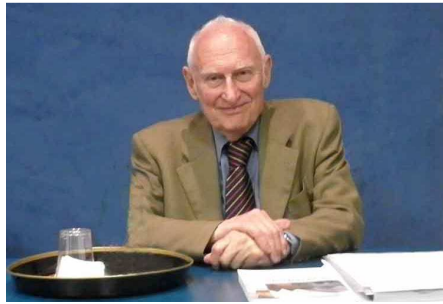


SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO!

Incontro con Luciano Bonuzzi su antropologia dell'alimentazione



E venne il giorno... quello dell'ultima conferenza (il presidente De Marco ha chiosato: "qualcuno dirà... finalmente!") di questo lungo "corso" su identità e cambiamento che ha comunque proposto certamente spunti di grande interesse. Si chiude quindi con Luciano Bonuzzi, psichiatra di Bardolino che ha lavorato a Verona ed è stato (ed è) un cultore della storia della Medicina oltre a nutrire (come si capirà) una passione per la "classicità" (centinaia i suoi viaggi in Grecia) e per al montagna (dal Tibet in... giù). E' stato anche presidente del Club Rotary di Peschiera-Alto veronese.

Questo suo contributo, che il presidente ha titolato *Psicoantropologia dell'alimentazione*, si occupa dunque di un altro aspetto identitario, e cioè quello dell'alimentazione nel corso della storia come aspetto specifico di una cultura identitaria. Lo potremmo subito definire con il famoso titolo di un libro del filosofo tedesco Ludwig Feuerbach (1804-1872) che nel 1862 scrisse *Il mistero del sacrificio o l'uomo è ciò che mangia*, in ciò intendendo che esiste un'unità inscindibile fra [psiche](#) e corpo, e dunque che per poter pensare meglio ci dobbiamo alimentare meglio. Va detto, per inciso, che il Feuerbach a sua volta si rifaceva ad uno scritto di [Jakob Moleschott](#) del 1850, titolato *Dell'alimentazione: trattato popolare*, nel quale l'[alimentazione](#) era interpretata come la base che rende possibile il costituirsi e perfezionarsi della cultura umana. Vale a dire che un popolo può migliorare migliorando la propria alimentazione.

Detto questo, il prof. Bonuzzi inizia subito con precise coordinate che danno l'esatta angolazione di come affrontare l'argomento, affermando che ciò che determina l'assetto antropologico di un popolo è la sua Cultura. Ad esempio il passaggio, in epoca preistorica, da un'alimentazione cruda a quella cotta fu un fatto culturale, e fa la differenza nell'identità di quei popoli che lo attuarono rispetto ad altri. E di conseguenza, quei primi uomini quando si riunivano attorno al fuoco parlavano di "sapori" e questo parlare (e questi sapori) poi divenivano "sapere". Infatti, a differenza degli animali, l'uomo è carente di "istinti" ma vi compensa con la "conoscenza", con la Cultura, che a sua volta è un "portato" dell'Evoluzione. E quando l'uomo si è "eretto", cioè è passato da una postura a "quattro zampe" a quella su due, non ha solo attuato la "verticalizzazione" della colonna vertebrale, ma anche quella delle ossa occipitali, che si sono poste in posizione "frontale" rispetto agli altri "ominidi". In questo modo ha sviluppato la "necessità" di relazioni e dunque di una comunicazione articolata.

La cosa si fa interessante...

L'istituzione della famiglia – prosegue il prof. Bonuzzi – è venuta dopo, cioè quando si è via via attenuata e contenuta l'aggressività che ha permesso la convivenza di gruppo anziché di "singoli aggregati". L'uomo è poi via via passato da essere un vegetariano ad divenire un onnivoro che per sopravvivere deve uccidere le specie inferiori. Fatto del tutto naturale in Natura, appunto, si dirà... E per questo motivo, cioè per questa sua esistenza che oscilla tra pulsioni naturali e apporti culturali l'Uomo può essere ben definito come una figura "dilemmatica".

Parlando di alimenti, l'uomo ha bisogno di vitamine e proteine e si tratta, per tutti, di alimenti che hanno una forte "impronta culturale".

