



Notiziario

SOMS


Anno XXVIII° - Numero 3, Estate - Luglio 2024

della Società Operaia di Mutuo Soccorso

Modena

Spedizione in abbonamento postale/70% - Poste Italiane filiale di Modena. Tassa riscossa
Direttore responsabile: Giovanni De Carlo

www.somsmodena.it

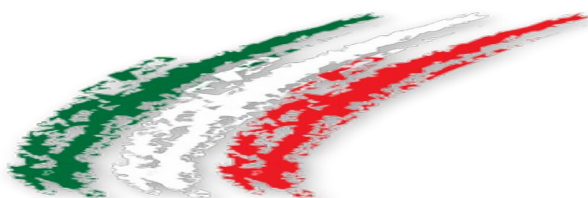
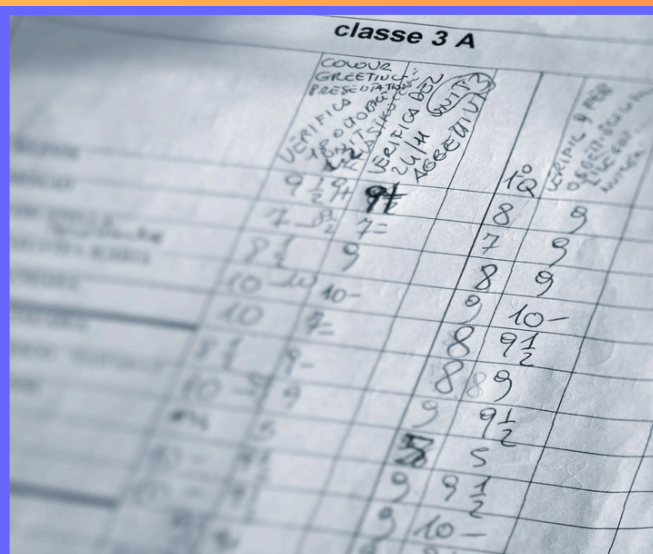
 SOMS Modena

 @SOMSMODENA

PREMI DI INCORAGGIAMENTO SCOLASTICO: È QUASI ORA DI PRESENTARE LE DOMANDE 2024

Siamo ancora in piena estate, ma già dobbiamo pensare agli studenti meritevoli. Il Consiglio direttivo della SOMS ha scelto l'argomento per il saggio che gli studenti, riuniti in gruppi omogenei, dovranno comporre per avere diritto ai premi di incoraggiamento:

" I DISPOSITIVI PER RISCALDARE IL TABACCO SONO SEMPRE PIÙ DIFFUSI, ANCHE TRA I GIOVANI. RIFLETTETE SUL LORO IMPATTO RIGUARDO ALLA SALUTE, ALL'AMBIENTE E ALLA PERCEZIONE DELLA PERICOLOSITÀ DI QUESTO NUOVO MODO DI FUMARE"



1863 - 2024

161 anni di vita per la S.O.M.S. di Modena

Premi di incoraggiamento scolastico



Gli studenti che sono in possesso dei requisiti richiesti, secondo quanto stabilito dal regolamento vigente, dovranno presentare la domanda di partecipazione - redatta sull'apposito modulo, reperibile sia presso la segreteria sia sul sito internet della SOMS all'indirizzo:

https://www.somsmodena.it/pdf/regolamento_e_domanda_premi_profitto_scolastico_2018.pdf.

La domanda, corredata di certificato (anche in copia) della scuola frequentata attestante i risultati ottenuti, dovrà essere consegnata in segreteria **entro e non oltre sabato 21 settembre 2024**. Le domande saranno esaminate dalla commissione nominata dal Consiglio di amministrazione della SOMS per verificarne l'ammissibilità. L'eventuale non ammissione, per la mancanza dei requisiti previsti, verrà comunicata agli interessati **entro martedì 5 ottobre 2024**. Gli studenti ammessi, soci o figli di soci, che si sono distinti per le ottime votazioni scolastiche conseguite, **dovranno partecipare** alla stesura del saggio relativo al livello scolastico di appartenenza (medie inferiori, medie superiori - diplomati compresi - e laureati). **Soltanto gli studenti che saranno presenti e parteciperanno alla realizzazione del saggio potranno essere premiati.**

