



# UNITRE PAVIA

notizie

Mensile della UNITRE di Pavia - Redazione: Via Porta Pertusi 6 - Telefono 0382-530619 , fax 0382-22830 Direttore Responsabile: Maria Maggi- Iscrizione Tribunale di Pavia n. 411/92 del 10.12.1992- Spedizione in abbonamento postale - Comma 20/c Legge 662/96 Filiale di Pavia - Indirizzo on-line: <http://www.unitrepavia.it>; e-mail: [redazione@unitrepavia.it](mailto:redazione@unitrepavia.it)

## IL SANTO NATALE ATTRAVERSO L'ARTE



*National Gallery of Art di Washington  
Lorenzo Lotto - Natività*

### SOMMARIO

Giorgio Scianna: I miei libri ascoltano i giovani.....	pag. 2
Alcune ricette sfiziose per il menu di Natale.....	“ 3
Cosa accade in Biblioteca?.....	“ 4
Viaggi e gite.....	“ 4
Grande successo della conferenza su scienza e pseudoscienze.....	“ 5
Re Alboino guida i longobardi in Italia.....	“ 5
Chiusura per festività natalizie.....	“ 5
Memorandum per i soci studenti.....	“ 5
Invito alla lettura.....	“ 6
Prospetto statistico.....	“ 7
Block notes.....	“ 8

## GIORGIO SCIANNA: I MIEI LIBRI ASCOLTANO I GIOVANI

di Pierangela Fiorani

L'appuntamento è di sabato pomeriggio al bar Mai pagura, davanti all'università. "Lì si sta tranquilli... ci vado quando ho bisogno di stare un po' solo". Soli non siamo, però, perché il bar si riempie presto di gente e più di una persona si avvicina al nostro tavolo per salutare, forse anche con l'intento di trattenersi.

Non importa, con Giorgio Scianna si può parlare di libri (i suoi, e non solo) e di scrittura anche se il brusio presto si anima intorno a noi. Soprattutto si può ragionare di ragazzi, di adolescenti, di una generazione di giovani - quelli di questi anni - con cui non si riesce ad affrontare la questione del futuro, del loro futuro. Sono proprio gli ultimi suoi libri a portarci sull'argomento, insieme al suo lavoro quotidiano di formatore in una grande azienda nel milanese. Vita da pendolare?

"Sono nato a Pavia (1964), anche se dai tre ai dieci anni ho vissuto a Robbio Lomellina per il lavoro di mio padre, bancario. A Pavia sono tornato per frequentare le medie, poi il liceo Foscolo e quindi l'Università, laurea in giurisprudenza. Avvocato, ma quasi subito assunto in una azienda del sud Milano in cui mi occupo di risorse umane e formazione. Pendolare, quindi".

Quando nasce lo scrittore Scianna?

"Ai tempi dell'Università. Dapprima in modo confuso. Che fare? Racconti? Romanzi? Aveva un senso? Volevo farlo davvero? Ho frequentato gli incontri con Peppo Pontiggia al teatro Verdi di Milano. Era rigoroso, non saccente. Sono stato incoraggiato. E di più. Ho fatto un corso di sceneggiatura all'Anteo. Serve per acquisire consapevolezza. Incontrando altri ti confronti nelle cose che ti piacciono o no".

E magari si capiscono, prima ancora, i gusti nella lettura.

"Certo. Io ho conosciuto meglio Camus, Dostoevskij, Stevenson, Fenoglio. I miei preferiti. E ho

anche chiarito a me stesso, per esempio, che mi piacciono le storie dove c'è una trama ben definita". Proprio come nei suoi romanzi. Ma ci sono anche racconti all'inizio?

"Verso la fine degli studi universitari ho cominciato a scrivere qualche racconto. Ho pubblicato anche in antologia. Ma avevo più il passo del romanzo. Così nel 2007 ecco *Fai di te la notte*".

