte del Consiglio permetta ai Soci di comprendere meglio il funzionamento della S.O.M.S. e di poter incidere sensibilmente sulle scelte future che la stessa dovrà fare nella propria organizzazione.

Il nostro Sodalizio è attivo da oltre 150 anni: ci sono state Persone, prima di noi, che hanno saputo gestirlo superando le difficoltà di periodi ben più difficili di quelli attuali, lasciandoci un patrimonio di valori morali e materiali che non debbono e non possono andare dispersi. Non mi basterebbe questa pagina per citare i nomi di tutti i componenti dei vari Consigli d'Amministrazione che si sono succeduti da quando ho cominciato a farne parte. Vorrei, in particolare, ricordare due Presidenti ai quali mi sono riferito in questi anni: l'Avv. **Eugenio Marchiò**, per la sua grande umanità e disponibilità, ed il Rag. **Renato Sola** che oltre ad essere un amico, risanò le finanze della nostra società con la sua oculata gestione. Inoltre, per avermi sostenuto ed aiutato in questi quattro difficili anni colmi però di grandi soddisfazioni, desidero ringraziare singolarmente il Consiglio uscente: Gabriella Volpi, Gabriella Bortolacelli, Wainer Alboni, Gloria Ghelfi, Pier Giorgio Benatti, Pier Paolo Girone, Roberto Bernardi, Odette Bertani, Gianfranco Prandini, Paolo Biagioni, Giancarlo Ramella, Donata Gavioli, Gilda Pederbelli, Laura Vandelli, Marco Baraldi, Alberto Grechi, Giordana Becchi, Giuliano Rebecchi. Infine vorrei ricordare il compianto Pasquale Lembo la cui prematura scomparsa ha colpito tutti noi profondamente.

**Venerdì 21 / Sabato 22 Novembre 2014
AVVISO DI CONVOCAZIONE AI SOCI**

Il giorno venerdì 21 novembre è convocata alle ore 15:00 -in prima convocazione- l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci presso la sede sociale di Corso Canalchiaro 46. In mancanza del numero legale, l'ASSEMBLEA sarà valida -in seconda convocazione- sabato 22 novembre alle ore 15:30, qualsiasi sia il numero dei Soci presenti

All'ordine del giorno sono iscritti i seguenti argomenti:

- 1) Lettura verbale seduta precedente;
- 2) Modifica regolamento elettorale ed interno;
- 3) Nomina componenti seggio elettorale;
- 4) Votazione per eleggere il nuovo Consiglio d'Amministrazione (i seggi rimarranno aperti fino alle ore 18:00);
- 5) Varie ed eventuali.

**Il Presidente
Enzo Crotti**



Banca popolare dell'Emilia Romagna

GRUPPO BPER



Portiamo a casa i nostri Marò

C.so Canalchiaro, 46 41121 Modena C.F. 80002220368 REA MO397264

tel. 059222154 - www.somsmodena.it - info@somsmodena.it

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



SPAZIO GIOVANI

Questo è lo spazio riservato ai giovani della S.O.M.S. e ai loro scritti: leggiamo quindi ciò che ci hanno inviato. Ricordiamo che vorremmo uno di Voi a gestire questa pagina e vi rinnoviamo l'invito a inviare il materiale al nostro indirizzo mail info@somsmodena.it oppure per posta S.O.M.S. SPAZIO GIOVANI Corso Canalchiaro 46 – 41121 Modena.



L'INCONTRO ORGANIZZATO DALLA S.O.M.S. E DALL'A.C.I. MODENA L'HO TROVATO MOLTO INTERESSANTE, DI GIUSTA DURATA, E L'UTILIZZO DEI FILMATI HA SICURAMENTE CREATO UN IMPATTO PIU' DIRETTO SULL'ARGOMENTO TRATTATO IN QUELLA SEDE. L'ORGANIZZAZIONE DELLA TRASFERTA E' STATA MOLTO EFFICIENTE.
VALERIA ALBONI



...l'esperienza della notte rosa a Riccione, è stata sicuramente positiva, perchè mi è stata data l'opportunità di poter partecipare ad un importante evento estivo lontano da pericoli e difficoltà organizzative. Inoltre l'incontro col dirigente A.C.I., prima della partenza, mi ha permesso di riflettere sul concetto di "pericolo stradale", e anche la visione del video e degli spot, mi hanno fatto pensare a come il pericolo e l'imponderabile siano sempre in agguato e tremendamente terribili, ma che rispettando semplici regole ci si può divertire senza problemi. Per me che sono nuovo della S.O.M.S., (sono socio da un anno) è stato molto bello vedere che la Società si "muove" verso i suoi giovani in modo accattivante e positivo, interessandosi delle problematiche giovanili e offrendo loro la possibilità di partecipare in modo divertente e piacevole.

Simone Daniele



PREMI DI INCORAGGIAMENTO SCOLASTICO

NOVITA' 2014

Come consuetudine anche quest'anno saranno assegnati, in occasione del pranzo sociale della S.O.M.S. che si terrà il giorno 09/11/2014, 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.

Come già comunicato nello scorso numero del notiziario, a causa della modifica alla legge 3818 inerente le S.O.M.S., il premio di incoraggiamento scolastico sarà subordinato, oltre al possesso dei requisiti classici, anche alla realizzazione da parte degli studenti di un saggio riguardante la **PREVENZIONE SANITARIA**.



Di seguito riepiloghiamo le modalità per partecipare all'assegnazione dei premi:

Gli studenti dovranno, in primo luogo, soddisfare una delle seguenti condizioni:

- aver frequentato nell'anno scolastico 2013/2014 la scuola media inferiore o superiore, con una media non inferiore ai 7/10 (o giudizio ritenuto equivalente);
- aver ottenuto nell'anno scolastico 2013/2014 la Maturità o il Diploma con votazione non inferiore a 70/100;
- aver conseguito la Laurea nell'anno accademico 2013/2014.