BPER:



Corso Canalchiaro 46
41121 Modena
Telefono fax: 059.222154

SOMS Modena gemellata con:



Il calendario degli incontri per la stesura del saggio è il seguente:

- **studenti universitari: sabato 19 ottobre 2024 dalle 10.00 alle 12.00;**
- **studenti delle scuole secondarie di primo grado (medie inferiori): lunedì 14 ottobre 2024 dalle 16.00 alle 18.00;**
- **studenti delle scuole secondarie di secondo grado (medie superiori): martedì 15 ottobre 2024 dalle 16.00 alle 18.00.**

In caso di impegni che impediscano la partecipazione il giorno stabilito per la compilazione del saggio, è possibile partecipare ad uno degli altri incontri, indipendentemente dal livello scolastico.

Tutti gli incontri avranno luogo presso la sede SOMS.



Il Consiglio di amministrazione, nella seduta del 7 giugno scorso, ha provveduto ad aumentare gli importi dei premi di incoraggiamento scolastico.

SAVE THE DATE

(ovvero segnatevelo sul calendario così non prendete altri impegni)

Quest'anno il pranzo sociale, durante il quale verranno consegnati i premi di incoraggiamento scolastico e i riconoscimenti per 50 anni di associazionismo, si terrà il 10 novembre 2024 presso la Taverna Napoleone di Castelnuovo Rangone



Prossimi appuntamenti (annotateli subito sulla vostra agenda)

Sabato 7 settembre dalle 9 = mercatino
(a Modena in piazza Guido Rossa - vedi pag.10)

Mercoledì 25 settembre dalle 18:30 = aperitivo in sede

Sabato 5 ottobre dalle ore 9 = mercatino
(a Modena in piazza Guido Rossa - vedi pag.10)

Sabato 12 ottobre ore 10 = incontro con Hospice Modena
(in sede, vedi pag. 11)



Sabato 26 ottobre = visita guidata a Bologna e Santuario di S.Luca

Sabato 2 novembre dalle 9 = mercatino
(a Modena in piazza Guido Rossa - vedi pag.10)

Domenica 10 novembre dalle 13 = Pranzo sociale

Sabato 7 dicembre dalle ore 9 = mercatino
(a Modena in piazza Guido Rossa - vedi pag.10)

CIRCOLO TOLA DOLZA
presso Sede SOMS C.so Canalchiaro, 46



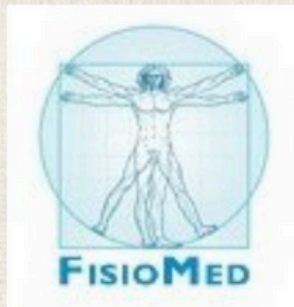
APERITIVO
Sui-Generis

MERCOLEDI' 25
SETTEMBRE
ORE 18.30

PRENOTAZIONE
ENTRO 20
SETTEMBRE
CONTRIBUTO
€15.00

Ricco Buffet - Open bar

Ricordiamo le convenzioni ed i vantaggi per tutti i Soci



CARTOLIBRERIA
Via Canalino 77 - Modena

Maggiori informazioni presso la segreteria Soms.

CONTROLLO
GRATUITO
DELL'UDITO

da SOMS | Set 10, 2023 | Uncategorized



Se siete interessati lasciate il vostro nome in segreteria: organizzeremo un incontro presso la sede SOMS

Attività in sede 20 aprile 2024

La SOMS incontra la Protezione Civile

Con la collaborazione del socio Enrico C. la mattina di sabato 20 aprile un nutrito numero di soci SOMS ha potuto incontrare il Gruppo Comunale Volontari della Protezione Civile di Modena. Due volontari sono venuti ad illustrarci in quali ambiti opera la Protezione Civile e quali sono le situazioni pericolose che, in particolare nella provincia di Modena, possono accadere. Con la proiezione di immagini ci hanno indicato quali sono i comportamenti da tenere nel caso ci trovassimo coinvolti in calamità naturali.