Uscito per Einaudi e premiato con il Comisso. Per i tipi di Einaudi anche i successivi romanzi: *Diciotto secondi prima dell'alba* (2010), *Qualcosa c'inventeremo* (2014), *La regola dei pesci* (2017). Nel luglio 2011 ha debuttato anche con una pièce teatrale, *La palestra*. E, sempre nel 2011, ha pubblicato per Rcs-Corriere della Sera il saggio *Narrativa italiana oggi: istantanee e confini*. Ne' va dimenticata la collaborazione con la rivista Linus dove Scianna tiene una rubrica intitolata *Il luogo del delitto*. Dedicata al rapporto tra storia e luoghi. A proposito di luo-



Giorgio Scianna

ghi, è totalmente ambientato a Pavia il suo primo romanzo. Ma, come nascono le sue storie?

"Il romanzo può nascere da una suggestione, da una foto che fanno scattare un certo meccanismo. *Fai di te la notte* per esempio è nato dall'idea di una coppia nella quale uno dei due (in questo caso lui) ha un segreto non condiviso. In questo caso il segreto non c'entra con la vita di coppia. Quel segreto è la parte che non si conosce dell'altro, qualcosa come un tradimento non agito, una parte della vita dell'altro che ti taglia fuori. Pavia, una città di provincia, funzionava benissimo come

scenario per la vicenda. In *Qualcosa ci inventeremo*, invece, l'idea prima nasce dall'immagine di due ragazzi rimasti soli in una grande città come Milano".

Dallo spunto alla storia che succede?

"A volte passano anche un paio d'anni prima di arrivare ad avere il romanzo. E non tutte le idee riescono a svilupparsi. Devono esserci il plot, la trama, la suspense. Per cominciare devo avere chiaro in testa tutto questo. E le cose più difficili da scrivere restano l'incipit e il finale. Mi piace pensare che l'inizio è per l'editore e il finale per il lettore, che in genere ti fa domande proprio su come hai concluso la storia. Ma ci sono anche le difficoltà di trovare la voce, la lingua, il timbro, la velocità. Si tratta di capire se scrivere o no in prima persona (scommessa questa bellissima ma assai complicata). C'è da costruire un mondo, i personaggi, le regole. Insomma sentire e poi convivere con tutto questo".

Qual è il suo libro più autobiografico?

"Nessuno per storie o personaggi. Solo piccolissimi innesti qua e là. L'ultimo libro, per esempio, è attualissimo (*La regola dei pesci* è la storia di quattro amici diciottenni che spariscono dopo una vacanza in Grecia); però i ragazzi sono quelli che creo io. Certo, guardo con attenzione le facce dei giovani, come padre di adolescenti ne frequento anche tanti, ma quello che vince nella scrittura è il desiderio di esplorare quel mondo. Così come in altri libri mi ha interessato esplorare la vita di coppia".

Con il libro *Qualcosa ci inventeremo* aveva già fatto il giro delle scuole di mezza Italia. Sta succedendo anche con *La regola dei pesci*. Come sono gli adolescenti di oggi?

"Trovo ragazzi che hanno voglia di raccontarsi anche se sono pochi i libri che raccontano il loro mondo. I giovani sono come anemometri sul tetto. È indispensabile guardarli e ascoltarli per capire dove va la società".

## ALCUNE RICETTE SFIZIOSE PER IL MENU DI NATALE

Luigia Favalli e Cristina Dioli hanno preparato per noi un menu di Natale molto goloso. Purtroppo, per ragioni di spazio, non ci è possibile pubblicare il menu per intero, per cui abbiamo scelto, da proporvi, alcune ricette veramente sfiziose. Per chi fosse interessato, il menu completo è a disposizione presso la Segreteria UNITRE di Via Porta Pertusi 6.

### Baci di Dama al Salmone

Parmigiano: 80 g  
Burro: 80 g  
Vino bianco: 20-30 ml  
Farina 00: 100 g  
Farina di mandorle: 100 g  
Salmone affumicato: 50 g  
Formaggio fresco spalmabile: 60 g  
Erbe aromatiche tritate: 1 cucchiaino  
Noce moscata: 1 pizzico  
Pepe rosa in salamoia: 1 cucchiaino  
Sale grosso: 1 pizzico  
Sale: q.b.  
Miscelate le farine e disponetele a fontana; unite al centro il parmigiano grattugiato, il burro a pezzetti ben freddo, il sale grosso e il vino bianco, e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.  
Formate tante palline grandi come una noce, disponete su una placca, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate raffreddare.  
Nel frattempo frullate il salmone con il formaggio spalmabile, le erbe tritate, la noce moscata e il pepe rosa. Regolate infine di sale. Attaccate i biscottini, a due a due, con la crema ottenuta e servite i baci di dama freddi.