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 potranno 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 riterranno di aver diritto al premio di incoraggiamento scolastico dovranno presentare la domanda, redatta solo su apposito modulo, corredata dal certificato rilasciato dalla scuola (o fotocopia).

Tutte le domande, dovranno essere presentate in sede **inderogabilmente entro, e non oltre, sabato 18/10/2014.**

Le stesse saranno esaminate da un'apposita commissione che verificherà i requisiti necessari per l'ammissione alla redazione del saggio.

Si formeranno quindi 3 gruppi di studenti: quelli che hanno frequentato o frequentano le medie inferiori, quelli che hanno frequentato o frequentano le medie superiori e gli studenti universitari; ciascun gruppo dovrà trovarsi in sede per comporre il proprio saggio con il contributo di tutti gli studenti.

Il calendario degli incontri 2014 è il seguente:

- **studenti medie inferiori: 20 Ottobre dalle ore 16:00 alle 18:00;**
- **studenti medie superiori: 22 Ottobre dalle ore 16:00 alle 18:00;**
- **studenti universitari: 25 Ottobre dalle 10:00 alle 12:00.**

Gli studenti potranno attingere le informazioni dove riterranno più opportuno: testi, internet, ecc.

Gli elaborati, con l'elenco degli studenti scritto in calce, dovranno essere inviati **entro il 28 Ottobre** all'indirizzo info@somsmodena.it e saranno pubblicati nello "spazio giovani" dei successivi notiziari.

SOLTANTO GLI STUDENTI CHE SARANNO PRESENTI E PARTECIPERANNO ALLA REALIZZAZIONE DEL SAGGIO POTRANNO ESSERE PREMIATI.

Alla consegna del premio, che avverrà durante il pranzo sociale del 09/11/2014, 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 15/12/2014 non saranno assegnati.



PRANZO SOCIALE 2014

Domenica 09 Novembre alle ore 13:00

“Ristorante TAVERNA NAPOLEONE”

Via San Lorenzo, 44/a Castelnuovo Rangone (MO)
telefono 059537623

TAVERNA NAPOLEONE



APERITIVO DI BENVENUTO

Antipasti al gran buffet e servizio al cameriere
gnocco - tigelle - pizza - salumi - formaggi in bellavista

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di basilico e zucchine
Rosette tradizionali
Tortellini in brodo

SECONDI PIATTI

Punta di vitello al forno - *patate al forno*
Zampone tradizionale - *fagioli in umido*

DESSERT

Torta “Società Operaia”

BEVANDE

Acqua - Lambrusco Grasparossa Castelvetro DOC -
Pignoletto dell'Emilia Spumante - Sangiovese di Romagna Superiore “scaramaz”
Caffè - Servizio bar

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Soci: € 33,00 - Non Soci € 36,00

Le prenotazioni saranno possibili a partire dal giorno 02 ottobre 2014.

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

Per esigenze organizzative le adesioni saranno raccolte fino al giorno 21 ottobre 2014.

LOTTERIA !!

Al termine del pranzo si svolgerà la tradizionale lotteria, con l'estrazione di numerosi e interessanti premi.



SANTA MESSA PER I SOCI DEFUNTI

Come da decennale tradizione, il pranzo sociale sarà preceduto alle ore 11:00 dalla Messa a ricordo dei soci deceduti, che sarà celebrata presso la chiesa dello Spirito Santo in Via Fratelli Rosselli, 180 Modena.



L'angolo della rezdora

Questo spazio ospita le ricette della tradizione emiliana che gentilmente le nostre Socie fanno pervenire in redazione.

Ricordiamo che le ricette possono 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.

Torta Barozzi e Torta di caffè

ricette di
Vivetta Vezzani



TORTA BAROZZI (ricetta della nonna Carla)

Ingredienti: 100 g di cacao dolce in polvere, 50 g cacao amaro in polvere, 50 g di margarina ammorbidita, 150 g di farina, 100 g di mandorle pelate e tritate grossolanamente, 1 uovo, 1 dose intera "Pane degli Angeli", 1 bicchierino di Sassolino, 150 g di zucchero e 1 moka di caffè forte da 3.

Procedimento: impastare il tutto con una moka intera da 3 caffè. Infornare a forno caldo (160°) per circa 20 minuti. Controllare la cottura con uno stecchino: se esce asciutto la torta è cotta!!

Consigli della cuoca: io aggiungo all'impasto un bicchierino di Sassolino oppure un goccio di latte - il caffè deve essere di quello "buono" e molto ristretto - la torta è ottima servita con panna montata fresca e 2 ciliegine al Maraschino - abbinare vino bianco fresco.



TORTA DI CAFFÈ' (ricetta della nonna Anna Maria)

Ingredienti: 250 g di mandorle pelate (meglio le nocciole, anche loro pelate), 250 g di zucchero semolato, 3 uova, 1 bicchiere di caffè molto carico, ristretto e di quello "buono", 1 buccia di limone grattugiata (limone naturale, + o - come un cucchiaino da caffè scarso)

Procedimento: tostare le nocciole (o le mandorle) sul fuoco, dopo averle spellate riscaldandole un attimo in forno caldo. Passarle nel tritatutto con lo zucchero (prenderne una parte dei 250 g della ricetta.

Fare uno zabaione con i 3 tuorli usando 3 cucchiaini di zucchero. Montare le chiare a neve "fermissima" e unirle all'impasto ottenuto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto. Mescolare tutto, anche lo zucchero (il resto della dose) e per ultimo unire il caffè "freddo" e la buccia di limone grattugiata. Mettere il composto nello stampo coperto da carta forno bagnata (deve essere una torta "bassa", dai 2 ai 3 cm di spessore) e infornare a temperatura moderata (140-150°). Attenzione al tempo di cottura perchè, all'aspetto rimane una torta "umida", in particolare la parte bassa dell'impasto, come se non fosse cotta. Quando è fredda va rovesciata su un piatto da torta e coperta con zucchero a velo

Consigli della cuoca: io aggiungo all'impasto un bicchierino di Sassolino - la torta è ottima servita con panna montata fresca e 2 chicchi di caffè sopra come guarnizione - abbinare vino bianco fresco.



