

Organo d'informazione interna dell'Unione Pensionati Gruppo UniCredit
Sicilia Orientale e Calabria

Sede: Corso Sicilia, 8 – 95131 – Catania – telef.0959521977

Redattori: Ninì Renzo Pappa, Pasquale Alessandro, Antonino Magrì,

Periodico redatto stampato e distribuito in proprio, gratuitamente ed esclusivamente, al personale in quiescenza



EDITORIALE



Cari amici,

siamo quasi alla fine di questo anno (2023) tanto funestato dalle guerre ed altri eventi naturali catastrofici e, qui, mi preme darvi conto dei rendimenti conseguiti dal nostro **Fondo Pensioni** a tutto il 31 agosto.

Sezione a contribuzione (rendimenti lordi)

Comparto 3 anni: 2,3%

Comparto 10 anni: 3,5%

Comparto 15 anni: 5,4%

Come in altra pagina di questo giornale vi invitiamo sempre a consultare il sito del Fondo Pensioni p.e. per avere conferma della possibilità dello switch, dato che molti si sono rivolti al Fondo non sapendo che tale opportunità era già in atto.

Sezione a prestazione (rendimenti lordi)

comparto unico: 3,7%

sezione ex BDR: 1,5%

La nostra speranza è sempre che, da qui alla fine dell'anno, tali rendimenti non vengano ulteriormente compressi a causa degli eventi di cui sopra.

Per quel che riguarda **Uni.c.a.** rammento che alla fine dell'anno finirà la vigenza dell'attuale convenzione (2022/2023) e che il vertice apicale della predetta sta cercando di chiudere al meglio il prossimo rinnovo valido per il periodo 2024/2025. Gli iscritti saranno informati in tempo per esprimere la scelta del proprio piano sanitario.

Quando leggerete queste righe mancheranno alcune settimane alle prossime Festività Natalizie ed a me, in uno a tutta la Redazione, non resta che augurare di vero cuore di poterle trascorrere in serenità e leggerezza di spirito.

Nino Magrì

Diamo il nostro miglior benvenuto al nuovo socio:

GIUNTA

ANGELO ANTONIO

Catania

SOMMARIO

Pag. 1 Editoriale di N. Magrì

Pag. 5 Angolo della poesia di L. Conte

Pag. 2 Frutto della terra di A. Catania

Pag. 6 Occupaz. della Sicilia di P. Alessandro

Pag. 3 Compleanni

Pag. 7 Giornata speciale di N.R. Pappa

Pag. 4 Plovelbi Cinesi di N. R. Pappa

Pag. 8 Seguito come sopra



Frutto della terra e del lavoro dell'uomo

di Alfio Catania

Nel riquadro: L'Angelus di Millet
(1859). Museo d'Orsay, Parigi.

Una copia dell'Angelus è rimasta appesa (ed è sempre lì) per tanti anni nella mia casa di Messina eppure con mia mamma non capitò di parlarne. Come vi dicevo, io non parlo di religione, il titolo è una frase della Santa Messa ma si riferisce al pane che deriva dalla terra e dal lavoro dell'uomo. I miei 15 minuti li dedico a Voi parlando dell'impegno dell'uomo come abitante della Terra, del suo lavoro e di quella falsa credenza che l'andare in pensione è una beatitudine mentre qua non c'è nessuno che si riposa fra tutti noi pensionati!

Il lavoro è ogni sforzo fisico o psichico rivolto alla produzione, che può essere anche produzione di benessere come le conferenze degli Stati per l'emergenza climatica (si spera) o la formazione culturale degli studenti se parliamo di insegnanti e, ancora, tanti altri esempi. Di sicuro di automatico non c'è niente e ogni cosa, per dirla "papale papale", "esce dagli occhi".

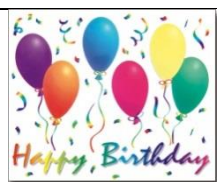
Negli anni 80 quando le importazioni di bovini dalla Francia erano il 20% io ero all'Uff. Estero e non vi dico quanto era laborioso e complicato l'iter che doveva concludersi con la partenza del camion con rimorchio carico di bovini dalla Francia verso l'Italia. Telex di conferma alla Banca corrispondente, la rimessa della provvista e neanche il tempo di mandar giù un boccone.