Poi, vi sono i grassi, che erano alla base del condimento tipico, ad esempio, dei frati francescani. E per fare un altro esempio, quando Giulio Cesare conquistò la Gallia, l'attuale Francia, tra i vari problemi che riuscì a risolvere non vi fu, almeno immediatamente quello alimentare. Così spesso i suoi soldati rifiutarono il cibo cucinato dai galli sottomessi perché, la tradizione culinaria locale condivide i cibi con il burro, anziché con l'olio, come si usava e si usa in area mediterranea. Insomma, la complessità dell'alimentazione è un insostituibile stimolo al mantenimento dell'lo, tanto quanto lo è il sesso al mantenimento della Specie. Il Simbolismo, poi, permea ogni momento della nostra vita. E qui il prof. Bonuzzi introduce l'universo di miti greci. Ad esempio il maiale, che è l'animale che più ci assomiglia anche caratterialmente a noi umani, per i popoli mussulmani è un tabù perché vi scorgono una latente idea di cannibalismo (mangio qualcosa che mi assomiglia...). Insomma, in certe culture l'alimentazione ha un valore "tassonomico" (cioè sinonimo di azione *sistematica*, vale a dire lo studio teorico della classificazione, attraverso la definizione esatta dei principi, delle procedure e delle norme che la regolano). In altre parole il cibo può caratterizzare la specie: Dei, Umani, Animali. Ai primi va il "fumus" sacro della cottura; ai secondi il cibo cotto; ai terzi il cibo crudo. In sostanza tre sono i fattori di grande significazione ai fini della definizione di un'idea di antropologia alimentare:

- 1) il passaggio dall'alimentazione cruda a quella cotta;
- 2) la rinuncia al cannibalismo (di qui le valenze simboliche con il maiale di cui sopra)
- 3) il passaggio dalla figura del cacciatore a quella di Allevatore ed Agricoltore.

Con quest'ultimo fattore, cioè con l'Agricoltura nasce anche il concetto di proprietà di un fondo coltivabile, e quindi della necessità di delimitarne i confini. Nasce, di conseguenza in seguito anche l'idea di Regno o Stato.

Questi tre elementi promuovono dunque l'identità alimentare che si fonda su due radici: La prima, quella classica innanzi tutto. Prometeo dona il fuoco, Demetra la farina e Dioniso il vino, che è farmaco ma anche veleno che oblia. Polifemo si nutre di carne umana e si ubriaca... e s'innamora di Galatea. Ed a questi si contrappone Ulisse che beve invece con moderazione e non mangia mai carne umana.

Nella classicità vi è poi il concetto di "banchetto" dove, ad esempio, il prode Achille sacrifica quello che poi cuoce. A questo concetto si contrappone quello di Simposio, dove prima si

mangia e poi si beve e poi si fa musica. Vi è poi la radice cristiana. Quando Eva mangia la mela compie innanzi tutto una trasgressione alimentare. Anche la vicenda di Noè ubriaco e deriso dai figli ci insegna che bisogna bere con moderazione. Ma con Cristo, l'alimentazione assume invece un ruolo catartico e fondante del Cristianesimo, laddove il "pane" diviene simbolicamente il "corpo" (la carne) ed il vino, invece, il "sangue". Il pesce, che nel Levitico viene vietato, dopo il miracolo della moltiplicazione dei pani e dei pesci diviene invece "cibo del popolo" ed anche segno distintivo dei primi cristiani a Roma. Oppure, mentre i Celti mangiano cinghiale (e maiale) nel medio-oriente questo cibo lo si rifiuta. Insomma, gli alimenti principali sono tutti interpretabili in chiave simbolica. Tra le differenze alimentari, che sono anche specifiche ed identitarie, si possono ricordare anche quelle relative alle invasioni dei barbari che spesso erano dipinti come grandi ubriaconi. In realtà gli emissari "occidentali" che erano stati inviati incontro all'avanzata di Gengis Khan constatarono che la loro alimentazione non si accompagnasse al vino ma piuttosto al latte. L'orzo, poi, è tipico del Tibet, mentre il riso lo è per l'Asia orientale e la farina per l'Europa, dove è la base per il pane e la pasta. E così olio, burro e lardo sono condimenti che indicano culture diverse. Ed oggi ? Vi sono alimenti "fuori stagione", che sono trasportati congelati dall'altro lato del mondo e che distruggono i fondamenti Kantiani di Spazio e Tempo. Inoltre, oggi, vi è la "perdita della convivialità". L'isteria delle diete, i pasti in piedi, i fast-food, sono infatti l'anticamera della perdita del dialogo, che caratterizzava i pasti. Il fare tutto "in tempo reale" è la morte della civiltà. Attendiamo perciò una nuova sintesi che riveda i fondamenti dei nostri padri greci e romani che affermavano: "Beviamo il primo cratere per la salute e la sete – Il secondo per sonno – ma dal terzo in poi sono tutti per la follia". Qui il prof. Bonuzzi conclude la sua interessantissima e dotta esposizione e il presidente dà la parola alla sala. Intervengono Wolf, Ferrario, Scudiero, Carlotta e Paolo Di Giusto e Grisenti.



