

AL CRYSTAL PALACE. Urne aperte in tre date, con i risultati che saranno ufficializzati solo dopo il 20 settembre scegliendo i 15 membri dell'esecutivo provinciale

Gli ingegneri eleggono il «nuovo» Ordine

Corsa aperta alla presidenza tra due «correnti»
Marco Belardi si ricandida presidente, sfidato da
Marinella Peraino e dal giovane Francesco Bocchio

Magda Biglia

E' una corsa con vari concorrenti quella che, per la prima volta, si sta verificando all'Ordine degli ingegneri, impegnato nel rinnovo del consiglio provinciale che dovrà poi eleggere il presidente. La votazione, con le urne nella sede del Crystal Palace, si svolge in tre date, ma con quorum alti, per cui i nomi usciranno nell'ultima tornata, dal 19 al 30 settembre. Sono quindi da scegliere a livello nominativo e non per lista, quindi si potrà verificare alla fine una composizione variegata, con la «vivacità» che questo comporta.

Si ripresenta per la seconda volta l'uscente Marco Belardi, cui fanno capo otto altrettanti uscenti, garanti della continuità, e sette nuovi professionisti col compito di portare energie fresche. «Ci ricandidiamo convinti della positività delle attività intraprese, alcune da condurre a termine - spiega Belardi che è anche presidente della Consulta degli Ordini degli ingegneri lombardi -. L'apporto di idee delle future generazioni ci verrà dal Laboratorio giovani, da poco creato con oltre trenta iscritti. Lasciamo un bilancio in pareggio: con 135 euro annui, una delle quote più basse fra gli Ordini, il 25 per cento



Francesco Bocchio con i candidati di «Ordine che vogliamo»

Il sistema maggioritario complica le consultazioni obbligando a più turni

Tutte le compagini puntano su etica e formazione per dare una svolta concreta all'associazione

delle quali parte per la sede centrale a Roma, abbiamo ottenuto agli obblighi che la legge pone all'istituzione ma siamo anche andati al di là ponendoci come priorità il lavoro, dei giovani e non. In tale ottica proseguiranno attività specifiche, come lo smart office per chi avvia uno studio o il futuro incubatore professionale con tutor ».

SI POTREBBE DEFINIRE formazione dei rottamatori quella già da tempo raggruppata attorno al presidente già individuato, Francesco Bocchio, età 35 anni. Largo ai giovani è l'obiettivo, visto che oltre il 60 per cento dei 4300 iscritti è under 40. «L'Ordine che voglia-

mo, come da sigla, è un Ordine che rappresenti le istanze degli ingegneri di oggi, che rappresenti le tante specializzazioni, che sia davvero trasparente, meno Bresciacentrico ma legato al territorio, al quale deve dare il suo contributo di scientificità». Bocchio e i suoi, fra cui quattro uscenti, accusano l'istituzione di essere assente, come istituzione, nelle stanze dove si discutono i temi scottanti, come il pgt, il pcb o il prolungamento della metropolitana e, al contrario, sollecitano una presenza costante e riconosciuta, in dialogo con gli attori del mondo circostante.

Si sono aggregati via internet gli aderenti a «Progetto Ordine 2.0», però non hanno indicato pregiudizialmente il leader. Fra le loro proposte, come riferisce una candidata Marinella Peraino, «un ribaltamento dell'inefficace sistema di comunicazione che include quindi più trasparenza, un sito rinnovato con eliminazione della newsletter cartacea, spostamento dei contributi alle attività sportive su iniziative di aggiornamento che sono obbligatorie ma costose». Il gruppo giudica positivamente il movimento e il dibattito via web creatosi su queste elezioni, «segno di un diverso interesse dopo anni sopiti».