MANGIAR BENE, LA REDAZIONE CONSIGLIA...



Continua la ricerca di locali gastronomici interessanti da proporre ai nostri Soci amanti della buona cucina: rimaniamo a Modena e vi presentiamo una delle trattorie della tradizione, tra le più caratteristiche e conosciute del centro storico. Ricordiamo a tutti che se avete un locale che volete far conoscere agli altri Soci non dovete fare altro che indicarcelo e noi lo andremo a visitare. Inviare quindi le vostre segnalazioni all'indirizzo email: info@somsmodena.it o per posta a S.O.M.S. - Mangiar bene - Corso Canalchiaro 46 41121 Modena. Il locale di questo numero è:



TRATTORIA IL FANTINO Via Donzi, 7 Modena - telefono/fax 059223646 - prenotazione consigliata - www.trattoriailfantino.it - chiusura: domenica sera e lunedì - accetta carte di credito - proprietario Mauro Calzolari

A due passi dalla Ghirlandina, in pieno centro storico, questa trattoria prende il nome dall'antico punto di ristoro (AL FANTEIN in dialetto modenese) che risale agli inizi del 1900. Mauro, attento e disponibile con i clienti, tiene a precisare che tutto quanto viene servito è fatto rigorosamente "in casa", dai famosi primi (tortelloni di ricotta, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo d'inverno, e le specialità come gnocchetti di zucca e salsiccia e strozzapreti con funghi porcini e speck) agli ottimi secondi: da provare le famose **costine di maiale brasate al lambrusco**, il buonissimo gnocco e le tigelle.



Per finire in bellezza non può mancare uno dei dolci anch'essi fatti in casa: la zuppa inglese, le crostate varie e il dolce al mattone, una vera e propria specialità. **Per i nostri Soci il caffè e l'amaro sono omaggio.**

Mauro e Marco vi aspettano e sono certo, non rimarrete delusi!

Appunti di viaggio: i racconti dei nostri soci



BOLSENA, ORVIETO E CIVITA DI BAGNOREGIO

a cura del Presidente

Enzo Crotti



Si, è stata una bella gita! Al momento della partenza nessuno avrebbe scommesso sul bel tempo ed il caldo che poi abbiamo avuto. Abbiamo visitato un territorio impregnato di storia, arte e cultura: la Toscana.

Il parco Bomarzo impropriamente definito "dei Mostri", voluto nel 1552 da Vicino Orsini che dai massi emergenti tra la ricca vegetazione del parco del suo palazzo ha voluto ricavare delle sculture ciclopiche, mostri e personaggi fantastici di cui non si conosce l'esatta motivazione. Tra le teorie più accreditate sembra più verosimile quella che accomuna tutti gli uomini che, quando sentono avvicinarsi la fine della loro vita terrena, vogliono lasciare un segno tangibile di loro. Interessante è la casa pendente dove entrando si ha la sensazione della perdita dell'equilibrio.

Orvieto è sempre spettacolare: arroccata su una rupe di tufo con il maestoso Duomo e la sua scintillante facciata. Abbiamo raggiunto il centro con la funicolare e, dopo averlo attraversato, siamo arrivati al ristorante dove il riso con i funghi e il tartufo accompagnato da un buon vino "Orvieto" ci ha permesso di recuperare le energie per la visita del Duomo, della cappella del corporale (dove è conservato il telo del miracolo di Bolsena), della cappella di San Brizio (con affreschi di Beato Angelico e Luca Signorelli), del palazzo del capitano del popolo, della torre civica, della chiesa di Sant'Andrea con la torre dodecagonale e della fortezza dalla quale si dominano le valli circostanti. L'hotel, a Bolsena, era in riva al lago ed abbastanza vicino al centro tanto da permettere, ad alcuni irriducibili la sera dopo cena, di visitare il quartiere sotto il castello percorrendo un viale con platani secolari. **Civita di Bagnoregio**, definita la città che muore a causa della continua erosione a cui è soggetta la roccia sulla quale è

costruita, si è mostrata ai nostri occhi come un borgo quasi irraggiungibile.

Tuttavia, la tenacia e la curiosità dei partecipanti hanno avuto la meglio e la visita li ha ricompensati mostrando loro scorci ed angoli del borgo veramente unici. Non è un borgo ristrutturato ma soltanto ben tenuto, con tanti fiori, dove ci si immerge in una serena atmosfera del passato. . . .

Montefiascone è una cittadina distesa su un colle, famosa per il suo vino Est Est Est legato alla vicenda del prelado Giovanni Fugger sepolto nella basilica di San Flaviano.

La visita è partita dalla parte più alta, dalla rocca dove si gode di una bellissima vista sul lago di Bolsena, il Duomo con la sua grande cupola, la cripta di Santa Lucia dei Filippini per poi discendere attraverso le viuzze al ristorante ed al resto del centro. Non è mancata la visita ad una cantina per assaggiare ed acquistare il famoso vino Est Est Est ed anche prodotti locali.

Bolsena, ultima tappa del nostro viaggio, ci ha riservato due gocce di pioggia durante la visita alla chiesa del "miracolo di Bolsena" come se qualcuno volesse ricordarci che è Lui che dispone le cose terrene e che non bisogna dare mai nulla per scontato. Abbiamo visitato altre due chiese collegate a Santa Cristina; al termine non ci è restato altro che accettare il fatto di dover rientrare a Modena.