Attività in sede 13 aprile 2024

Letture di fiabe

Una iniziativa che ha riscosso grande successo. Grazie alla disponibilità della consigliera Federica F., il 13 aprile ha avuto luogo la seconda giornata dedicata ai più piccoli, con la lettura di fiabe e giochi vari e conclusasi con una abbondante merenda. Prossimo appuntamento in autunno.





**LA PAGINA DEL
TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS
N° soci: 67**



ALMANACCO

MODENA SCOMPARSA



1° L'antica Locanda del Gallo (ora abbattuta).

Si trovava alla confluenza di via Giardini con Viale Muratori ed era molto frequentata dai commercianti di bestiame che lasciavano in "parcheggio" cavallo e calesse per ritrovarli al ritorno dal mercato ripuliti e rassettati.



2° Uno dei tanti dei tanti chioschi per la vendita dei cocomeri sparsi per la città. Qui siamo in Viale Fabrizi di fianco al Teatro Storchi. Se oggi i modenesi possono godersi questa zona di verde lo devono all'intervento di alcune personalità (in prima fila lo stampatore Enrico Mucchi) che si opposero al progetto di costruire qui un quartiere residenziale.

(Liberamente tratte dall'album di figurine "Modena ieri e oggi" del Comune di Modena del 1996)

DETTI MODENESI

LUGLIO

"In lòi fa gran calùra, se in znèr fa pòca ferdùra"

(In luglio fa molto caldo, se in gennaio fa poco freddo)

DETTO AGOSTO

"Ed setàmbèr e d'agàst, lasa stèr al màst"

(A settembre e ad agosto lascia stare il mosto, ovvero non pensare a fare il mosto)



Simpatica copertina di un numero della "Settimana Modenese" del gennaio 1932. Il disegnatore Mario Molinari ritrae con la consueta abilità scapoli e zitelle in "offerta" nella vetrina del Caffè Nazionale di Modena

DOLCE AMORE

Ingredienti per 6/8 persone

250 g. di burro morbido
250 g di zucchero semolato
200 g. di cacao amaro in polvere
100 g. di mandorle intere sbucciate e tostate
8 uova
8/10 savoiardi
mezzo bicchiere di Sassolino
mezzo bicchiere di liquore di mandorle amare

Mescolare in una terrina, con un cucchiaino di legno, il burro assieme allo zucchero semolato, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Incorporate, una alla volta, le uova intere, amalgamando bene il tutto, quindi aggiungere a poco a poco il cacao passato al setaccio, continuando a mescolare e facendo mantenere al composto una consistenza soffice e spumosa.

Versare in un piatto fondo il Sassolino e il liquore di mandorle amare, tagliare i Savoiardi in due parti (in senso longitudinale), inzupparli nella miscela di liquori e disporli a raggiera in un contenitore del diametro di 30 cm. Circa, facendo attenzione a che una parte dei Savoiardi vada a coprire il bordo del contenitore, alto almeno 4 cm.

Versare il composto nel contenitore rivestito di savoiardi inzuppati e stendere accuratamente con una spatola precedentemente bagnata nei liquori.

Disporre le mandorle sul composto (in forma casuale o geometrica) e lasciare riposare in frigorifero almeno 24 ore prima di servire.

Curiosità e origini:

Nella Sassuolo della seconda parte dell'Ottocento, era questo il rinomato dessert a conclusione di un tipico pranzo nella "Locanda Italia" (poi Albergo Italia), all'angolo tra via Rocca e Piazza Vittorio Emanuele II, ora Piazza Martiri Partigiani: un dolce aromatizzato col Sassolino, il liquore tipico del luogo a base di anice stellato; il che lo accompagnava era solitamente un Malvasia bianco dei vicini colli di Scandiano.

Una curiosità: la tradizione vuole che il romantico nome dell'energetico dessert, "Dolce Amore", derivi dal fatto che fosse particolarmente apprezzato dalle coppie di amanti che affittavano le camere dei piani superiori, come energetico ricostituente dopo le "fatiche" dell'amore.