### Tronchetto di Natale salato

5 fette di pane per tramezzini  
250 g di insalatina capricciosa  
5-6 cucchiainate di maionese  
2 cetriolini sott'aceto  
5-6 funghetti sott'olio  
Per la mousse di tonno  
200 g di tonno sott'olio  
120 g di formaggio spalmabile  
2 filetti di acciuga  
1 cucchiaino di capperi  
un pizzico di origano  
1/2 limone  
Sgocciolate l'insalatina capricciosa dall'aceto, strizzatela un po' tra le mani e mescolatela alla maionese. Sistemate su un piano di lavoro un pezzo di pellicola trasparente e poggiatevi sopra 3 fette di pane per tramezzini facendole combaciare dal lato lungo. Distribuitevi sopra l'insalatina (tenetene da parte un po' per farcire le altre

fettine) e arrotolate aiutandovi con la pellicola che andrete a chiudere alle estremità.

Fate la stessa cosa con le ultime fettine di pane rimaste, ma farcite singolarmente, e mettete tutto in frigo per qualche ora. Io ho fatto questo lavoro il giorno prima (potete anche preparare la mousse di tonno).

Sgocciolate il tonno e strizzatelo delicatamente tra le mani; ponetelo nel mixer insieme ai filetti di acciuga, i capperi ben sgocciolati, l'origano e il formaggio spalmabile. Aggiungete infine qualche goccia di limone (non esagerate!) e la scorza grattugiata di metà.

Frullate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e fate riposare in frigo per almeno un'ora prima di utilizzarlo.

Riprendete dal frigo i rotolini di pane farciti, togliete la pellicola e sistemate quello più grande su un piatto da portata. Tagliate le altre due fette trasversalmente e sistematele come preferite intorno e sopra al "tronco" centrale in modo da ricreare la forma di un vero e proprio tronchetto. Per farle aderire usate un po' della mousse di tonno.

Quindi cospargete tutto il tronchetto con la mousse di tonno e fate dei solchi con i rebbi di una forchetta. Decorate con delle fettine di cetriolini e dei funghetti.

### Tortino di scampi, carciofi e patate

2 chilogrammi scampi  
800 grammi patate  
8 carciofi  
2 scalogni  
300 grammi pomodorini  
1 mazzetto basilico  
1 mazzetto dragoncello  
1 carota  
150 grammi burro chiarificato  
1 limone  
q.b. sale  
200 grammi panna da cucina  
2 spicchi aglio  
1 sedano costa (gambo)  
q.b. olio di oliva extravergine

Pela le patate, tagliale a metà e ricavane delle fettine molto sottili, che con un coppapasta devi trasformare in dischetti di 3 centimetri. Scalda in una pentola dell'acqua e scottaci i tuberi per pochi istanti, lasciali raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugali e sistemali su una teglia da forno che hai foderato con carta oleata.

Sovrapponi i cerchi formando delle rosette, e spennellale con il burro chiarificato. Per ogni rosetta ti serviranno circa 7/8 cerchi di patate. Cuoci in forno a 160° per 15 minuti: trascorso questo tempo scola il burro in eccesso, sala e lascia al caldo.



### Idee per la tavola di Natale

Metti in un tegame gli scalogni, la carota e il sedano a fettine a soffriggere insieme agli spicchi d'aglio, con 2-3 cucchiaini di olio. Aggiungi i pomodorini, il basilico, il dragoncello e i gusci degli scampi. Copri con ghiaccio, per mantenere vivo il colore delle verdure, e porta a ebollizione cuocendo per 20 minuti.

In un passaverdura trita la salsa del tortino di scampi, poi mettila in una casseruola e falla ridurre sul fuoco.