Maurizio Scudiero

ORIGINALE E SIMPATICO VIAGGIO IN SICILIA



Come da programma generale dell'annata, dal 25 al 28 maggio scorso un gruppo di Rotariani e relative consorti (Anichini, Dorigotti, Giovanelli, Michelini e Schwalm) ha seguito il Presidente Giacomo in un interessante viaggio in Sicilia, espressamente organizzato al di fuori degli ordinari circuiti turistici e destinato prevalentemente a conoscere le realtà agricole della zona sud-sud est dell'Etna. Grazie a Giacomo ed al suo assiduo e disponibile "collaboratore" in loco Gregorio Cali, espertissimo agronomo ed enologo docente della materia specifica, che si è davvero prodigato

nell'accompagnarci e guidarci per l'intero soggiorno, presentandoci in modo autorevole nei vari luoghi di visita, abbiamo conosciuto una realtà di giovani, efficienti ed appassionati operatori dell'agroalimentare, che davvero potrà in futuro affermarsi come importante supporto per il rilancio turistico ed economico di quei territori. Il tutto, come ci è stato fatto notare, in assenza del modello cooperativo tanto noto e caro al nostro territorio. Si è iniziato con la puntuale partenza dal Catullo venerdì 27 e già a Catania in tarda mattinata, Giacomo ci ha guidato a piedi nel centro storico mostrandoci scorci inediti e le architetture barocche, passando attraverso la vita brulicante del famoso mercato del pesce (inutile sottolineare il colpo d'occhio e le fantasie gastronomiche indotte), la grande piazza con l'elefantino in basalto affettuosamente chiamato " 'u Liotru" a simbolo della città, per poi rifocillarci e cominciare le degustazioni dei vini etnei sapientemente preparate dalla nostra guida. Così ha preso forma il soggiorno, non senza subito dedicare una visita dell'intero gruppo, commossa e raccolta, alla tomba di Famiglia a Giarre – paese di Giacomo – ove riposa la compianta consorte Anna. I fiori che abbiamo portato sono stati raccolti nell'incredibile giardino e campagna di Giacomo, che ci ha aperto e mostrato il suo "palmento", come da quelle parti chiamano le case di campagna originariamente adibite alla lavorazione dell'uva ed alla produzione dei vini. In contorno, una splendida profumatissima piantagioni di limoni, piena di zagare (i fiori) e di frutti. Siamo poi anche tornati nel palmento di Giacomo. Fatta base in un essenziale ma tranquillissimo agriturismo di mezza montagna (si era sempre tra i 600 e gli 800 mt.) con splendida vista sul mare di Riposto e con orizzonte ad est sino a Taormina ed alla Calabria, con clima molto fresco, sempre girando con un pulmino condotto dal disciplinatissimo autista/imprenditore Giuseppe e con un'auto guidata a seconda dei casi da Gregorio, da Giacomo o dal segretario, si sono così sviluppati i nostri tour. Sia cittadini (Riposto, Taormina, Acireale) sia soprattutto delle zone interne vitivinicole, visitando due eccellenti cantine: quella di Torre Palina – Patria e quella di Nicosia. In questi luoghi e nei momenti conviviali ricchi di specialità locali abbiamo conosciuto ed apprezzato, con la sapiente guida di Gregorio, l'interessante Nerello Mascalese, le varie profumatissime tipologie di Bianchi, e, sebbene non della zona, l'accattivante Cerasuolo di Vittoria ed il famoso nero d'Avola. Anche negli spumanti con metodo tradizionale i produttori si stanno impegnando ed è prevedibile che presto anche queste ottime "bollicine" si affermeranno sul mercato. Non più affatto vini da "taglio" dunque (interessanti le vie del porto di Riposto dove venivano fatte rotolare le botti destinate all'imbarco), ma autentici prodotti di ottima ed in qualche caso eccellente produzione enologica che di sicuro ritroveremo sulle tavole migliori e di grande equilibrio fra qualità e prezzo. Ovviamente ed a