FRIGGIONE (FRIZOUN)

Ingredienti per 4 persone

4 pomodori maturi
1 peperone
1 melanzana
4 zucchine
6 cipolle
3 cucchiai d'olio d'oliva
1 cucchiaio di aceto bianco
sale e pepe



Tagliare le verdure a fette, mondandole da eventuali semi, e metterle a cuocere a fuoco basso in una padella antiaderente, aggiungendo l'olio, il sale ed eventualmente il pepe. A fine cottura, dopo circa un'ora, si può aggiungere, se si gradisce, un cucchiaio di aceto.

Curiosità e origini:

Semplice ricetta della tradizione modenese, qui nella versione abitualmente cucinata dalla signora Imelde Maselli, era spesso impiegata come "umido" per ripresentare in tavola il bollito di manzo avanzato.

Il “Gruppo Palle di Lana” diventa solidale

Il “Gruppo Palle di lana”, sta continuando gli incontri del mercoledì per cementare la socializzazione tra i soci e dare sfogo alla creatività del gruppo. Tutto questo ha fatto nascere il desiderio di portare la nostra produzione ad un pubblico più vasto, perciò ci siamo attivati per partecipare e vendere le nostre creazioni al “Mercatino del riuso” di Piazza Guido Rossa a Modena, che prevalentemente dà spazio a chiunque voglia vendere cose che non si usano più o di artigianato di propria produzione.

Saremo presenti al mercato con un nostro spazio riservato :

Sabato 7 settembre - Sabato 5 ottobre

Sabato 2 novembre - Sabato 7 dicembre
dalle ore 8 alle ore 14.

L'incasso delle vendite, dedotte le spese sostenute per la produzione degli oggetti, sarà devoluto ad una associazione benefica del nostro territorio.

A questo proposito è stata individuata la “Fondazione Hospice Modena dignità per la vita Cristina Pivetti” che vuole assicurare dignità, qualità di vita e sollievo ai pazienti e ai loro nuclei familiari in una struttura residenziale immersa nel verde (Villa Montecuccoli a Baggiovara).

Tutto questo ci è sembrato in linea con i principi di mutualità che da sempre contraddistingue la SOMS.

I soci che vorranno partecipare al progetto, possono farlo acquistando i manufatti esposti al mercatino oppure donando articoli in buono stato adatti alla vendita (non è uno svuota cantine). Gli articoli donati potranno essere consegnati in sede da settembre.





HOSPICE: UN PROGETTO PER MODENA

Cos'è un Hospice?

Gli Hospice sono strutture residenziali per pazienti con malattie (non solo di tipo oncologico, ma anche cronico degenerativo) in fase avanzata, già inseriti nel percorso di cure palliative, per i quali non è possibile, in determinate fasi, l'assistenza a domicilio.

Il sistema di cura adottato in Hospice mette al centro il paziente insieme al nucleo familiare. La vicinanza dei famigliari e il loro coinvolgimento nel percorso terapeutico è infatti fondamentale per assicurare dignità e una migliore qualità di vita a tutte le persone coinvolte nell'esperienza.

Il tipo di assistenza dell'Hospice sarà caratterizzato da "bassa tecnologia e alta umanità". Un'équipe multi professionale si prenderà cura tanto dei pazienti (messa a punto di terapie per controllo ottimale dei sintomi, miglioramento del confort) quanto dei familiari, supportati dal punto di vista emotivo e psicologico, coniugando professionalità e accoglienza in un ambiente più simile alla propria casa che a una struttura ospedaliera.

Nell'Hospice vengono rispettati i "tempi" e le abitudini degli ospiti: le famiglie potranno rimanere all'interno della struttura quanto necessario, anche di notte; i degenti potranno personalizzare la propria stanza, per rendere l'ambiente il più accogliente possibile. Inoltre il medico di famiglia, che conosce la storia del paziente, potrà continuare a seguirlo anche durante la degenza in Hospice.

La Soms con il Circolo Tola Dolza ha deciso di intraprendere una collaborazione volta a sostenere il progetto di realizzazione dell'Hospice Modena, che troverà la sua sede, dopo opportuna ristrutturazione, nella storica Villa Montecuccoli di Baggiovara.