Prendi i carciofi, puliscili scavando la parte interna con uno scavino per eliminare l'eventuale fieno; immergili in acqua e succo di limone e tagliali a fettine.

Metti a stufare i carciofi in una padella con poco olio e un mestolino di acqua calda, aggiusta di sale e aggiungi ancora qualche goccia di succo di limone. Tieni in caldo anche loro.

Lessa le patate rimaste, tagliale a

tocchetti aggiungendo all'acqua la panna, salale, frullale e passale al colino a maglie fini. Inserisci la crema nel sifone caricato con le apposite bombolette e tienilo caldo a bagnomaria. Se non hai il sifone monta la crema con il frullatore a immersione e tienila comunque in caldo.

Cuoci le code di scampi al vapore. Prendi un anello di metallo di 10-12 cm, sistemalo su di un piatto, sistema un primo strato di carciofi e coprilo con 3-4 code di scampi. Aggiungi sopra gli scampi la spuma di patate, e le patate dorate. Ripeti l'operazione per tutti i tortini e poi toglilo l'anello.

Scalda la salsa di verdure che hai fatto ridurre sul fuoco, distribuisca a filo intorno al tortino di scampi, carciofi e patate e servi il piatto sistemando il resto della salsa in una salsiera.

### Risotto melograno e taleggio

320 g riso carnaroli  
1 melograno maturo sgranato  
brodo vegetale  
q.b. vino bianco secco per sfumare  
120 g di taleggio  
60 g di burro  
1 scalogno  
q.b. prezzemolo  
80 g di parmigiano

Preparate il brodo vegetale. Con un passino ridurre mezzo melograno in succo mettendo da parte il resto. In una padella mettere scalogno tritato, la noce di burro e far appassire a fuoco basso. Quando è morbido frullate con un frullatore a immersione. In una padella fate sciogliere poco burro, aggiungere il riso e far tostare, sfumare con del vino bianco secco. Quando il vino sarà evaporato aggiungete del brodo, lo scalogno frullato e far cuocere piano piano mescolando spesso. A metà cottura unire il succo di melograno, il sale e continuare la cottura aggiungendo sempre il brodo. Quando il riso sarà cotto spegnete il fuoco e mantecate con il taleggio a tocchetti, il parmigiano, il restante burro e i chicchi di melograno.

Servire su una pirofila e decorare con prezzemolo tritato.



## Cosa accade in Biblioteca?

### CI TROVIAMO MERCOLEDÌ'?

Insieme in Biblioteca per promuovere la lettura

**Mercoledì 10 gennaio 2018 ore 15.30**

### *Quattro chiacchiere con Luisa Sacchi*

Cosa abbiamo letto durante le vacanze di Natale?

Cosa stiamo leggendo?

\*\*\*\*\*

Ricordiamo che la Biblioteca è aperta da **lunedì** a **venerdì** con il seguente orario:

**9:30 -12:00**

Ogni secondo mercoledì del mese apertura pomeridiana:

**dalle 15:00 alle 16:30**

\*\*\*\*\*

### VIAGGI E GITE GENNAIO - GIUGNO 2018

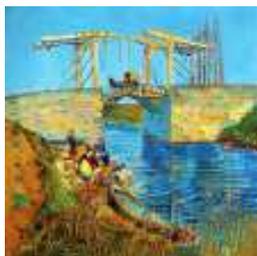
Diamo qui di seguito l'elenco dei viaggi e delle gite previsti per il prossimo semestre.

Ovviamente le date esatte e le modalità di esecuzione degli stessi saranno comunicate nei notiziari mensili seguendo gli abituali criteri e con adeguato anticipo. In gennaio verranno pubblicati i viaggi organizzati dai docenti.