Un'altra sigla «Andiamo all'Ordine» è formata da due ingegneri, Francesco Rosa e Luca Giaccari. Per loro è prioritario il discorso dell'etica, del modo in cui le diverse tematiche vengono affrontate. ●

In via Marsala

Anche i dottori agronomi rinnovano il loro consiglio

Si chiuderanno domani le votazioni per il rinnovo del Consiglio dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali di Brescia in carica dal 25 settembre 2009, a termini di legge nove persone. Si vota nella sede di via Marsala 17, oggi dalle 12 alle 20, domani dalle 9 alle 17. Per i camuni è possibile fare riferimento a "Impresa e territorio scarl", in piazza Giacomini 2 a Civate Camuno. Per la terza volta, ultima secondo lo statuto, si ripresenta Gianpietro Bara con parte della vecchia squadra e con new entry giovani. Al suo fianco la vice presidente Daniela Conte.

OGGI L'ORDINE degli agronomi e dei forestali in provincia di Brescia conta 246 adesioni, 51 sono signore, molte le generazioni recenti. Sono laureati che esercitano privatamente, in aziende, in enti pubblici, in organizzazioni di categoria. Hanno un vastissimo campo d'azione, dal settore ambientale al paesaggistico, all'agricolo, all'urbanistico. E' un mestiere che non conosce crisi e non si contano disoccupati. Per gli studenti bresciani desiderosi di divenire agronomi le facoltà più vicine sono la Cattolica di Piacenza e la Statale di Milano,



Gianpietro Bara Marco Sangalli



Daniela Conte Paola Simoncelli



Angelo Divittini Sandro Zampedi



Marco Mancini Elena Zanotti



Fausto Nasi Marco Cicci

per i forestali l'indirizzo è a Padova, Bologna, Torino, ma esiste una triennale del dipartimento meneghino distaccata a Edolo. «Intenso e articolato in questi anni è stato il nostro lavoro per la crescita professionale e culturale degli iscritti - dichiara Bara - Abbiamo innescato un salto di qualità con sempre maggiore attenzione alla formazione continua, prima ancora che diventasse obbligatoria, e con l'organizzazione di numerosi eventi di aggiornamento che hanno visto la partecipazione di colleghi provenienti da tutto il Nord Italia». Mercoledì 11 settembre, ad esempio, è stato proposto un appuntamento con il Presidente del Consiglio nazionale (Conaf) Andrea Sisti che ha illustrato le novità normative per i professionisti, fra cui l'obbligo all'assicurazione, sancito il 14 agosto scorso, con la proposta di una copertura collettiva del Conaf stesso.

DURANTE il mandato che si conclude, sono stati rinnovati il marchio, ispirato ad un mosaico della Domus dell'Ortaglia, il sito internet e l'Albo professionale consultabile all'indirizzo <http://ordinebrescia.conaf.it/albo-professionale>. Vi si può trovare anche la storia dell'Ordine dai primi decenni del secolo scorso ad oggi. «E' la storia di una professione dinamica e vivace, pronta per le future sfide a sostegno dell'agricoltura, dell'uso consapevole del territorio» nelle parole della Conte. Ora la parola alle urne aspettando di sapere chi sarà il timoniere adatto a traghettare il futuro. **MA.BI.**

IL LIBRO. Oggi la presentazione ufficiale all'Università di Milano

Medicina & cucina: la sfida è doppia

Il dottor Claudio Macca e lo chef Luca Barbieri hanno scritto ricette gustose per i dializzati

Elisabetta Bentivoglio

Quando la cucina si mette al servizio della medicina la dieta non è più una rinuncia, ma una nuova esperienza sensoriale capace di ridare colore e sapore a una tavola sì limitata, ma non per questo meno invitante e saporita. E' su questo principio, alla ricerca della perfetta fusione tra gastronomia e scienza, che nasce la proficua collaborazione tra il direttore dell'Unità di Dietetica e Nutrizione clinica dell'Ospedale Civile di Brescia, Claudio Macca, e lo chef bresciano pioniere della cucina lineare metabolica Luca Barbieri. Collaborazione che ha dato origine a un volume - «il primo di una lunga serie», precisano i due - dedicato ai malati in dialisi peritoneale.