Trento e il Mu.Se. 19/10/2014 Partenza da Modena: piazzale Manzoni ore 7:20 - Piazzale Risorgimento ore 7:30 .



Trento è una città d'arte che si presenta con una forte impronta rinascimentale che la caratterizza per i suoi palazzi e la rende unica tra le altre città dell'intero arco alpino. L'itinerario porterà alla scoperta delle facciate affrescate di magnifici palazzi sorti tra Piazza Duomo e il Castello del Buonconsiglio, dove il Rinascimento si fonde in armonia con gli altri stili architettonici, medievale e barocco. Alcune sale del castello ospitano fino al 2/11 **la mostra temporanea "Dosso Dossi – Rinascimenti eccentrici al Castello del Buonconsiglio"** e sarà quindi possibile ammirare le opere esposte. Ammireremo anche il **Ciclo dei Mesi di Torre Aquila**. Pranzo libero in locale tipico "Antica Birreria Pedavena". Nel pomeriggio **visita guidata al Mu.Se.**: obiettivo è fornire un quadro generale e mettere in evidenza gli aspetti più particolari e unici. La visita si snoderà sull'intero museo; sarà possibile inoltre osservare le caratteristiche architettoniche

dell'edificio, progettato dallo studio dell'architetto Renzo Piano. **Costo: € 48,00 (min. 30 persone) - € 42,00 (min. 40 persone).**

I VOSTRI DESIDERI, SONO I NOSTRI DESIDERI



Nel corso di questi ultimi quattro anni il **gruppo turistico** vi ha condotto in tantissime località: abbiamo avuto modo di organizzare visite culturali di un giorno a Milano, Vicenza, Piacenza, Ferrara, Bologna e Varese. Vi abbiamo portato al mare per mangiate di pesce e visite a importanti mostre a Rimini, Forlì e Ravenna e abbiamo passeggiato

per Modena con Luca Silingardi. Siamo stati per più giorni a Genova, Ascoli Piceno, Fermo, Trenino del Bernina e Orvieto/Bolsena. Non dimentichiamo i lunghi viaggi in Belgio, Portogallo, Rodi, Normandia e Bretagna. Stiamo collaborando con la "Clessidra" di Nonantola per poter avere un maggior numero sia di partecipanti sia di offerte di gite ma soprattutto per calmierare i prezzi delle stesse. Ultimamente abbiamo poi introdotto una chicca: la visita, ogni anno, ai mercatini di Natale di località famose come Klagenfurt, Salisburgo/Innsbruck, e quest'anno Basilea, Strasburgo e Colmar. Queste sono solo alcune delle località da noi visitate in questi quattro anni. Per il 2015, abbiamo in programma altre gite che sarebbe bello poter decidere insieme! **Solo facendoci sapere i vostri desideri potremo realizzare i vostri sogni:** inviate quindi le vostre richieste per posta a: **GRUPPO TURISTICO c/o S.O.M.S.** Corso Canalchiaro 46 – 41121 Modena oppure via mail a info@somsmodena.it o consegnando un foglietto con la località prescelta in segreteria.





proposta di viaggio di Wainer Alboni



Mercatini Natalizi: BASILEA, COLMAR & STRASBURGO

28/29/30 Novembre 2014



1° giorno, venerdì 28/11: MODENA/BASILEA/SELESTAT

Ritrovo dei partecipanti (orari e luoghi di carico da riconfermare) e partenza in pullman GT per la Svizzera. All'arrivo a **BASILEA**, pranzo in ristorante e, nel pomeriggio, visita libera della città universitaria più antica della Svizzera. La grande Piazza del mercato, il suo Municipio in pietra arenaria rossa riccamente decorato e la cattedrale in stile tardo romano e gotico, costituiscono i simboli storici della città. Passeggiata nel centro storico con interessanti negozietti, antiche librerie e negozi dal design moderno. Tempo a disposizione per la visita libera al *Mercatino di Natale*: in pieno centro, nella città vecchia, in Barfusserplatz, oltre al famoso Museo delle case delle bambole con la più grande collezione al mondo di orsacchiotti d'epoca, è allestito da 30 anni il *Basler Weihnachtsmarkt*. Più di 130 casette alpine di legno formano il più grande mercatino svizzero. Al termine proseguimento per **SELESTAT**. All'arrivo, sistemazione nelle camere riservate in hotel, cena e pernottamento.



2° giorno, sabato 29/11: SELESTAT/STRASBURGO/RIQUEWIHR/SELESTAT

Prima colazione in hotel e partenza per la visita guidata di **STRASBURGO**. Classificata *Patrimonio Mondiale dall'UNESCO*, è una metropoli a dimensione umana, reputata tale per la qualità della vita in ogni stagione e la sua vita culturale intensa. Il paesaggio che offre la città è caratterizzato dalla presenza di numerose testimonianze del passato, risalenti in particolar modo al periodo medioevale. Strasburgo è denominata anche "*crocevia d'Europa*", a metà strada tra Parigi e Londra, dove cattolici e protestanti pregano nella stessa cattedrale e vivono serenamente sullo stesso territorio. Il suo essere cosmopolita le ha permesso di divenire una delle capitali dell'Europa unita nonché sede di importanti istituzioni quali il Parlamento Europeo, il Consiglio d'Europa e la Corte Europea dei diritti dell'uomo. Pranzo in ristorante e successivo tempo a disposizione per la visita libera al *Mercatino di Natale* della città, considerato da molti il più antico d'Europa, uno dei più suggestivi con le illuminazioni che rendono unica questa città dell'Alsazia. Le vie e le strade della città, da Place Broglie a Place de la Cathédrale, da Rue de la Comédie a Place de la Gare e Place Kléber, sono invase da colori e profumi, decorazioni e spezie, dolci e addobbi. In tempo utile, rientro a Selestat con sosta, per una breve visita libera della piccola **RIQUEWIHR**, davvero affascinante, racchiusa da una doppia cerchia di mura e accessibile attraverso alte porte-torri, e dal suo tipico *Mercatino di Natale*. Cena e pernottamento in hotel a Selestat.