GENNAIO – Martedì 23: a Milano per la mostra *Dentro Caravaggio*

FEBBRAIO – Bordighera e Ventimiglia

MARZO – A Vicenza per la mostra *Van Gogh. Tra il grano e il cielo*



Van Gogh - Ponte di Langlois

APRILE – A Torino per il Parco della Mandria e il Castello



Parco la Mandria - Cervus elaphus

MAGGIO – Villa Pergola, Alassio



Alassio - Parco di Villa Pergola

GIUGNO - Val Vigezzo, le Centovalli



Ferrovie della Val Vigezzo

GIUGNO - Puglia

## GRANDE SUCCESSO DELLA CONFERENZA SU SCIENZA E PSEUDOSCIENZE

La scienza è la chiave della conoscenza. Le sue applicazioni pratiche sono a volte clamorose. Meno note sono le scoperte della ricerca fondamentale, anche se poi hanno ottenuto premi Nobel, come il *bosone di Higgs* (previsto teoricamente 48 anni prima) o le *onde gravitazionali* (ipotizzate 100 anni prima). Ancora meno popolari sono gli schemi concettuali di base (fisica quantistica, relatività, evolucionismo, codice genetico,...).

La scienza è umile. Nel metodo scientifico una smentita vale più di mille conferme e la scienza non usa mai la parola verità, ma tutto ciò che sappiamo del mondo è stato scoperto dalla scienza. Così ha iniziato la conferenza SCIENZA E PSEUDOSCIENZE martedì 14 novembre il professore Adalberto Piazzoli.

Le pseudoscienze, molto lontane da essere scienze, sono spesso in contrasto insanabile con ciò che conosciamo. Forse è più esatto il termine paranormale, ma i fenomeni che individuano sono tutt'altro che normali. I vari ambiti "pseudoscientifici" spaziano dalla parapsicologia (precognizione, telepatia, chiaroveggenza, ...), all'astrologia, dallo spiritismo alla magia e poi telescrittura, xenoglossia, psicofonia, bilocazione, radioestesia, raddomanzia, cartomanzia, lottologia, reti di Hartmann, ecc.

Tutte queste "attività" si basano su ipotesi indimostrate, prive di alcuna prova oggettiva o del supporto di sperimentazioni scientifiche.

Ma anche alcune medicine alternative mostrano tutta la loro fragilità. Come l'omeopatia. Teorizzata da Hahnemann oltre due secoli fa, si basa su tre ipotesi: il simile cura il simile, le dosi infinitesimali (la diluizione in acqua è tale che non rimane neanche una molecola del rimedio nel "farmaco"), la succussione (lo sbattere a mano la provetta per "energizzarla"). Allo stato attuale, nessun

serio studio scientifico ha potuto dimostrare che l'omeopatia presenti, per una qualsiasi malattia, un'efficacia clinico-terapeutica che sia superiore all'effetto placebo. La forza dell'omeopatia è che non ha controindicazioni, essendo acqua pura. Ma se per curare una malattia servono gli antibiotici non è utile somministrare farmaci omeopatici. Quando lo si fa, a volte gli esiti sono disastrosi.

Negli ultimi due secoli la "cultura" paranormale non è riuscita ad assodare niente e alcune testimonianze non sono prove, ma *flatus vocis*. Per eventi straordinari ci vogliono prove straordinarie. I profeti di queste discipline non lasciano sottoporre a controlli i presunti "fenomeni" ottenuti, e questo è già una prova della loro inconsistenza.

---

### RE ALBOINO GUIDA I LONGOBARDI IN ITALIA

Salone Casa Eustachi  
giovedì 8 febbraio, ore 15:30

La professoressa Maria Pia Andreoli terrà una conferenza sul re longobardo Alboino alla data qui sopra indicata. Riportiamo di seguito la breve presentazione che la docente ci ha trasmesso.

"La venuta dei Longobardi in Italia, la loro dominazione durata, nella Langobardia Maior, poco più di due secoli, è stata, nel tempo, variamente giudicata.

Da "longobarda pavese", dopo aver ricordato fatti e misfatti di quei secoli passati, farò alcune considerazioni, dando spazio, oltre che alle fonti, anche a suggestioni, leggende e miti per meglio comprendere e mettere in luce "l'eredità", ancora viva di quei nostri lontani antenati."

## CHIUSURA PER LE FESTIVITA' NATALIZIE

La segreteria UNITRE, l'Ufficio informazioni di Santa Maria Gualtieri e la Biblioteca UNITRE resteranno chiusi per le vacanze natalizie da sabato 23 dicembre a domenica 7 gennaio 2018.

