

Emanuela Catanese è la vincitrice del "Reality Boat" di Fiumara

Al Reality Boat di Fiumara ha vinto lei, Emanuela Catanese che vive a Genova ha trent'anni e lavora in un panificio della nostra città. Dopo aver trascorso, assieme ad altri tre ragazzi, undici giorni a bordo della barca a vela Nytec 23, ormeggiata all'interno del Centro Commerciale, s'è classificata prima. La preferenza è stata espressa dal pubblico: clienti del Centro Commerciale e dei Divertimenti.

Il premio, messo in palio dalla direzione del Centro di Fiumara, il cui direttore è Salvatore Cezza, era davvero appetibile: 5.000,00 euro in buoni acquisto spendibili presso il Centro Commerciale. Va detto che la manifestazione ha raggiunto un grande successo, i clienti-votanti sono stati, complessivamente, 30.843, Emanuela si è aggiudicata ben 9.806 preferenze grazie al suo carattere esuberante ed all'impegno dimostrato durante le prove d'esibizione, preparate, per i concorrenti, dagli organizzatori dell'evento.

Anche i previsti collegamenti internet sono andati molto bene, diecimila, in media, i visitatori dall'Italia e dall'estero.

La premiazione, avvenuta lo scorso 18 ottobre è stata una bella festa, conclusiva del "viaggio" iniziato il primo del mese.

Carini, bravi e simpatici anche gli altri ragazzi del gruppo: Alessandra Laudadio, Luca Maesano, Tomas Novak; tutti hanno dato vita a momenti di vero spettacolo. Davvero un bell'equipaggio, che ha avuto sempre il... vento in poppa!

Adesso il piccolo cabinato non è più a Fiumara, resta però il ricordo di tante giornate liete e di molti clienti soddisfatti dai numerosi premi vinti. Il merito va all'iniziativa, veramente inedita, del "Reality boat".

Laura Traverso

"Occhio al prodotto"

Funghi e radioattività



26 Aprile 1986: data ormai pressoché dimenticata, eppure importantissima. Quel giorno a Cernobyl, piccolo villaggio della Russia, accadde un evento che avrebbe dovuto rimanere scolpito a lungo nella memoria collettiva, e che il regime comunista tenne segreto o minimizzato per molti giorni. La locale centrale nucleare generò una fuga terribile di radiazioni, uccidendo moltissime persone sia nell'immediato, sia nei mesi ed anni successivi, con danni ambientali impossibili da quantificare realmente data la loro vastità. La contaminazione, è dimostrato, arrivò anche da noi, ma nei Balcani (dalla Romania alla ex Jugoslavia sino a Grecia e Turchia) le tracce di Cesio 137 e di altri metalli radioattivi furono davvero massicce. Che c'entra tutto questo con i funghi? Purtroppo c'entra, e molto. Questi elementi radioattivi rimangono tali non per qualche mese, ma per decine di anni, ed i funghi sono dei perfetti collettori degli elementi presenti nella terra, radioattività compresa. Se

consideriamo che, nei periodi di scarsità di porcini nostrani per cause climatiche, ciò che si trova in circolazione viene da Croazia, Serbia, Montenegro ed anche dalla Turchia, se consideriamo che l'eventuale radioattività "ex Cernobyl" è tuttora ben presente nel terreno (anche se nessuno ne parla più), se consideriamo infine che gli organismi sanitari pare controllino blandamente ("a campione") l'eventuale radioattività, ne consegue che le nostre parole non sono poi così astruse o allarmistiche. Recenti studi hanno dimostrato che persino gli animali ghiotti di funghi (es. i cinghiali) possono accumulare nelle carni radioattività oltre la soglia di allarme, per cui crediamo sia giusto parlare del problema. Intendiamoci bene: non crediamo proprio che comprarsi due-tre porcini belli, e mangiarseli fritti o a funghetto costituisca un reale attacco alla salute, ma l'eventuale uso intenso e prolungato, se in presenza di radioattività, non può certo definirsi ottimale. In altre parole, se devo fare una radiografia all'anno è un conto, se devo farne molto spesso, oppure lavoro dietro una macchina a raggi "X", allora è un altro, tanto è vero che gli addetti ospedalieri del settore sono estremamente protetti e controllati frequentemente. Che dire dunque? Il suggerimento è, come sempre, quello di consultarsi col proprio medico di famiglia non solo per quanto riguarda l'aspetto "occulto" di cui abbiamo accennato, ma anche della maggiore o minore possibilità di consumare funghi in relazione al proprio particolare stato di salute.

Pietro Pero

Ci scrivono

Sono una mamma che abita a San Pier d'Arena, in zona ospedale. Tutti i giorni, dovendo accompagnare mio figlio all'asilo nido in zona Fiumara col passeggino, devo scontrarmi con le grandi difficoltà per raggiungere via Cantore. Villa Scassi è inaccessibile per la presenza di scale, ovviamente l'accesso da scalinata Beccaria e San Barborino presenta le stesse difficoltà, via Balbi Piovera ha marciapiedi di dimensioni tanto ridotte da non permettere il transito del passeggino e spesso occupati da veicoli lasciati in sosta che mi obbligano a fare tratti in mezzo alla strada, via Botteri è stretta, colma di macchine parcheggiate e tutta in salita, non c'è nemmeno uno spazio per passare e si rischia di non essere visti dai veicoli che discendono. Sulla linea 165 non si riesce a salire con il passeggino perché troppo stretto e sempre pieno di gente e facendo capolinea in piazza Montano devo affrontare un tragitto, anche se non lungo, difficoltoso con il bimbo in braccio, borse della spesa; e se poi piove e fa freddo... L'ascensore, tanto comodo, è fuori uso ed è stato sostituito dalla linea HS che, per quanto mi riguarda, non risolve il problema. Ovviamente il disagio non è solo il mio ma anche di altri genitori e immagino di portatori di handicap. La soluzione potrebbe essere quella di rendere quei pochi tratti di scale di Villa Scassi accessibili con scivoli adatti ai passeggini e alle carrozzine degli handicappati. Cordiali saluti.

Caterina Menzofanti

Frambati arredamenti
progettazione d'interni

Frambati Remo arredamento srl

Via G. Giovanetti, 56 r.

16149 Genova Sampierdarena

tel. 010 6451873 - frambati.arredamenti@libero.it

*Da tre generazioni il meglio per qualità,
assortimento, assistenza e prezzi giusti*

Fabbrica
PASTICCERIA



GELATERIA



Un mare di gelato,
cassate e semifreddi
confezionati
artigianalmente,
Vi aspettiamo!

VIA CANTORE, 113 R. - GE-SAMPIERDARENA

TELEFONO 010.645.15.87

Domenica e festivi: aperto tutto il giorno