Tant'è che mi venne da dire ad una mia amica che stava mangiando una bistecca "lo sai quello che ci vuole per fare arrivare una fetta di carne nel tuo piatto?". Oltre gli aspetti di Bioetica animale cioè i vitelli nel TIR per due giorni e la colonna vertebrale deformata del lavoratore che trasporta i quarti macellati del vitello dal camion frigorifero ai supermercati o alle macellerie!

E noi pensionati? Abbiamo fatto il nostro tempo? No, i Salesiani dicono che 80 anni sono un punto di partenza! Nessuno sta a guardare, irradiamo il nostro contributo dove c'è bisogno, le "applicazioni" sono tante, morali e materiali, l'andare in pensione è per tutti solo una cesura tra un'organizzazione lavorativa in cui si ha un ruolo e si è retribuiti e la vita attiva che ogni giorno "frequentiamo" che svolgiamo e che svolgeremo.

Il pane racchiude simbolicamente tutte le attività è il prodotto finito che compendia tutte le fatiche, frutto della terra e del lavoro dell'uomo. Il quadro di Millet è un'immagine serena, la vita era più calma senza l'invasione cerebrale di internet e dei social, c'era il tempo per "sostare".

Vi lascio, scusate se vi ho annoiato.



Tanti
Auguri
di Buon
Compleanno!



MESE DI DICEMBRE 2023

Altavilla Giovanni (8) Bonanno Salvatore (15) Caltabiano Antonio (5) Demma Maria Luisa (18) Esposito Domenico (12) Galota Giovanni (16) Genovese Domenico (15) Mallamo Felice (17) Marra Antonino (18) Navarria Rosaria (22) Panarello Antonina (24) Rossello Lucietta Tedeschi Salvatore (8) Vadalà Salvatore (24)

MESE DI GENNAIO 2024

Alessi Mario (20) Barbagallo Giuseppe (4) Bonfiglio Natale (1) Cadili Carmelo (18) Capilli Gaetano (12) Consolo Fabio Mauro (15) Del Bono Salvatore (2) Fontanarosa Giovanni (29) Gatto Antonino (14) Impellizzeri Santo (28) Ingallina Filippo (10) Laganà Grazia (31) La Rosa Gaetano (3) Liccese Lucia (3) Mafrica Salvatore (2) Mancuso Giovanna (27) Noto Giovanni (27) Onorato Mariarosa (2) Orefice Salvatore (8) Patania Angela Giovanna (3) Romeo Luciano (5) Salluzzo Salvatore (25) Seminara Maurina Carmela (15) Stante Paolo (15)

Buon Compleanno Happy Birthday Joyeux Anniversaire Alles Gute Zum Geburtstag Buon Compleanno Happy Birthday Joyeux Aniversaire Alles Gute Zum Geburtstag Buon Compleanno Happy Birthday Joyeux Aniversaire Alles Gute Zum Geburtstag Buon Compleanno Happy Birthday Alles Gute Zum Geburtstag Buon Compleanno



CURIOSITA' & DINTORNI: Zorro era siciliano ?

di n.r.pappa

Zorro era siciliano ? Il 14 gennaio 1924 nasce a New York Guy Williams, nome d'arte di Armando Joseph Catalano, famoso attore che interpretò il primo Zorro nella storia del cinema.

Pochi sanno che l'attore che interpretava don Diego de la Vega aveva origini siciliane, di Messina precisamente.

I genitori, Attilio Catalano e Clara Arcara, che come molti siciliani, emigrarono negli Stati Uniti desideravano che li affiancasse negli affari - settore assicurativo - ma il giovane Armando aveva altre idee.

Alla fine degli anni '50 fu contattato e scritturato da Walt Disney in persona per interpretare Zorro in una serie televisiva.