Riapriranno lunedì 8 gennaio.



A tutti i soci i  
migliori auguri

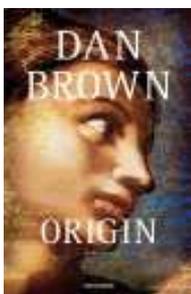
### MEMORANDUM PER I SOCI STUDENTI

- L'orario d'inizio e fine di ogni lezione è indicato in modo chiaro nel programma di ciascun corso.
- L'accesso alle relative sedi è consentito 15 minuti prima dell'inizio delle lezioni.
- Il rispetto degli orari è un preciso dovere di ogni studente: i ritardi, anche se giustificati, costituiscono sempre un elemento di disturbo per i docenti e per gli altri partecipanti al corso.
- Si raccomanda vivamente di non abbandonare l'aula durante la lezione: l'intervallo, a metà incontro, è stato previsto anche per offrire questa possibilità.
- Si raccomanda altresì di spegnere i cellulari durante lo svolgimento delle lezioni.

## INVITO ALLA LETTURA

Questo mese si consiglia...

**Dan Brown, *Origin*, Mondadori**



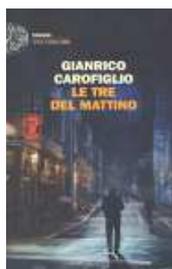
Il 3 ottobre scorso è tornato nelle librerie Dan Brown, lo scrittore famoso per i suoi thriller fantastici, con il suo protagonista, il professor Robert Langdon, interpretato sullo schermo da Tom Hanks, specialista di simbologia e iconologia religiosa all'Università di Harvard. Dopo le note vicende dei precedenti libri della serie (*Il Codice Da Vinci*, *Angeli e Demoni* e *Inferno* sono anche diventati film di grande successo), Langdon questa volta si trova alle prese con una scoperta che potrebbe rivoluzionare tutte le teorie già formulate sull'origine della vita sulla terra e che potrebbe anche rivelarsi una profezia sul destino ultimo dell'uomo, in grado di cancellare ogni credibilità delle religioni rivelate. Una sorta di inconfutabile affermazione scientifica che si oppone a ogni credo attualmente professato. E quindi una vera catastrofe che annienterebbe il potere gerarchico delle tre grandi religioni monoteiste.

Come d'abitudine per Brown, anche in questo romanzo gli scenari dell'azione sono città storiche: tutto inizia a Bilbao, nel modernissimo Museo Guggenheim, dove un ex allievo del professore, Edmond Kirsch, ha organizzato una conferenza per rivelare le sue straordinarie teorie. Ma poco prima della presentazione l'uomo viene ucciso da un sicario inviato da un oscuro mandante che si conosce solo con l'appellativo di "Il Reggente". Langdon, in compagnia di Ambra Vidal, direttrice del museo e fidanzata con l'erede al trono di Spagna, inizia una corsa contro il tempo per recuperare la profezia e divulgarla

via internet. Una grossa novità consiste nell'aiuto che ai due viene fornito da Winston, un computer dotato di intelligenza artificiale creato dallo stesso Kirsch, conosciuto anche per le sue straordinarie capacità informatiche. La ricerca porta i due protagonisti a spostarsi per le maggiori città spagnole, fino agli antri nascosti della Sagrada Familia di Barcellona, e poi in una vecchia chiesa consacrata della stessa città. La profezia è protetta da una password di 47 caratteri di cui si sa solo quello che Kirsch aveva confidato ad Ambra, cioè che si tratta di una frase di un noto poeta. Forse Nietzsche, che oltre alla filosofia si era anche dedicato alla poesia? O forse William Blake, poeta e pittore romantico dedito alle arti oscure?

A questi enigmi sempre più affascinanti, si aggiunge in questa storia il tema del rapporto tra scienza e fede, tra tecnologia e umanità che si scontrano in un conflitto che sembra non avere soluzione.