Ovviamente ed a "chiudere", anche taluni splendidi Passiti della più rinomata produzione siciliana. E poi mandorle, pistacchi e nocciole – tutti prodotti rinomati del posto – preparati in mille modi.

Non è mancata naturalmente la gita sul versante nord est dell'Etna, sino a quota elevata dove pian piano le foreste rigogliose ed i ginestrai (in pieno fiore) cedevano il posto alla lava ed alle "sciare" più recenti, tanto affascinanti quanto per certi versi impressionanti, qua e là macchiate da tavolozze di colore per i fiori che nonostante tutto riescono a radicarsi. Più in alto, solo e soltanto lava, pini come pietrificati, qualche rudere di strutture distrutte dalle eruzioni, qualche nevaio e un vento forte.



Nonostante il freddo, alcuni coraggiosi sempre guidati da Giacomo che si è rivelato anche un ottimo ed agilissimo alpinista, sono saliti ancora di più, sino al maestoso e rude paesaggio di alcuni crateri. Superfluo trattenersi sulla qualità dei pranzi, delle cene (una spettacolare di pesce a Catania) e degli accuratissimi selezionati accompagnamenti enologici proposti da Gregorio. In un paio di occasioni, alcuni di noi hanno avuto l'opportunità di ricevere delle autentiche "docenze" sulla materia, anche per quanto concerne l'ottimizzazione dell'abbinamento coi cibi: roba da alta cucina!



Abbiamo imparato a tenere il calice, ad osservare e giudicare il vino all'interno del bicchiere, a riconoscerne l'equilibrio, la percezione di "salinità" dovuta alla lava, i profumi di ginestra, liquirizia, etc. Una volta, non è mancato l'intrattenimento musicale con tanto di karaoke, dove i coniugi Dorigotti hanno spopolato. Come sempre però, il tempo passa velocemente e così, fatta ampia provvista di dolci di mandorla - parte dei quali rimasti poi bloccati alla security dell'aeroporto, con il dott. Dorigotti che doveva essere trattenuto da consorte ed amici per proteste - ai limiti del peso/bagaglio ammesso (anche a causa della tavola) si è ripartiti per il Continente e per il profondo Nord. E' stata una bella esperienza, come detto insolita nell'itinerario, serena e ricca di affiatamento. Un sincero affettuoso plauso va quindi a Giacomo per averla progettata, averla mantenuta ed averla realizzata. Le foto che sono pubblicate testimoniano necessariamente taluni momenti di gruppo, ma numerose sono le immagini a ricordo che abbiamo e che riprenderemo. Grazie Giacomo!



Gianni Anichini

PASSAGGIO DI CONSEGNE

E' tempo di sciogliere il difficile enigma sulla locazione della cerimonia del passaggio consegne. Immagino che avrete pensato di tutto, compresa l'eventualità di mangiare a testa in giù per vedere e monti capovolti. Ebbene, tranquilli, niente di tutto questo. La cerimonia si svolgerà VENERDì 29 GIUGNO sul lago TOBLINO PRESSO L'AZIENDA "MASO TORESELLA" con aperitivo all'aperto (se non nevicata) e poi la parte ufficiale e la cena d'ordinanza.

Si prevede il ritrovo alle dalle 19 per poter godere in pieno del clima ed del bel paesaggio del luogo. Per la trasferta, se ci fosse un numero sufficiente di persone interessate ad utilizzarlo, si potrebbe pensare di mettere a disposizione (come già in passato è stato fatto) un pullman. Sarebbe perciò utile sapere sin d'ora chi ne prevede l'utilizzo.

LE ISCRIZIONI SONO DUNQUE APERTE. PRENOTATE!