3° giorno, domenica 30/11: SELESTAT/COLMAR/MODENA

Prima colazione in hotel e partenza per la visita guidata di **COLMAR** con tempo a disposizione, a seguire, per passeggiate ed acquisti tra i mercatini natalizi della città: in Place des Dominicains è palpabile l'atmosfera spirituale del luogo, dovuta sicuramente alle splendide vetrate della chiesa dei Domenicani (XIV sec.). I 65 mercanti vendono soprattutto articoli da regalo realizzati in legno o con materiali naturali. Nel mercatino di Place Jeanne D'Arc si possono trovare i migliori prodotti della gastronomia alsaziana: panetti di foie gras, bradala (caratteristici biscotti natalizi alsaziani) panpepato, miele, dolci dei Vosgi, formaggio Munster, vini e birre alsaziane. Attorno alla fontana Schwendl di Place de l'ancienne Douane e all'interno dell'antico edificio medievale detto koifhus ci sono 50 stand che vendono dei veri e propri oggetti d'arte come vetri soffiati, sculture in legno, lavori di oreficeria e pezzi d'antiquariato. Pranzo in ristorante e, nel pomeriggio, partenza per il rientro a Modena previsto in serata.



QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE (min. 40 partecipanti): € 360,00

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE (min. 35 partecipanti): € 380,00

SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA: € 70,00

La quota comprende: viaggio in pullman GT (*quotazione pullman effettuata nel rispetto del regolamento CEE nr. 561/2006 entrato in vigore in data 11/04/2007*), vitto e alloggio autista in camera singola, sistemazione per 2 notti presso Hotel Vaillant*** a Selestat in camere doppie con servizi privati, trattamento di pensione completa come da programma, dal pranzo del 1° giorno al pranzo del 3° ed ultimo giorno (menu a 3 portate con pane e acqua in caraffa), visite guidate come da programma (2h circa Basilea, 2h circa Strasburgo e 3h circa Colmar) assicurazione medico-bagaglio a favore di ciascun partecipante.

La quota non comprende: eventuale tassa di soggiorno, altri ingressi a musei e monumenti, bevande ai pasti, mance ed extra personali in genere, assicurazione annullamento viaggio, tutto quanto non espressamente indicato alla voce "La quota comprende".



IL TASCABILE DEL SOCIO EDIZIONE 2014

le novità dell'autunno



PARAFARMACIA MDT FARMA DEL DR. MATTEO DAL TROZZO

Via Tagliazucchi, 62 Modena Telefono: 059211405
sito internet: www.casea-beauty.it

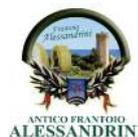


Nuova struttura che offre ampia varietà di prodotti naturali e tutti i classici della parafarmacia (es Enterogermina, No Colest, Moment, Aspirina etc.). Ampia gamma di linee di prodotti per la cosmetica: Eu-Phidra per il trucco e la linea bimbi Amidomio. Possibilità di avere i farmaci veterinari con ricetta. Il Dr. Dal Trozzo prepara direttamente in laboratorio tisane curative. La **linea CASEA**, *esclusiva di questa parafarmacia*, comprende crema idratante viso, latte tonico, latte corpo, crema mani idratante e altri prodotti tutti realizzati a base di latte che il Dr. Dal Trozzo avrà il piacere di illustrarvi se passate nel suo negozio in Via Tagliazucchi. Ai nostri soci sarà riservato uno sconto generalizzato del 10% a presentazione della tessera in corso di validità, salvo promozioni già in corso e prodotti da procurare su richiesta.



ANTICO FRANTOIO ALESSANDRINI

Via dei Pini, 4 Moresco (FM) Telefono: 073459196
mail: info@alessandrinioscar.it sito internet: www.alessandrinioscar.it



Allegato a questo numero del notiziario avete trovato un modulo d'ordine relativo ai prodotti commercializzati dall'Antico Frantoio Alessandrini, produttore di olio extra vergine d'oliva ottenuto con spremitura tradizionale con macine di pietra. **La S.O.M.S. si farà portavoce dei desideri dei soci ed invierà al frantoio un ordine collettivo ad un prezzo particolarmente vantaggioso.**

I soci interessati all'acquisto dovranno compilare il modulo con i prodotti desiderati e consegnarlo in sede entro e non oltre il giorno 15/11.

NON TI SCORDAR DI ME ...

Ultimo numero del Notiziario per quest'anno! E' quello che ci accompagnerà verso le festività natalizie, il momento dei regali, il periodo migliore per utilizzare "Il tascabile del Socio". **Portandolo sempre con voi sarà facile fare i regali risparmiando.** Essere socio della S.O.M.S. è anche questo, poter fare acquisti nei migliori negozi di Modena avendo diritto a uno sconto. Socio, come hai potuto più volte constatare, per te le possibilità di risparmio sono ampie e variegata: dai bar ai ristoranti/pizzerie, dal parrucchiere al centro estetico, dal fioraio all'abbigliamento, dai casalinghi all'ottico ... Puoi risparmiare anche se hai bisogno di un poliambulatorio o di un servizio di assistenza per gli anziani: per i tuoi spostamenti non utilizzare l'automobile, usufruisci del servizio taxi convenzionato che ti porterà sino in centro città! Ricordiamo anche ai nostri giovani soci di utilizzare il tascabile per gli acquisti e il divertimento! Gli esercizi a loro dedicati sono tanti; li potranno trovare evidenziati con il simbolo appositamente studiato per loro: **un paio di cuffie**. Non vi resta che uscire e dare sfogo alla vostra voglia di shopping. **Arrivederci al 2015 e Buone Feste.**



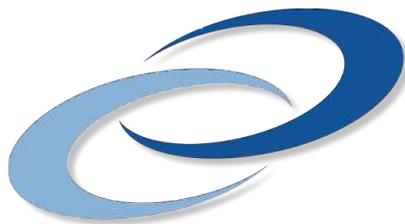
IMPORTANTE

Informiamo i nostri soci che dal **1 Ottobre 2014** terminerà la validità della convenzione con il locale **Redipane Bakery Café** e cesserà lo sconto in essere. Ringraziamo il locale per la disponibilità riservata alla S.O.M.S. in questi anni.