**Gianrico Carofiglio, *Le tre del mattino*, Einaudi**



Un padre e un figlio. Una città di mare. Due notti insonni. E il sottofondo della musica jazz. Sono questi gli ingredienti fondamentali del nuovo romanzo di Gianrico Carofiglio che, lasciati (al momento) alle spalle sia i legal thriller con l'avvocato Guerrieri, sia i polizieschi con il maresciallo Pietro Fenoglio, vira ancora una volta la sua linea narrativa, affrontando una situazione classica per il romanzo occidentale: l'incontro tra un padre e un figlio che riescono a conoscersi e a capirsi durante una situazione eccezionale.

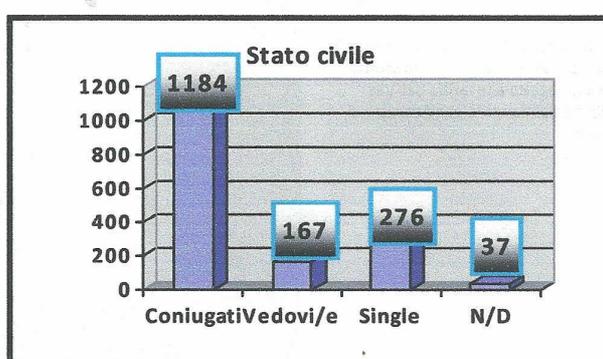
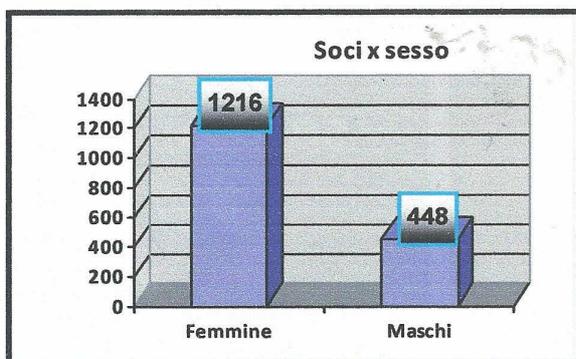
L'idea del romanzo è stata presa da una storia vera. Un ragazzo che, come "test" di verifica circa la sua guarigione dall'epilessia, viene indotto a una veglia di 48 ore provocata dall'assunzione di anfetamine. Per quanto strano possa apparire, pare che questo fosse un metodo "diagnostico" veramente utilizzato fino a qualche tempo fa. O almeno utilizzato dall'unico personaggio realmente esistito della storia (gli altri, a parte l'occasione narrativa, sono di pura invenzione), e cioè il medico da cui il giovane protagonista, Antonio, si è fatto curare e che ora deve constatarne la guarigione. Si tratta quindi del percorso attraverso due notti intense per le vie di Marsiglia, una città che nell'immaginario culturale si configura come uno spazio caotico e affollato, in cui si intrecciano le vite di personaggi capitati quasi per caso tra le vie che scendono al mare. Padre e figlio trascorrono le due notti di veglia camminando e imparando a conoscersi, percorrendo le grandi strade del centro così come i vicoli più bui, ed entrando nei fumosi locali del porto dove si beve tanto e si ascolta il jazz, una musica di per sé irrisolta e improvvisata. Proprio com'è la vita, secondo Carofiglio. Per Antonio, che ha 18 anni, si tratta anche di una sorta di iniziazione, che si realizza attraverso il riconoscimento e l'accettazione di un padre quasi sconosciuto, e il superamento degli odi adolescenziali. Un tema "classico", si diceva. Rivitalizzato solo da questo sentore di precarietà, di mancanza di sicurezza che viene comunque dall'accettazione della vita. Vivere tutto in una (due, in questo caso) notte. Trovare una nuova dimensione per la propria vita. Capire il perché dei rapporti affettivi. E accettare il passare del tempo che, lungi dall'essere una tragedia, regala invece la possibilità di avanzare nella consapevolezza e nella capacità di amare.