**VENERDì 29 GIUGNO ORE 19 LAGO DI TOBLINO, AZIENDA "MASO TORESELLA"
PASSAGGIO DI CONSEGNE indicando con pullman o mezzo proprio.**

LETTERA DI GIUGNO DEL GOVERNATORE MARASCHIN



DISTRETTO 2060 ITALIA
FRIULI VENEZIA GIULIA - TRENTINO ALTO ADIGE/SÜDTIROL - VENETO
Bruno Maraschin
Governatore 2011-2012



Cari Amici e Care Amiche,

quando leggerete questa mia ultima lettera, avremo già celebrato il Congresso Distrettuale, evento che chiude l'annata e momento di verifica dei risultati e di progettualità futura; quest'anno oltre al bilancio consuntivo dell'annata precedente, ci sarà da condividere con Voi una piccola variazione dello Statuto Associativo del Distretto.

Inoltre, vi sarà il passaggio delle consegne ad Alessandro Perolo, nella continuità organizzativa, operativa e di programmazione; la nostra ruota, simbolo del Rotary, è ovviamente rotonda, e quindi corre senza che vi siano angolature o strappi, come del resto la collaborazione e condivisione con Alessandro su tutta la progettualità distrettuale proiettata nel futuro e questo sarà già un buon inizio. Ad Alessandro quindi i migliori auguri per una annata ricca di soddisfazioni e di successi, che sicuramente non gli mancheranno.

Come tutte le esperienze della vita che finiscono, da un lato ci si sente sollevati dalla responsabilità, dall'impegno e dalla fatica anche fisica e mentale che la funzione di Governatore richiede, ma dall'altro lato si sente anche un po' di nostalgia e tristezza nel ricordo della ricchezza di umanità ed amicizia presenti in tutti i Soci che ho avuto l'onore di conoscere durante le mie visite ai Club; giriamo pertanto l'ultima pagina di questo libro scritto da tutti i Soci in questa annata e proiettiamoci nel futuro con l'impegno di essere ancora utili al Rotary, se ciò verrà richiesto. Come avrete sentito o sentirete nell'ambito del Congresso, non tutto è andato come avrei desiderato, purtroppo nessuno di noi è perfetto e gli errori possono essere sempre in agguato. Quello che mi dispiace di più è la percezione che l'identità e l'appartenenza al Rotary al di fuori del proprio Club, sia modesta e ciò, secondo la mia opinione, giustifica lo scetticismo che si dimostra verso gli organismi rotariani internazionali, come ad esempio la Rotary Foundation, e la scarsa propensione dei Club, ancora presente in qualche area del Distretto, a unire le proprie forze per fare insieme qualche cosa di importante che migliori l'immagine del Rotary, e per accrescere conoscenza ed amicizia reciproche, fondamentali, come dice il motto di quest'anno, per abbracciare l'umanità.

È un aspetto questo della nostra vita rotariana che va migliorato, come pure bisogna impegnarci per rinforzare nella qualità i nostri Club, per dare vitalità, forza, coraggio, entusiasmo, coesione interna, ricordando che tolleranza ed amicizia non devono essere solo parole, ma atteggiamenti e comportamenti concreti praticati ogni giorno.

Questi sono i miei suggerimenti e il messaggio che vi lascio, prima di passare ai ringraziamenti, che non sono di rito, ma sono veramente sentiti.

Esprimo un vivo senso di gratitudine per tutti i Soci, Presidenti, Segretari Dirigenti, Consigli direttivi, Presidenti e componenti di Commissione di Club per l'affetto e la benevolenza di cui mi sono sentito circondato, sia quando mi avete elogiato, sia quando mi avete giustamente criticato. Un grazie di cuore alla mia magnifica Squadra, capitanata da Cesare Benedetti, il quale, come è nel suo DNA, ha trasmesso entusiasmo a tutti, a Carlo Martines, insuperabile istruttore distrettuale, agli Assistenti, che mi hanno seguito e supportato con pazienza e cortesia svolgendo uno splendido lavoro di coordinamento dei Club loro assegnati, ai Presidenti e Componenti le Commissioni Distrettuali, alla Segretaria Amministrativa Concetta Bongiovanni, pietra angolare della segreteria, sempre gentile e disponibile, a tutti coloro che in questo momento dimentico, ma che hanno bene operato per la nostra Associazione.