E da lì il successo mondiale che ha inchiodato alla televisione un'intera generazione ad ammirare le gesta del nostro supereroe che lasciava il suo segno tracciando una lettera: **la famosa zeta di Zorro.**

MA AVETE MAI CONSULTATO IL SITO UNIPENS ?

a cura di nini renzo pappa

Molti no, molti superficialmente. Ed allora ritengo interessante fornirvi alcune notizie. Il sito rappresenta il canale di comunicazione e di aggiornamento per tutti i pensionati del Gruppo UniCredit.

In esso è possibile trovare notizie sulla nostra Associazione e sulle attività dei diversi Gruppi Territoriali nonché tenersi informato sugli aspetti previdenziali e sulle problematiche fiscali che ci interessano.

Vuole anche rappresentare un punto di ingresso per navigare in molti dei siti di riferimento per noi pensionati, da quelli del Fondo di Previdenza e di Uni.C.A., a quelli dei diversi Circoli ricreativi oltre a quelli istituzionali (Inps, Agenzie Entrate, ecc.). Inoltre, la sezione “restiamo in contatto” ti permetterà di porre domande, fornire suggerimenti, trasmettere informazioni, mentre attivando la foglia “iscriviti online” potrai diventare socio della nostra Associazione.

Qualche esempio: visualizzare le condizioni bancarie applicate dalla banca a noi pensionati e familiari, oppure link che riguardano l'INPS o l'Agenzia delle Entrate. E tant'altro ancora.

Un particolare che mi ha colpito è la sezione dedicata alle convenzioni su base nazionale.

Ho appreso, ed è una notizia che può risultarci molto utile, di un accordo con una società specializzata appunto nell' "assistenza domiciliare" . E molti di noi, a causa dell'età avanzata o per le necessità dei nostri familiari, potremmo averne bisogno. Questa società, nella nostra zona, opera attualmente soltanto a Catania e Messina (la Calabria, per il momento, è scoperta). Cercheremo quanto prima di aggiornare il nostro sito che vi darà la possibilità di visualizzare i testi delle convenzioni, che porremo in essere, in modo da conoscere i dettagli.

Nel frattempo, se volete qualche ulteriore notizia al riguardo, potete contattarmi all'email ninopappa@alice.it.

PLOVELBI CINESI

Dai **un** pesce ad un uomo e gli dai da mangiare per **un** giorno. Insegnagli a pescare e gli darai da mangiare tutta la vita.

Il segreto per vivere a lungo è: mangiare la metà, camminare il doppio, ridere il triplo e amare senza misura.

Ci sono soltanto due uomini perfetti: uno è morto e l'altro non è mai nato.

Un fiore odoroso calpestato sparge ancora profumo.

Ci sono tre verità: la mia, la tua e la.....verità.

La vita ha due regole: la prima è non arrendersi mai e la seconda è non dimenticarsi mai della prima.

RICORDI DEL PASSATO

Che cosa sono le foto?

Un ricordo di un tempo passato.

Se le rivedi ti ritrovi in quel posto,
tu ricordi di quel luogo, di quella città.

In quel momento ti sembra di rivivere e
di ritrovarti lì come se fossi presente, ma
subito dopo, sorridi e le guardi ancora
e con un sospiro affermi quanto tempo è passato !

E' piacevole ma anche triste rivedere
le foto delle persone care che non sono
più con noi ed ancora una volta con
rassegnazione dici: la vita è questa.

Con nostalgia, le foto le rimetti al
loro posto con l'augurio che un domani
saranno riviste dai miei figli e dai miei nipoti.

Laura Conte

Così, tanto per ridere.....

Tra due amici in vena di confidenze. Uno dice
all'altro: "e tua moglie com'è ? Intendo dire
sotto il profilo sessuale". Risposta: mah ! cosa
vuoi che ti dica. C'è chi ne parla bene e chi ne
parla male".

Altra versione. La risposta data è " ah.....è
veramente un vulcano. E non sono soltanto io a
dirlo....."

CONTENTI LORO.....

OTTOBRE/ NOVEMBRE: TEMPO DI MELE COTOGNE

LA FACEVANO LE NOSTRE NONNE. FACCIAMOLA ADESSO NOI PER I NOSTRI NIPOTI. LA "COTOGNATA" (ricetta siciliana)

Porzioni 10 – tempo di preparazione 1 ora – tempo di cottura 30 minuti.

