

Storia, radici e tradizioni inzaghesi: MACELLERIA BONORA

di Maria Teresa De Muzio



nessun concorso ignorato: fioccano i premi per l'ottima qualità dei prodotti sempre più numerosi e diversificati. La macelleria, che offre solo carni italiane, serve negli anni una clientela sempre più variegata: dai piccoli nuclei familiari, alle grandi famiglie storiche e aristocratiche della Martesana; dai grandi ristoranti milanesi, agli alberghi più famosi della Lombardia.

Oggi a mandare avanti l'azienda è Attilio Bonora che con i suoi validissimi collaboratori, Adriana, Alfonso, Angelo, Arturo, Daniele, Davide, Debora, Paolo, Wilma, gestisce negozio, macello e salumificio (riconosciuti CEE).

"Anche se non dobbiamo subire lo strazio di quello

che è un periodo bellico, com'è accaduto a mio nonno e a mio padre, - racconta Attilio - il momento non è facile: è dura per tutti! Se prima potevamo vantare tre macellerie ora ne abbiamo una... Tuttavia non ci arrendiamo e non permetteremo alla crisi di "mettere in crisi" la qualità delle nostre carni. La gente si serve da Bonora perché riconosce la differenza tra un prodotto acquistato in un centro commerciale ed uno acquistato da noi. Gli animali sono nostrani; i salumi, di nostra produzione, non contengono glutine né lattosio, le carni sane e gustose. Questo è il nostro marchio!

Un marchio raggiunto grazie all'impegno di sempre e da tutto il gruppo: il gruppo Luigi Bonora"

Passeggiare insieme per il gusto di farlo, con la BdT

clipper mozzo di Maria Teresa De Muzio

INZAGO - Vi è mai capitato di rinunciare ad una passeggiata solo perché nessuno è disposto a camminare con voi? Problema risolto! dalla Banca del Tempo di Inzago che ha attivato due appuntamenti settimanali per chi desidera passeggiare e lo vuol fare in compagnia.

"L'idea è nata vedendo tanta gente sola camminare lungo il naviglio della Martesana. - ci racconta Anna Finelli, presidente dell'operosa Associazione - Abbiamo pensato quindi di proporre ai nostri soci una passeggiata insieme; una passeggiata senza impegno e senza iscrizioni. Chi lo desidera si ritrova il martedì dalle 14 alle 16 davanti al negozio Eva o il giovedì dalle 10 alle 12 alla Conca. Il percorso viene deciso di volta in volta dalle persone che si presentano all'appuntamento. Chiunque può partecipare: soci e non; inzaghesi e non... Ognuno è libero di esserci o non esserci. L'iniziativa è solo un pretesto per camminare in compagnia se non si ha voglia di farlo da soli. Un modo per incontrarsi e, perché no?!, chiacchierare anche della Banca del Tempo diffondendo un po' ovunque questo sano e utile "virus".

Stage nazionale di Aikido

di Rossana Frustagli

INZAGO - L'Associazione Sportiva Dilettantistica DO KAN DOJO di Inzago con: Aikido MAKOTO di Pioltello (MI), Aikido Club AKA I ASHI di Calusco d'Adda (BG), Aikido Club BERGAMO di Grassano (BG) e Aikido SCHUDOKAN DOJO di Mozzo (BG), promuove uno Stage Nazionale di Aikido nei giorni 20 e 21 marzo. Il seminario si svolgerà presso il Palazzetto dello Sport di Calusco d'Adda (BG), in Via Cavalieri di Vittorio Veneto 178, con il seguente orario: Sabato 20/03: 9,30-12,30 e 15,00-19,30; Domenica 21/03: 9,00-12,30, lo stage sarà diretto dal Maestro Giorgio Oscarì, cintura nera 7° Dan. Il Maestro Oscarì, discepolo del grande Sensei giapponese Saito Morihiro, (9° Dan, scomparso nel 2002) ha dedicato la propria vita alla pratica ed alla divulgazione dell'Aikido, mantenendosi estremamente fedele agli insegnamenti ricevuti dal suo Maestro, ed educando i suoi allievi alla pratica dell'Arte nella sua forma più tradizionale, come è stata da lui appresa alla radice. Da quasi trent'anni dirige seminari e stages sia nazionali, sia internazionali, e collabora con grandi Maestri del Takemusu Aiki europei e giapponesi. Nel 2007 ha fondato A.T.A.G.O., Associazione per la promozione dell'Aikido, di cui è Presidente e Direttore Tecnico nazionale. La manifestazione è aperta a praticanti di ogni grado, purché regolarmente assicurati per la pratica. È indispensabile portare le proprie armi (jo e bokken). Info: ASD Do Kan Dojo di Inzago, tel. 335 6848786.

Aperitivi in lingua al Noir Café

di Maria Teresa De Muzio

Lunedì 22 marzo appuntamento al Noir Café con il secondo aperitivi in lingua: l'International happy hour. Sarà tenuta dalla professoressa Corinna Fossati e prevede conversazione in spagnolo a livello intermedio, giochi e quiz vari. Il 19 febbraio invece l'aperitivo era in lingua inglese a cura della professoressa Martina Lehner.