VARIAZIONE

Il **Ristorante Pizzeria Ai Cappuccini** pratica ai nostri soci uno sconto del 10% valido tutta la settimana. **Anche gli occupanti dello stesso tavolo potranno usufruire del medesimo sconto tranne al venerdì e al sabato.** Nessuno sconto sulle pizze da asporto.



Canalchiaro46

GRUPPO FOTOGRAFICO

NOVEMBRE - DICEMBRE 2014

CORSO DI STORIA DELLA MUSICA JAZZ

SE HAI BISOGNO DI CHIEDERE COS'È IL JAZZ, NON LO SAPRAI MAI
(L. Armstrong)

Derivato dal canto popolare nero, il Jazz nacque alla fine dell'Ottocento nell'area di New Orleans, dove era interpretato da piccoli complessi musicali. Con il tempo il Jazz si è sviluppato attraverso stili sempre più complessi, che vanno di pari passo con la storia e la cultura americana. Durante lo svolgimento del corso saranno analizzati i vari stili del Jazz, attraverso l'ascolto di brani musicali con le performance degli autori più rappresentativi. Questo corso rappresenta quindi l'occasione giusta per chi desidera avvicinarsi al Jazz o approfondirne la conoscenza.

Il docente

Marco Pedotti vive e lavora a Modena. Laureato in Storia Orientale, ha gestito per 20 anni un negozio specializzato in musica Jazz e Blues. Musicista, non di professione, ha suonato con diversi artisti e gruppi modenesi e tiene corsi di chitarra e storia della musica.



- ORARI E COSTI -

Il corso, organizzato dal "Gruppo Fotografico Canalchiaro46", si svolgerà presso i locali della S.O.M.S. in Corso Canalchiaro, 46 (MO) nelle seguenti serate: **giovedì 13/11, 20/11, 27/11, 4/12 e 11/12.** Ogni incontro inizierà alle **ore 21:00** e avrà una **durata di circa due ore.** Il costo è di **€ 35,00** (anziché € 50,00) da versare al momento dell'iscrizione presso la Segreteria. Il corso sarà avviato con un minimo di 10 partecipanti.

- CALENDARIO DELLE LEZIONI -

13/11/2014	Dalle origini allo stile di New Orleans (1890-1925) Come si è evoluto il Jazz, le contaminazioni musicali tra razze diverse (bianchi, creoli e neri). Nascita ed evoluzione del Blues come elemento portante del Jazz. Personaggi principali di questo periodo: Scott Joplin (ragtime), Jelly Roll Morton, Louis Armstrong (New Orleans) e Bix Beiderbecke (Chicago).
20/11/2014	Il periodo dello swing (1925-1940) L'epoca delle grandi orchestre e dei grandi solisti. La Jazz era. Personaggi principali: Duke Ellington, Count Basie, Benny Goodman. La voce nel Jazz: Ella Fitzgerald, Billie Holiday e Sarah Vaughan.
27/11/2014	Nascita del Be Bop (1945-1955) Evoluzione e rivoluzione musicale come risposta alla musica più commerciale del periodo precedente. Personaggi principali: Charlie Parker, Dizzy Gillespie, Thelonious Monk, Bud Powell, Miles Davis e Charles Mingus.
04/12/2014	L'Hard Bop e il Cool Jazz (1948-1960) Evoluzione del Be Bop in un genere meno frenetico e più riflessivo (cool Jazz) e ritorno ad un senso musicale più marcatamente Blues (Hard Bop). Personaggi principali: Cannonball Adderley, Miles Davis, Lennie Tristano, Gerry Mulligan, Stan Getz, Modern Jazz Quartet.
11/12/2014	Dal Jazz Modale al Jazz Rock (1959-1975) Dal Jazz modale con l'analisi di dischi storici come "Kind of Blue", "Time Out" e "Ah um" all'incontro tra il Jazz e il Rock. Personaggi principali: Miles Davis, Charles Mingus, Dave Brubeck, Bill Evans, Ornette Coleman, Weather Report.



Ha suscitato molto interesse e raccolto un

PROSSIMA FERMATA: MEDIOPADANA

buon successo tra soci ed amici l'evento che abbiamo promosso riguardante la Stazione Mediopadana di Reggio Emilia: **sono state infatti circa 70 le persone** che abbiamo avuto il piacere di ospitare e che ringraziamo per l'attenzione che ci hanno riservato. Un particolare ringraziamento all'**Avv. Giovanni Catellani** (nella foto a destra) ex Consigliere ed Assessore del Comune di Reggio Emilia che ci ha svelato, con dovizia di particolari, alcuni retroscena inerenti la progettazione e la realizzazione dell'opera dell'architetto **Calatrava**. Nella stessa



giornata abbiamo **inaugurato la mostra fotografica** con immagini della stazione che i partecipanti hanno poi potuto ammirare: scatti relativi allo stesso soggetto ma colti in momenti estremamente diversi tra loro che tendono a "confondere" lo spettatore.





NOTIZIE DALLE ALTRE SOMS

NOVITA': Abbiamo inserito questo nuovo spazio per rendere partecipi anche i nostri soci della vita delle altre S.O.M.S. Volendo sempre più interagire con le altre società creando quindi una collaborazione che possa andare solo a vantaggio dei nostri soci, da questo numero del notiziario andremo ad informarvi sulla vita, le iniziative e le curiosità delle nostre consorelle. Buona lettura.