INGREDIENTI: 1 chilogrammo di mele cotogne (si intende 1 kg netto, quindi a purea già ottenuta) - 1 kg
di zucchero – il succo di un limone.

PROCEDIMENTO: le dosi di questa ricetta sono per 12 stampini monoporzioni o per uno stampo unico
non troppo grande. Lavate le mele cotogne, sbucciatele e dividetele a metà (usando un coltello grande
poggiate le mele su un piano di lavoro altrimenti rischiate di farvi male). Poi fatele a pezzi non troppo
piccoli e togliete i semi e le parti legnose che li racchiudono. Riempite d'acqua una pentola capiente e
mettetela sul fuoco: quando sarà ad ebollizione unite le mele facendole cuocere finché non saranno tenere.
Ci vorranno circa 30 minuti. Mettetele in uno scolapasta e lasciatele raffreddare. Passatele al passaverdure
fino ad ottenere una purea liscia e morbida, oppure potete frullarle con il primer e poi passatele al setaccio in
modo da eliminare qualsiasi parte dura residua. Pesate la purea per essere certi della quantità di zucchero che
deve essere pari al peso delle cotogne. Mettete la purea per la cotognata in una pentola insieme allo zucchero
e al succo di un limone e fatela cuocere a fuoco basso, sempre mescolando perchè tende ad attaccarsi, per
almeno 30 minuti. Man mano che la cotognata cuoce, vedrete che la purea diventa più scura e lucida. Una
volta che la cotognata è pronta, bagnate con acqua fredda gli stampini (ideali sono quelli di terracotta ma
vanno bene anche quelli antiaderenti o persino quelli in alluminio), riempiteli con la cotognata, livellate la
superficie e lasciatela raffreddare.

La cotognata deve respirare: quindi tenetela in un ambiente aerato (meglio se esposta al sole) coperta con
una retina. Più sta all'aria e al sole e più la cotognata si asciuga e diventa dura: decidete voi come la
preferite. Magari potete provarla in diversi gradi per prendere una decisione.

NON CI RESTA CHE AUGURARVI UNA BUONA DEGUSTAZIONE.

LUGLIO-AGOSTO 1943: OCCUPAZIONE DELLA SICILIA

di Pasquale Alessandro

Nella seconda guerra mondiale, gli alleati, dopo aver cacciato i tedeschi dall'Africa, cominciarono a programmare lo sbarco in Italia, partendo dalla Sicilia.

Dopo aver costretto alla resa la guarnigione di Pantelleria e aver avuto il via libera per l'invasione della Sicilia, per un mese bombardarono strade, ferrovie e aeroporti dell'isola, della Sardegna e dell'Italia meridionale, poi trasportarono l'ottava armata di Montgomery e la settima statunitense di Patton, con al comando il generale Alexander e il 10 luglio 1943 sbarcarono nel golfo di Siracusa e a Gela.

Il maltempo ostacolò le operazioni di supporto delle truppe aviotrasportate ma permise agli alleati di sorprendere la guarnigione dell'isola, costituita dalla sesta armata italiana al comando del generale Guzzoni.

Il 18 luglio l'ottava armata si bloccò a Catania. Andarono più spedite le forze di Patton che marciarono verso nord-ovest e conquistarono la parte occidentale dell'isola. L'iniziativa passò ai tedeschi che sostituirono Guzzoni con il generale Hube.

L'avanzata di Patton procedette verso Messina grazie anche ad una serie di sbarchi lungo la costa settentrionale tra l'8 e il 15 agosto che permisero di aggirare le posizioni italo-tedesche. Montgomery vinse le ultime resistenze e dal 5 agosto avanzò verso nord.

Gli italo-tedeschi lasciarono l'isola per la Calabria e così il 17 agosto la terza divisione americana entrò a Messina.



Il generale Patton, comandante della 7^a armata statunitense.



Il generale Montgomery, comandante dell'8^a armata britannica

DA LEGGERE ATTENTAMENTE PER FAVORE

UNA GIORNATA DAVVERO SPECIALE !!!!