Annalisa Gimmi

Prospetto statistico iscrizioni anno accademico 2017/2018

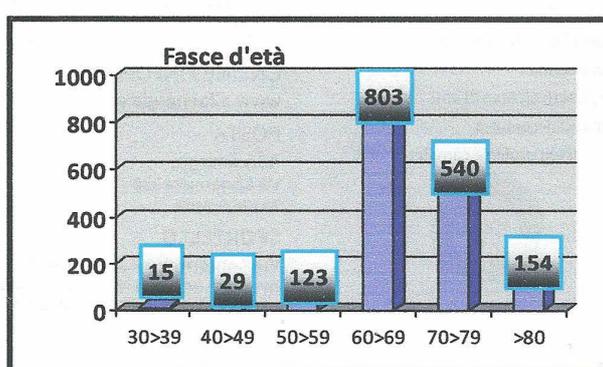
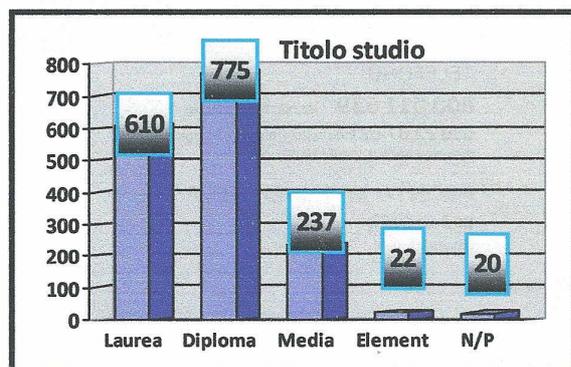
<u>Sesso</u>	<u>Nr</u>	<u>Perc.</u>
Donne	<b>1.216</b>	73,08%
Uomini	<b>448</b>	26,92%
	<hr/> <b>1.664</b>	100,00%

<u>Stato civile</u>	<u>Nr</u>	<u>Perc.</u>
Coniugati	<b>1.184</b>	71,15%
Vedovi/e	<b>167</b>	10,04%
Single	<b>276</b>	16,59%
N/D	<b>37</b>	2,22%
	<hr/> <b>1.664</b>	100,00%



<u>Tit.studio</u>	<u>Nr</u>	<u>Perc.</u>
Laureati	<b>610</b>	36,66%
Diplomati	<b>775</b>	46,57%
Licenza medi	<b>237</b>	14,24%
Lic.elementar	<b>22</b>	1,32%
N/D	<b>20</b>	1,20%
	<hr/> <b>1.664</b>	100,00%

<u>Fasce d'età</u>	<u>Nr</u>	<u>Perc.</u>
Da 30 a 39	<b>15</b>	0,90%
Da 40 a 49	<b>29</b>	1,74%
Da 50 a 59	<b>123</b>	7,39%
Da 60 a 69	<b>803</b>	48,26%
Da 70 a 79	<b>540</b>	32,45%
> 80	<b>154</b>	9,25%
	<hr/> <b>1.664</b>	100,00%



Aggiornato al: 14/12/2017

## I DONI DI DIO (antica poesia indiana)

Gli ho chiesto la forza  
e Dio mi ha dato difficoltà per rendermi forte.  
Gli ho chiesto la saggezza  
e Dio mi ha dato problemi da risolvere.

Gli ho chiesto la prosperità  
e Dio mi ha dato muscoli e cervello per lavorare.  
Gli ho chiesto il coraggio  
e Dio mi ha dato pericoli da superare.

Gli ho chiesto l'Amore  
e Dio mi ha affidato persone bisognose da aiutare.  
Gli ho chiesto favori  
e Dio mi ha dato opportunità.

Non ho ricevuto nulla di ciò che volevo  
ma tutto quello di cui avevo bisogno.  
La mia preghiera è stata ascoltata.

# BUON NATALE



# E FELICE ANNO NUOVO

---

## BLOCK NOTES

---

GENNAIO 2018

martedì 23 - A Milano per la mostra *Dentro Caravaggio* (vedi notiziario novembre pag. 3)

---

## UNITRE notizie

Anno XXVIII n° 11, Dicembre 2017

*Direttore responsabile:* Maria Maggi

*Condirettore:* Anita Diener

*Redazione:* Piero Ardigò, Luisa Bisoni, Pierangela Fiorani, Fiorella Nuzzo, Gian Paolo Parmini, Giuseppe Piccio, Iride Roti

Hanno collaborato a questo numero:

*Per le illustrazioni:* Gian Paolo Parmini