Il coordinamento regionale

a cura del Presidente
Enzo Crotti



Al fine di essere sempre maggiormente visibili presso le istituzioni in modo da evidenziare ciò che le S.O.M.S. sono e sono state nel loro arco di vita di oltre un secolo e mezzo, la Società di Mutuo Soccorso Artigiana di Bologna, la Società Operaia di Mutuo Soccorso di Sant'Arcangelo di Romagna e noi, stiamo creando il **"Coordinamento Regionale dell'Emilia Romagna"**. Il coordinamento regionale risulta necessario per rivolgersi alla Regione in modo unitario consentendoci quindi di avere una forza maggiore rappresentando un numero elevato di società e quindi di cittadini (elettori). Infatti, dopo i primi contatti avuti con alcuni funzionari regionali, la Dott.ssa Giorgia Bartolucci ed il Dott. Giampiero Cilione in rappresentanza dell'Assessore Sig.ra Teresa Marzocchi (ai quali siamo risultati completamente sconosciuti ...), da loro ci è stato richiesto l'elenco delle S.O.M.S. emiliano-romagnole ancora esistenti e consigliato il coordinamento.

L'obiettivo è quello di potere essere inseriti nel capitolo welfare/volontariato della Regione Emilia Romagna come vere e proprie S.M.S. quindi partecipare ai tavoli e perchè no verificare, se possiamo godere di erogazioni e/o facilitazioni.

Al momento le società come la nostra ancora esistenti nella nostra regione sono: S.O.M.S. Carpi, S.O.M.S. Cavezzo, S.O.M.S. San Cesario, S.O.M.S. San Felice, S.M.A. Modena, S.M. Imbriani Val di Taro, S.M.S. Campa Bologna, S.M.S. Ferdinando Campanati, Società Romagnola di M.S. di Ravenna, S.O.M.S. di Bologna, S.O.M.S. Bondeno, S.M.S. Insieme Salute Forlì, S.O.M.S. Ponte Dell'Olio, S.O.M.S. Sant'Alberto di Romagna, S.O.M.S. Zalambani Ravenna, S.O.M.S. Santarcangelo di Romagna e Società di M.S. Artigiana di Bologna.

Il 150° di Recanati

a cura di
Pier Giorgio Benatti



Ancora una volta le Marche ci hanno accolti con stima e affetto, in una assoluta giornata di inizio luglio.

Recanati, la splendida patria del grande poeta Giacomo Leopardi, ha una S.O.M.S. attiva e fortemente presente nel territorio.

Hanno ricevuto tutti gli ospiti in una cornice storica veramente imponente e poi, dopo una Messa di ringraziamento, accompagnati dalla banda cittadina e dagli stendardi di tutte le S.O.M.S. intervenute, siamo andati alla piazza principale, luogo preposto ai saluti formali.

Il Comune di Recanati aveva messo a disposizione la grande Sala Rossa, dove tutti i Presidenti S.O.M.S., hanno posato per una foto ricordo di gruppo.

Anche in questo incontro, dove si sono ritrovate tante consorelle S.O.M.S. provenienti un po' da tutta Italia, è emerso il problema dell'ingiusta Legge che penalizza fortemente tutte queste società compromettendone gravemente il futuro.

Anche il Presidente di Recanati ha manifestato il suo dissenso condiviso all'unanimità dai presenti.

La festa si è conclusa in un bellissimo ristorante che ci ha deliziato con le specialità culinarie marchigiane.

Chicca finale della festa, sono stati due Consiglieri, che ci hanno gentilmente accompagnato a vedere e illustrare una piccola Pieve Romanica, che è stata una vera scoperta.

Ma soprattutto è stata la loro sincera disponibilità a volerci far conoscere semplicemente il loro territorio, che sono state la degna conclusione di una bellissima giornata.



IN QUANTI SIAMO?

Ci stiamo avvicinando a quota cinquecento Soci. E' una grande soddisfazione, perchè vuol dire che i soci hanno apprezzato, ed evidentemente pubblicizzato a chi non era ancora socio, le iniziative proposte, che ricordiamo hanno spaziato dal turismo alla cultura, dalla fotografia alla

gastronomia, etc... Importante è stata anche la possibilità, grazie al tascabile del Socio, di poter usufruire di numerosi sconti in tanti settori: dalla salute alla ristorazione e alle attività commerciali. Inutile dire che la forza della nostra società sono i Soci che più sono, più sono le possibilità di poter offrire servizi interessanti.

Data	N° Soci
31/12/2011	430
31/12/2012	459
31/12/2013	469
ad oggi	479

ATTIVITA' IN SEDE

OTTOBRE

Sabato 18 ottobre 2014 - ore 16:00

Incontro con Spyros sul tema: ricette di cucina tradizionale

Sabato 25 ottobre 2014 - ore 16:00

Incontro con Arcobaleno2: MAI SOLI, TUTTO COMPRESO

Venerdì 31 ottobre 2014 - ore 21:00

Benefici dell'omeopatia: incontro con il Dr. Dal Trozzo della Parafarmacia MDT Farma