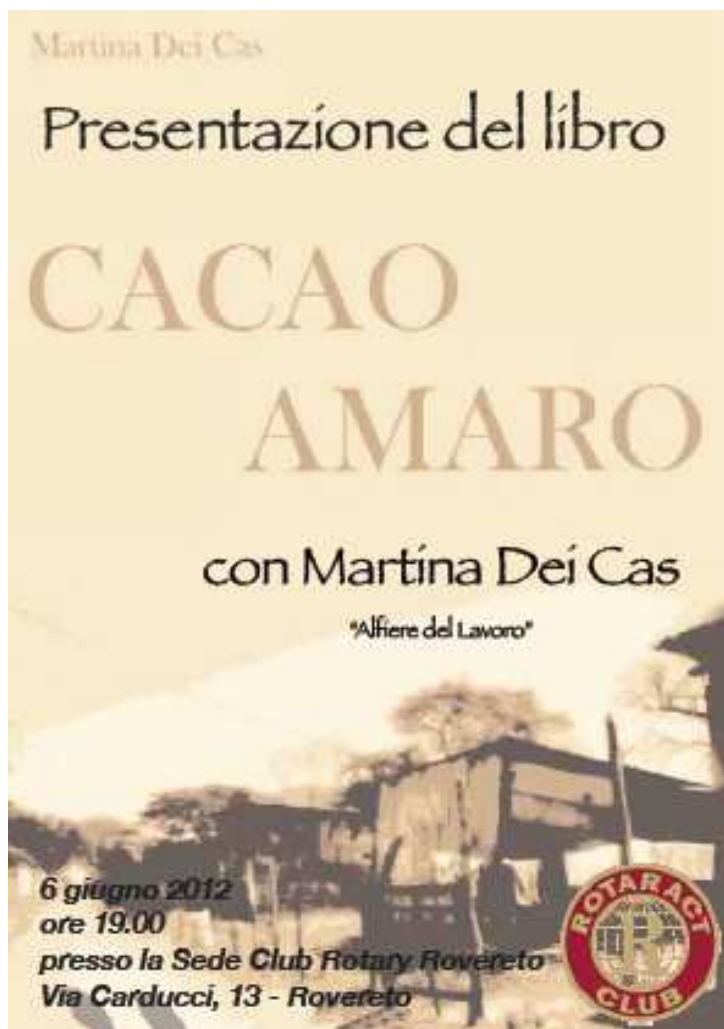
Permettetemi di citare con un ringraziamento particolare lo staff che si è dedicato alla comunicazione e ai suoi problemi, e cioè Giandomenico Cortese e Ida Zanetti, unitamente ai Componenti delle loro Commissioni, artefici del Notiziario e di molto altro.

Un grato ed affettuoso ringraziamento a mia moglie Ornella, che mi ha silenziosamente seguito con amore in 74 su 84 visite e che è stata, come Lei si è definita, "la Governante del Governatore", prodiga di suggerimenti preziosi che mi hanno evitato talora cadute di stile. Grazie a tutti e un abbraccio forte, forte.

Bruno Maraschin

Cari Amici rotariani, come preannunciato ad alcuni di voi per vie brevi, il Rotaract Club di Rovereto Riva del Garda ha in programma nella nostra sede per mercoledì 6 giugno ad ore 19.00 un incontro per:

***Presentazione del romanzo "Cacao Amaro"
di Martina Dei Cas.***



I rotaractiani venuti a conoscenza che il nostro Club l'8 novembre 2010 ha assegnato 5 Borse di Studio ai ragazzi più meritevoli di ogni istituto roveretano hanno preso dei contatti. Tra questi, Martina Dei Cas una delle cinque borsiste, che recentemente ha scritto un libro. Martina, un'eccellente studentessa universitaria di giurisprudenza, che presenterà la sua opera, si propone attraverso i proventi della vendita del romanzo di istituire una Borsa di Studio per permettere, a qualche altra ragazza di beneficiare di un aiuto per gli studi. Per questo motivo, i giovani del Rotaract hanno deciso di aiutarla nel suo progetto, facendo conoscere nella nostra sede la sua opera, sia ai soci del Rotaract di Rovereto Riva del Garda e del Rotary di Rovereto, sia a livello locale, organizzandole incontri in sedi diverse.