Dopo la visita del 15 aprile scorso al Museo Regionale di Messina, ci siamo incontrati di nuovo - colleghi di Catania e di Messina - il 18 ottobre per trascorrere una giornata in allegria.

Questa volta (con “cicerone” il collega Antonio Caltabiano, che ha svolto gratuitamente questo compito e al quale rivolgiamo i nostri più vivi complimenti per la bravura dimostrata) l’incontro si è concentrato sul Duomo di Messina, sulla fontana di Orione e sulla statua di Don Giovanni d’Austria, vincitore della battaglia di Lepanto.

A mezzogiorno poi tutti col.....naso all’insù ad ammirare il funzionamento degli automi del Campanile.

E dopo, tutti a pranzo, che si è svolto nell’Istituto Rogazionista di Via Cesare Battisti. Semplice, ma genuino e abbondante, cucinato sapientemente dai volontari che la sera preparano circa 300 pasti per chi è meno fortunato di noi. E’stata così l’occasione per un atto di solidarietà, ad un costo abbastanza contenuto: il ricavato del pranzo è stato devoluto - come di consueto - alla Mensa dei Poveri. E non è finita qui: dopo il predetto pranzo, senza sollecitazione di alcuno, spontaneamente è nata tra i partecipanti una raccolta fondi che ha permesso di raggranellare un’ulteriore somma che, in uno alla donazione effettuata dalla nostra Associazione, è stata immediatamente accreditata sul c/c sotto indicato.

Alcuni colleghi avevano da tempo espresso il desiderio di sostenere la Mensa. Il collega Caltabiano ha allora pensato di proporre un progetto a favore della Mensa nell’ambito del Gift Matching Program.

Molti di voi lo conosceranno già: il GMP è l’iniziativa filantropica lanciata da UniCredit Foundation nel 2003 per promuovere l’impegno di solidarietà in prima persona di colleghi del Gruppo Unicredit.

UniCredit Foundation, attraverso il Gift Matching Program, raddoppia le donazioni effettuate a sostegno di progetti realizzati da Enti non profit del Terzo Settore.

COME ADERIRE?

I COLLEGHI ESODATI O IN PENSIONE DOVRANNO:

- 1) EFFETTUARE UN BONIFICO DA CONTO CORRENTE UNICREDIT (bonifico bancario online o bonifico allo sportello con addebito in conto corrente),**

**a favore della: ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO S. ANTONIO
E S. ANNIBALE DEI ROGAZIONISTI**
**Iban: IT17D 05036 16500 CC0651 323229 presso BANCA AGRICOLA
DI RAGUSA**
causale: GMP PROGETTO N. 85.

- 2) INVIARE MAIL A salvatore.cosenza@unicredit.eu , ALLEGANDO:
- a) Ricevuta o contabile del bonifico;
 - b) Modulo Privacy firmato (debitamente compilato con nome e cognome, città dell'ultima sede di lavoro, data di compilazione).

Il modulo verrà inviato per mail a chi ne farà richiesta contattando (anche mediante WhatsApp) i colleghi Antonio Caltabiano cell. 328 1421649 e/o Salvatore Cosenza cell. 347 3331108, cui potrete rivolgervi anche per eventuali informazioni e chiarimenti.

UniCredit Foundation raddoppierà tutte le donazioni che verranno effettuate a favore di ogni singolo progetto, a condizione che:

- sia costituito da almeno 10 persone;
- complessivamente si raggiunga un importo minimo di € 500,00.

Ai fini dell'iscrizione al Gift Matching Program 2023 saranno ritenute valide le donazioni individuali effettuate dal 1° febbraio 2023 al 22 dicembre 2023.

UniCredit Foundation corrisponderà il raddoppio delle donazioni direttamente alle organizzazioni beneficiarie entro il 29 marzo 2024.

Vi invito caldamente a partecipare.

Ninì Renzo Pappa

(con la collaborazione di Antonio Caltabiano, per la parte riguardante il Gift Matching Program a favore della Mensa di Sant'Antonio)