NOVEMBRE

Domenica 09 Novembre - ore 13:00

Pranzo sociale - Informazioni a pagina 4

Martedì 18 Novembre - ore 20:00

Cena di San Martino - Prenotazioni entro il 13/11

DICEMBRE

Sabato 13 Dicembre - ore 15:00

Tecniche di creazioni floreali - Prenotazioni entro il 22/11

Sabato 20 Dicembre - ore 20:00

Cena degli auguri di Natale - Prenotazioni entro il 15/12

GENNAIO

Sabato 10 Gennaio - ore 15:30

Festa della befana con il mago Bryan - Prenotazioni entro il 13/12

Sabato 24 Gennaio - ore 20:00

Cena di San Geminiano - Prenotazioni entro il 20/01

ESCURSIONI

OTTOBRE

19 Ottobre 2014

MuSe: museo delle scienze di Trento

Programma a pagina 6



NOVEMBRE

28-29-30 Novembre 2014

Mercatini di Natale di Basilea, Strasburgo e Colmar

Programma a pagina 7

GARE DI PINNACOLO

Le gare di pinnacolo sono programmate in questi giorni festivi (ore 15:30): **12 e 26 Ottobre, 16 Novembre, 7 Dicembre e 18 Gennaio.**



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

INCONTRI FOTOGRAFICI E NON

organizzati da



OTTOBRE

Venerdì 10 Ottobre 2014 - ore 21:00

ISOLARIO: Proiezione di audiovisivi

NOVEMBRE-DICEMBRE

CORSO DI STORIA DELLA MUSICA JAZZ: Se hai bisogno di chiedere cos'è il jazz non lo saprai mai

Informazioni a pagina 9



La salute dei soci

a cura di
P.G. Benatti



Mai soli con "Tutto Compreso di Arcobaleno2" 25 ottobre 2014 ore 16:00



Ricordiamo ai soci che Arcobaleno2 avrà il piacere di incontrarci, il giorno 25 Ottobre 2014 alle ore 16:00, per esporre il progetto **Mai Soli**; un progetto nato per garantire un'accurata assistenza domiciliare continuativa aiutando la famiglia ed i suoi cari nell'inserimento dell'assistente familiare. Arcobaleno2 non vi lascia mai soli, nemmeno dal punto di vista amministrativo, integrando all'assistenza alla persona gli adempimenti di tutte le pratiche burocratiche e amministrative inerenti al rapporto di lavoro quali: elaborazione della busta paga mensile, compilazione dei contributi INPS, elaborazione del CUD, calcolo ferie, TFR, e tanto altro. È grazie al pacchetto "**Mai Soli Tutto Compreso**" che ci si può assicurare un percorso assistenziale completo senza alcun pensiero per la famiglia: sarà Arcobaleno2 a svolgere tutte le incombenze legate al rapporto di lavoro. Il servizio offerto è ritagliato e personalizzato a seconda delle necessità dell'assistito; il personale referenziato e affidabile garantisce tranquillità e trasparenza alla famiglia.



Omeopatia "fidarsi o non fidarsi" 31 ottobre 2014 ore 21:00

Continuano le nostre iniziative rivolte al benessere dei soci: dopo l'incontro con i responsabili delle Terme della Salvarola, è la volta del **Dr. Matteo Dal Trozzo**, specialista in Omeopatia e titolare della **Parafarmacia MDT** che da questo mese entra a far parte dei nostri esercizi convenzionati (vedi pag. 8). Dal dottor Hanneman ai giorni nostri, faremo chiarezza su questa disciplina medica molto discussa, ma poco conosciuta, che prende il nome di Omeopatia.

Definizione, storia, aspetto energetico, leggende popolari, applicazioni mediche ed altro ancora saranno raccontate dal Dr. Dal Trozzo.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un omaggio offerto dalla Parafarmacia MDT.

CENTROTAVOLA NATALIZI



Riproponiamo anche quest'anno un appuntamento che ebbe un buon successo nel dicembre di due anni fa grazie all'aiuto del signor **Fernando Gottardi**, fiorista di professione, già responsabile degli addobbi floreali e della preparazione dei tavoli per le cerimonie in casa dei principi Hercolani di Bologna.

Impareremo a creare con le nostre mani dei bellissimi centrotavola natalizi grazie al Sig. Gottardi e alla Sig.ra Luciana che ci illustrerà come comporli e le tecniche da usare. Tutto questo, ed altro ancora, **sabato 13 dicembre alle ore 15:00** in sede.

Occorre prenotarsi per preparare il materiale da utilizzare entro il 22/11/2014.

NOTIZIE IN BREVE

† Condolganze

La S.O.M.S. porge le proprie più sentite condolganze alla socia **Paola Fornasari** per la scomparsa del padre **Filippo**, socio dal 01/05/1958 e deceduto il 11/07/2014; altrettante condolganze vengono rivolte al socio **Massimiliano Schiera** per la morte del padre **Giovanni** avvenuta il 16/07/2014 e alla socia **Valentina Vancini** per la morte del padre **Giuseppe** avvenuta il 26/08/2014

🕒 Nozze d'oro

Il giorno 12/09/2014 **Mario Umberto Lugli** e **Simonetta Allorini**, nostri Soci dal 1965, hanno festeggiato i "primi" 50 anni di matrimonio. Alla coppia rivolgiamo le nostre più sincere congratulazioni.

👶 Fiocco azzurro

La S.O.M.S. porge le proprie felicitazioni alla socie **Zora Ronchetti** e **Daniela Palazzi** per la nascita del nipotino **Alessandro Maestri** avvenuta il 05/09/2014.

Chiusura ufficio sociale

Gli uffici della S.O.M.S. rimarranno chiusi da sabato 20/12/2014 a mercoledì 07/01/2015. **Augurii!**

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. Amm.:

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

Quanto scritto negli articoli firmati e nelle rubriche non rispetcia 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.

IL 10 GENNAIO TORNA IL MAGO BRYAN



Come da tradizione, anche il prossimo anno, in occasione della festa della Befana tornerà il mago Bryan che tanto è piaciuto ai nostri piccoli ospiti. L'appuntamento, rivolto a tutti i nostri piccoli ma anche grandi Soci, è presso il salone della Sede il giorno sabato 10 Gennaio 2015 alle ore 15:30. Ovviamente non mancherà la Befana con i suoi doni.

Prenotazione obbligatoria in segreteria entro il 13/12/2014

