Club di Val di Noto

La via della seta



Con il saluto alla primavera e l'infiorata, evento di punta della nostra città di Noto, le socie del Club Val di Noto sono state felice di ospitare anche quest'anno le amiche soroptimiste per condividere insieme un'occasione di incontro, di amicizia e di confronti dialettici e culturali. Cina in fiore – La via della seta è stato il titolo dell'edizione 2018, tre giorni di concerti, mostre, gran galà di musici e sbandieratori, sfilata di abiti d'epoca del Settecento, visite nei palazzi storici, danze nei luoghi della bellezza e tripudio di fiori composti artisticamente a creare suggestioni e opere d'arte, fatti dai maestri infioratori. Un appuntamento che si ripete ogni anno il terzo week end di maggio ed è diventata un'occasione per creare amicizia, stima, progettualità e conoscenza profonda, punto di partenza per sentirsi parte di una grande famiglia ed operare insieme per progetti e obiettivi condivisi.

Maria Alecci

Club di Valchiavenna

La pioniera della chirurgia plastica





La relatrice dell'incontro

Ho partecipato con molto interesse alla conviviale dell'inaugurazione dell'anno sociale, durante il quale si è effettuato il passaggio di consegne fra Presidenti. Con piacere ho presentato la mia relazione su Madame Noël, una delle prime socie fondatrici del Soroptimist in Europa, che ha rappresentato e continua a rappresentare per me ed altre colleghe specialiste in Chirurgia Plastica e Ricostruttiva, un riferimento importante nonché fonte di ispirazione. La carriera di Madame Suzanne Noël attraversa un periodo che va dal 1916 al 1950 introducendo innovazioni chirurgiche e tecniche che si utilizzano ancora adesso. In un epoca in cui le donne lottavano per farsi strada nella professione medica, madame Noël riceveva riconoscimenti mondiali per il suo lavoro. Riceve la Legion d'Onore nel 1928. Fu la prima donna in Francia a divenire presidente della società medica e tutt'oggi è annoverata in molti articoli scientifici che la descrivono come il primo chirurgo plastico donna più famoso al mondo. La carriera femminista di Noël corre parallela alla carriera professionale: ella fu ardente sostenitrice dei diritti delle donne e del voto esteso ad esse. Nel '23 divenne socia del Soroptimist e nel '24 fece fondare il primo club a Parigi.

Durante i successivi 30 anni giocò un ruolo cruciale nell'espansione dell'organizzazione nel mondo. In sintesi il quadro che emerge di Suzanne Noël è a dir poco eroico: come chirurgo, perché con i suoi metodi introduce qualità tipiche delle donne: empatia, pazienza. Si rende conto che la chirurgia estetica è un modo per portare le donne ad ottenere le giuste riconoscenze nella vita e nell'ambito lavorativo. Rivoluziona il concetto fino ad allora affibbiato alla chirurgia estetica di rendere la donna vittima e succube della bellezza e dimostra quanto bene si possa fare ad una donna contribuendo a migliorarne l'aspetto in modo da aiutarla nella carriera e nel lavoro. È infatti convinta che la chirurgia estetica aiuti le donne a sentirsi sicure, influenti e professionali conferendo loro indipendenza economica e riconoscimento sociale. È qui che dovremmo cercare il contributo femminista di Madame Noël: non nei suoi tentativi di migliorare ogni singola donna mediante i suoi interventi ma piuttosto nel modo in cui ha fornito la sua professionalità e ciò che questo ha rappresentato per molte donne della sua epoca.