Dopo un primo incontro in sede con il Presidente del Comitato Hospice, Dr. Luppi, rappresentanti della SOMS e del Circolo Tola Dolza sono stati invitati alla riunione dei volontari del Comitato Hospice per presentare la nostra realtà e dove siamo stati accolti con molto interesse e voglia di collaborazione.

SABATO 12 ottobre dalle ore 10 il Presidente del Comitato Hospice Modena e alcuni volontari saranno presenti presso la sede Soms per presentare, a tutti i nostri soci, il Progetto Hospice Modena. Vista l'importanza di questo argomento, che vedrà la realizzazione del primo Hospice a Modena, ci auguriamo che la partecipazione dei soci SOMS sia numerosa.



Attività in sede 5 giugno 2024



Il primo apericena organizzato alla SOMS è stato un successo! Tutto è stato predisposto con cura e attenzione, ma molto merito del successo della serata lo dobbiamo al nostro barman Davide che ci ha deliziato con i suoi cocktail perfettamente riusciti e molto graditi dai nostri soci. Vista la grande partecipazione abbiamo pensato di fare cosa gradita nel replicare l'esperienza a Settembre, quando la SOMS e TOLA DOLZA ripartiranno con le attività in sede.

**Ci ritroviamo mercoledì 25 settembre ore 18.30
Vi aspettiamo numerosi anche questa volta !!!! Prenotatevi per tempo !!!!!!!**

MANGIATA DI PESCE A RICCIONE

17 maggio 2024

La gita autogestita ha visto la partecipazione di 17 soci che nonostante le previsioni atmosferiche avverse hanno deciso di partire in treno direzione Riccione per "una mangiata di pesce in compagnia".

Dopo un viaggio tranquillo, verso le 10 arriviamo a Riccione e le nuvole non ci abbandonano. Ci fermiamo per una sosta caffè nell'unico bar aperto sulla spiaggia, naturalmente al coperto visto la pioggia che ha cominciato a scendere rendendo il cielo e il mare dello stesso colore.

A questo punto il gruppetto si divide tra chi si avventura lungo la spiaggia, e chi decide di usare l'autobus per arrivare al ristorante "La Siesta" dove è stato prenotato il pranzo. Verso le ore 13 entrambi i gruppi sono arrivati a destinazione



Il pranzo, naturalmente a base di pesce, inizia con alcuni antipasti, proseguendo con un paio di primi per concludersi con i famosi "rimorchi" piatto caratteristico di questo locale, che consiste in taglieri di legno di circa un metro su cui sono adagiati secondi di pesci, tra frittiture varie e pesce alla griglia, tutto annaffiato da ottimo vino della casa. Durante il pranzo, in questo locale sulla spiaggia, la pioggia ha continuato a farci compagnia.

Finito di mangiare, il gruppo si è diviso tra quelli che hanno scelto di passeggiare lungo la spiaggia e chi ha preferito tornare in autobus: ritrovo per tutti in Viale Ceccarini.

Nel pomeriggio anche il tempo è migliorato, con il sole che cercava di farsi spazio tra le nuvole, permettendoci di passeggiare lungo il viale dello shopping riccionese fino al momento di riprendere il treno per tornare a Modena.

Credo che sia stata un'esperienza positiva, che ha permesso a un piccolo gruppo di soci di passare una giornata in compagnia, nonostante il tempo atmosferico non sia stato clemente. Tanto è stato l'entusiasmo dei partecipanti e sicuramente ripeteremo l'esperienza, magari trovando altre mete raggiungibili in treno in poche ore.