Il volume intitolato «Metabolicamente. Tra scienza e gastronomia tecniche e ricette per la dialisi peritoneale» sarà presentato oggi all'Università statale di Milano in occasione dell'annuale congresso congiunto organizzato da Sio-Adi Lombardia.

Quando si pensa a una dieta la si associa a rinunce e sacrifici-



Il dottore Claudio Macca e lo chef Luca Barbieri, autori del libro

ci, cosa che porta il paziente ad affrontarla con un senso di privazione forzata che non lo aiuta sopportarla. Grazie all'esperienza scientifica del professor Macca e alle competenze gastronomiche dello chef Barbieri, d'ora in poi non sarà più così.

«SIAMO PARTITI dal principio, già ampiamente dimostrato, che quando un alimento è gradito, agli occhi e al palato, le ricadute sul paziente sono altrettanto positive - commenta Macca -. Così, affidandomi alle capacità gastronomiche e alla conoscenza dei cibi e dei loro principi nutrizionali maturate dallo chef Barbieri in vent'anni di studi e ricerche, abbia-

mo creato insieme un facile ricettario per insegnare al paziente a costruire la propria cucina». In sostanza, per migliorare l'alimentazione nella nutrizione clinica, la filosofia dietetica introduce l'elemento gastronomico nelle diete, dettando da un lato i limiti e dall'altro tecniche e ricette che consentono, se opportunamente dosate e cucinate, di condire di colori e sapori cibi apparentemente proibiti. Un traguardo che i pazienti in dialisi peritoneale, fino ad oggi fortemente penalizzati da una dieta rigida e limitante, non avrebbero mai sperato di raggiungere. Il tutto seguendo ricette semplici, veloci e replicabili da chiunque.

«Le tecniche di preparazione dei piatti sono state studiate per un pubblico di dilettanti - ha spiegato Luca Barbieri -. Ho voluto eliminare il tecnicismo discriminatorio dell'alta cucina professionale e per farlo ho testato tutte le ricette contenute nel libro facendole realizzare da persone comuni».

TRE GLI STRUMENTI di lavoro indispensabili per assicurare la buona riuscita dei piatti: una bilancia, un timer e una sonda per rilevare la temperatura dei cibi in cottura. Ma l'innovazione racchiusa nel volume scritto a quattro mani da Macca e Barbieri non sta solo nei contenuti ma anche nella grafica, che da un lato mostra le fotografie work-in-progress della sperimentazione e dall'altro mette a disposizione dei lettori i manoscritti originali dello chef. Realizzato nel laboratorio della famiglia Bonomi di Muscoline con l'assistenza di Federico Bonomi, il libro di ricette per pazienti in dialisi peritoneale si annuncia come il primo di una lunga serie di volumi che nei prossimi mesi vedrà i due pionieri della nuova cultura dietetica e metabolica avventurarsi alla ricerca di tecniche e ricette studiate per sopperire ai disagi dei malati di disfagia, degli epatopatici, degli obesi e in generale dei pazienti chirurgici. «Con un sogno nel cassetto - incrociano le dita -: trasformare Brescia nella capitale di questo nuovo e innovativo modo di curare-mangiando».

Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito www.cucinainlinearemetabolica.it. ●

PIGIAMA PARTY!

**DAL 9 AL 22 SETTEMBRE 2013
PARTECIPA AL PRIMO CASTING PER FAMIGLIE!**

Il concorso per diventare testimonial della prossima campagna "fun family". Basta comprare un pigiama Undercolors, farsi una foto con la propria famiglia e iscriversi su undercolors.net

UNDERCOLORS OF BENETTON.

Concorso valido dal 9 al 22 settembre 2013 e rivolto a tutte le famiglie residenti sul territorio italiano. Votazioni valide fino al 29 settembre 2013. In più, le 10 foto più votate vinceranno un buono acquisto di 100.000€ spendibile presso il negozio Undercolors della propria città. Assegnazione premi entro il 20 ottobre 2013. Montepremi pari a 10000.00€ (iva esente). Regolamento completo su undercolors.net