Simona Centorbi



Spreco alimentare

Il ricordo della nonna e della mamma è in linea col non spreco alimentare e del riutilizzo degli avanzi, proprio come sul libro "Vanzet", scritto da Giusi Corti, ricavando le ricette dal quaderno semplice che veniva tramandato da madre in figlia, in Valchiavenna. Ciò è l'impostazione della mia vita, dalla prima infanzia ad oggi, 79 anni. Ma dalla storia sappiamo che ogni regione italiana ha tradizioni alimentari diverse, come sono le origini della nostra Italia. Provengo da una famiglia benestante ligure, di un paese sul mare, agricolo. Distese di alberi da frutta, coltivazioni di asparagi, carciofi, sostituiti negli anni sessanta da condomini, spiagge attrezzate. La cucina ligure non è stata sostituita, anzi è sempre molto apprezzata, ma richiede molto tempo nella preparazione. La nonna era specializzata nella conservazione della frutta, non solo sciroppata, ma anche essiccata. Nell'ampio terrazzo dietro la cucina, c'era un apposito spazio con griglie appoggiate su cavalletti, con le albicocche, pesche, mele, pomodori. Che buoni! In casa frutta e verdura abbondavano, il nonno aveva un grande orto e frutteto al Poggio dove si recava ogni mattina presto a controllare le sue creature. L'uva, oltre che essiccata, era appesa in solaio per gustarla a Capo d'Anno. La nonna aveva anche il pollaio e la conigliera. In tempo di guerra c'era anche una grande vasca rotonda di rame per produrre il sale, proveniente dall'evaporazione dell'acqua del mare. Producevano sotto sale pesci e altro e con l'olio anche il sapone! Ancora oggi in spiaggia noi amiche di infanzia consumiamo sotto l'ombrellone il panino con olio e pomodoro della nonna! Da sposa ho continuato la tradizione, non certo come la nonna, ma il riutilizzo, anche delle foglie esterne di carciofi, finocchi. I viaggi, i pranzi nelle diverse località italiane o anche estere hanno sollecitato la mia fantasia, così mi è possibile presentare un pranzo elaborando i vanzet valchiavennaschi in specialità siciliani, pugliesi e di altre località. Anche il club si è attivato per promuovere il riutilizzo presentando il libro "vanzet" nell'occasione dell'Expo a favore della Parrocchia di Borgonuovo di Piuro, a cui Giusi, Past Presidente, sempre molto attiva, dedica da molti anni la sua collaborazione.

Luisiana Aicardi

Club di Valle Umbra

Le Prime d'Italia

Come ogni anno si è tenuta a Foligno, dal 27 al 30 settembre, la manifestazione "I Primi d'Italia, Festival Nazionale dei Primi Piatti", con Grandi Chef, cooking show, degustazioni e spettacoli che hanno visto in totale più di 100.000 presenze. Quest'anno la XX edizione è stata dedicata alle donne e l'importante premio del Festival "Le Prime d'Italia" è stato conferito per il sociale al Soroptimist International d'Italia quale riconoscimento ai Club che stanno portando avanti, su tutto il territorio nazionale, la loro mission: "dare valore al futuro delle donne". Il premio è stato consegnato alla Presidente Nazionale Patrizia Salmoiraghi dalla Presidente dell'Assemblea Legislativa dell'Umbria, Donatella Porzi e dal Presidente Aldo Amoni nel corso di una cerimonia che si è tenuta venerdì 28 settembre 2018 nella piazza centrale della città di Foligno.



La presidente nazionale riceve il premio

La Presidente ha illustrato ai cittadini convenuti, tra cui molti giovani, e alle soroptimiste presenti i valori fondamentali su cui si base l'attività dell'associazione focalizzando in particolare due percorsi: "il contrasto alla violenza contro le donne", con l'attuazione di stanze dedicate all'ascolto di vittime di violenza presso i carabinieri, e "il piano strategico per il lavoro femminile" che coinvolge sia le scuole che le giovani donne che si affacciano ora al mondo del lavoro.

Maria Luigia Fino

Club di Valsesia

La preadolescenza

Il giorno 10 settembre 2018 il club Valsesia ha inaugurato il nuovo anno con un ospite di eccezione, il dottor Alberto Pellai, medico psicoterapeuta dell'età evolutiva, noto autore di numerosi libri rivolti a genitori, inse-