PROSSIME GITE

26 OTTOBRE (sabato): BOLOGNA

Due passi per Bologna” con guida, Chiesa di Santo Stefano (7 chiese) e Madonna di San Luca, a piedi o trenino ... seguirà programma dettagliato

28/11-1/12: MERCATINI DI NATALE quattro giorni tra Colmar, Strasburgo e Riquevire (paese famoso per essere stato fonte d'ispirazione del film Disney “La Bella e la Bestia”)

5 marzo 2025 : ISLANDA
vedi pagina successiva

APRILE 2025 (1 giorno in data da stabilire: MAROSTICA E BASSANO DE GRAPPA

MAGGIO 2025 (3 giorni in data da stabilire): POMPEI ED ERCOLANO



Le prenotazioni sono aperte

per assicurarvi il posto o per avere maggiori informazioni potete scrivere a:

attivita@somsmodena.it

toladolzasomsmodena@gmail.com

TOUR DI 5 GIORNI IN **ISLANDA**

PARTENZA 5 MARZO 2025
(posti limitati)



FUOCO, GHIACCIO E AURORA - L'INVERNO ISLANDESE

Islanda d'inverno: due parole che fanno venire freddo solo a pensarci ma che invece riservano una infinità di sorprese. Quando il calore naturale di quest'isola vulcanica e la corrente del golfo mitigano, creando una serie di incredibili contrasti naturali e meteorologici nella lunga stagione invernale, l'Islanda rivela il meglio di sé. Natura selvaggia e fenomeni vulcanici vi faranno innamorare di quest'isola fantastica e, con un poco di fortuna, l'incredibile e imprevedibile spettacolo dell'Aurora Boreale colorerà la lunga notte artica!

Il tour toccherà le località di Gaysir - Gullfoss - Thingvellir - Skogafoss - Seljalandsfoss - Vik - Dyrholaey - Skaftafell - Laguna glaciale di Jokulsarlon.

Quote **INDICATIVE di partecipazione (per persona in camera doppia) :2200€
supplemento singola 200€**

LE QUOTE COMPRENDONO:

- sistemazione in hotel categoria 3 stelle centro Reykjavik per il primo e ultimo pernottamento, in guesthouse/farmhouse per il secondo e terzo pernottamento;
- assistenza di tour leader parlante italiano durante il percorso in bus in Islanda;
- 4 prime colazioni e 2 cene in hotel;
- 2 uscite serali in pullman per avvistamento dell'Aurora Boreale;
- tour in autopullman dal secondo al quarto giorno come indicato nel programma di viaggio;
- assicurazione medico - bagaglio - annullamento;
- volo aereo da Milano Malpensa e tasse aeroportuali;
- tutti i transfer da e verso gli aeroporti;

LE QUOTE NON COMPRENDONO:

- escursioni, visite e attività facoltative non indicate espressamente nel programma di viaggio;
- i pasti non indicati in programma, bevande, facchinaggio, mance e tutti gli extra in genere;

NOTA

Le attività, le visite e i contenuti del programma sono soggetti a variazioni a seconda delle condizioni meteo.

Notizie in breve

Felicitazioni

La Soms esprime i più sinceri rallegramenti alla Consigliera Nara Bellei per il matrimonio della figlia Lisa, avvenuto il 20 luglio

Condoglianze

Il Consiglio di Amministrazione unitamente a tutti i soci SOMS esprime il proprio cordoglio

- alla socia Patrizia Messori per la scomparsa della mamma Antonietta avvenuta il giorno 11 maggio.
- alla Consigliera Federica Ferrari ed alle famiglie Bertani - Clicine - Ferrari per la scomparsa del socio Remo Ferrari avvenuta il 26 luglio



Buona estate a tutti i Soci e a tutti i lettori

l'ufficio riaprirà

martedì 3 settembre

BPER:
Banca

bper.it



BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

BPER Banca è la scintilla che dà forza ad ogni tuo progetto.
Per un Paese più equo, inclusivo e sostenibile.

Notiziario informativo della
Società Operaia di Mutuo Soccorso di Modena

Pubblicazione trimestrale gratuita
Autorizzazione Trib. 1385 del 30/04/1997

Direttore Responsabile:
Giovanni de Carlo

Proprietario:
Società Operaia di Mutuo Soccorso

Stampa: GRAFICHE RONCHETTI, MODENA

Direzione, Redazione, Amministrazione:

Corso Canalchiaro 46, 41121 Modena

Orari d'ufficio:

martedì, giovedì, sabato: ore 10.00 - 12.00

Telefono: 059.222154

Sito Internet: www.somsmodena.it

Mail: info@somsmodena.it

Grafica ed impaginazione a cura della
Redazione

Redazione: Marco Baraldi

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