La serata si svolgerà in diversi momenti: visione di una rassegna fotografica sul Nicaragua (ambientazione del libro), intervista alla scrittrice, dibattito e per concludere un piccolo buffet. Alla serata sarà particolarmente gradita, oltre alla presenza dei rotaractiani e loro amici, dei soci del Rotary Club con familiari.

Posso assicurare che il Rotaract cercherà di essere un club in azione con delle buone prospettive.

Edoardo Prevost Rusca

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Lunedì 11 giugno ore 19 in sede

Intervista al Presidente Giacomo di Marco da parte dei soci

Lunedì 18 giugno ore 19 Sala della Filarmonica

Consegna del Premio Rotary 2012

Alle ore 20.00 presso l'Hotel Rovereto segue la cena. Vi invitiamo a prenotare celermente.

Venerdì 29 giugno ore 19 LAGO DI TOBLINO, AZIENDA "MASO TORESELLA"

Cerimonia per il passaggio delle consegne

CONSIGLIO DIRETTIVO Annata 2011/2012

Presidente: Giacomo Di Marco

Past President: Giulio Andreoli

Segretario: Gianni Anichini

Vice Presidente: Mirto Benoni

Tesoriere: Mauro Grisenti

Prefetto: Alberto Leoni

Consiglieri: Rosario Barcelli; Rocco Cerone; Marco Ferrario; Marco Gabrielli; Giancarlo Piombino; Maurizio Scudiero; Giovanna Sirotti

Commissione Sede:

Presidente : Gianpaolo FERRARI

Commissione Bollettino

Presidente: Marco GABRIELLI

Commissione Programmi

Presidente: Rocco CERONE

Comissione Azione Pubblica Azione Internazionale

Università Presidente: Gianfranco PEDRI

Commissione Sviluppo Effettivo ed Ammissioni

Presidente: Giuseppe VERGARA

Comm. Sfera giovanile/Rapporti con Rotaract

Presidente: Marco POMA

Comm. Borse di Studio

Presidente: Giovanna SIROTTI

Responsab.Informatico/Rapporti con distretto

Edoardo PREVOST RUSCA

PRESENZE 04/06/2012

Andreoli; Anichini; Barcelli; **Baroni**; Battocchi; Belli; Benoni; Campostrini; Carollo; Catanzariti; Cella; Cerone e signora; Colla; De Alessandri; De Tarczal; Di Giusto e figlia; Di Marco; Dorigotti; Federici; Ferrari; Ferrario e signora; Filagrana; Fiorini; Forziati; Frisinghelli; Gabrielli; Gasperi; Giordani; Gios; Giovanelli; Grisenti; Guerrieri Gonzaga; Laezza; Leoni; Malossini; Manica; **Marangoni**; Marega; Marsilli; Matuella; Micheli; Michelini; **Munari**; Olivi; Pedri; Piombino; Polli; Poma; Prevost Rusca; Prosser; Sacchiero; Scalfi; Schwalm; Scudiero; Sirotti; **Soppa**; **Taddei**; Tarlao; Tognarelli; Tranquillini; Vergara; **Vettori G.**; Vettori M.; Wolf; Zani.

Il viaggio in Sicilia del 25-28 maggio sostituiva a calendario di Club la riunione del 28 maggio. La percentuale di presenza, tenuto conto dei partecipanti (Anichini, Di Marco, Dorigotti, Giovanelli, Michelini, Schwalm), della compensazione con altre riunioni esterne del periodo da parte di Frisinghelli, Prevost Rusca, Taddei e Wolf (Trentino Nord, incontro con S. Patrignano a Pergine) e di Ferrari (raduno camperisti, Pergine – Tenna), si attesta complessivamente al 19%.

Media: 48 %

* in neretto i soci con dispensa

** evidenziati i soci presenti il 04/06/2012

Per un accesso al sito web del Rotary Club di Rovereto è sufficiente cliccare direttamente sul link sotto riportato:

http://rovereto.rotary2060.eu/index.php?option=com_content&view=featured&Itemid=101

L'indirizzo e-mail del Rotary Club di Rovereto è il seguente:

rcrovereto@rotary2060.eu