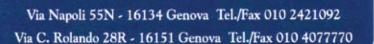
DALLE FABBRICHE DEL CADORE

SCONTETTICA





non manca l'America centrale e del

sud (Costarica, Brasile ed Ecuador)

da cui la pianta è originaria. Quello

che però maggiormente incuriosisce

i consumatori sono le varie voci che

circolano sulle vere o presunte qua-

lità particolari del cacao e quindi del

cioccolato. Responsabile principale di

queste qualità è la "teobromina", un

alcaloide naturale presente nelle fave

di cacao, ed in misura più ridotta la

caffeina. Il primo componente (il cui

nome deriva dal nome scientifico

della pianta del cacao "theobroma

cacao") è un euforizzante, mentre la

caffeina, come è noto, è un eccitante.

E' per questo che un consumo forte di

cioccolato ad alto contenuto di cacao

può indurre una sorta di dipendenza,

in quanto, è obbligo dirlo, la teobro-

mina è un composto stupefacente

che svolge una funzione stimolante

sul sistema nervoso centrale, azione

associata anche ad un modesto effetto

- 3000 montature a Vs. disposizione
- Acquisti alla fonte con GARANZIA ITALIA
- Lenti di ultima generazione per ogni esigenza
- Laboratorio proprio
- Garanzia di adattamento su multifocali
- Assistenza post vendita

CONTENIAMO I COSTI PER GARANTIRE RISPARMIO

Occhio al prodotto

Le uova di Pasqua e il cioccolato



Alzi la mano colui o colei che sa resistere all'offerta di un pezzo di cioccolato. Nessuno? Già, praticamente nessuno riesce a resistere a questo alimento. A Pasqua, poi, veniamo letteralmente coperti di offerte speciali e da inviti di ogni genere, il tutto a base di cioccolato. Vediamo allora di capirne qualche cosa di più. Forse sono pochi quelli che sanno davvero che cosa sia il vero cioccolato, e quindi diciamo che, secondo la normativa

vigente, si definisce "cioccolato" un prodotto costituito da pasta di cacao, cacao in polvere, zucchero e burro di cacao. Numerosissime le varietà in commercio, sia per gusto che per forma e, soprattutto, per la qualità dei semi e la lavorazione. Regno incontrastato del seme di cacao è l'Africa, ed in particolare la Costa d'Avorio, poi Ghana, Nigeria, Camerun, ma anche l'Asia si difende bene, con grandi produttori in Indonesia, Malesia e

Una sindrome diffusa ma poco conosciuta

X fragile: una vita tutta da vivere

Sentiamo spesso parlare di sindrome di Down ma non molto spesso della patologia, forse la sola, con la quale si contende il primato di causa genetica di ritardo mentale: la sindrome X fragile. In breve, essa è provocata dalla mutazione del gene FMR1 sul cromosoma X, ed è molto diffusa: è stimato che una donna su 250 ed un uomo su 700 ne siano portatori sani; la loro probabilità di avere figli affetti è del 50%, mentre l'incidenza sulla popolazione generale è di un maschio su 4000 e di una femmina su 6000. Nonostante questi dati risulta sottovalutata e scarsamente diagnosticata in quanto i segni clinici sono variabili e non sempre facilmente riconoscibili.

L'Associazione Ligure Sindrome X fragile è costituita da un gruppo di genitori di soggetti affetti che si sono organizzati per condividere le proprie esperienze, diffondere la conoscenza della sindrome e fare prevenzione; inoltre, si adopera per sostenere chi deve fare i conti con questa malattia genetica, offrendo aiuto psicologico ai genitori e dando modo ai ragazzi di imparare a inserirsi nella società senza traumi e in modo indipendente. Per questo motivo è in fase di realizzazione il progetto "Villa Lanza",

che consiste nell'organizzazione di una residenza inserita in un contesto territoriale particolarmente idoneo con l'obiettivo di favorire il percorso di crescita individuale dei soggetti nei processi evolutivi e d'integrazione sociale e lavorativa. Il progetto rappresenta una concreta opportunità d'inserimento per educatori, operatori e volontari. La struttura, che per ragioni territoriali sarà ubicata a Genova Sestri Ponente ma sarà aperta a giovani affetti da X fragile ed a volontari da tutto il territorio ligure, si occuperà soprattutto di favorire le necessità giovanili di aggregazione sociale attraverso attività quali laboratori artigianali, catering, eventi culturali, mostre, convegni e via dicendo. Il progetto è finanziato - oltre che con fondi dell'Associazione - dalla Regione Liguria, dalla Fondazione CARIGE e della Compagnia San Paolo. Recentemente ha aderito all'iniziativa anche la facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Genova che riconoscerà "Villa Lanza" come sede di Tirocinio. L'inaugurazione e l'inizio delle attività sono previste la prossima primavera. Per informazioni: www.xfragile.it

Erika Muscarella

diuretico e vasodilatatore. Come sempre, quindi, raccomandiamo ai lettori di chiedere consiglio al proprio medico circa eventuali contro indicazioni al consumo di cioccolata in presenza di particolari patologie. Già da questo comprendiamo come il cioccolato sia da sempre presente nelle razioni di emergenza ed in quelle delle forze armate, grazie alla sua capacità di dare "tono" a corpi sotto lungo sforzo. E le nostre belle uova di Pasqua? Qui siamo al delirio! La festa religiosa più importante dell'anno è associata a questo dolce che compare in un'infinità di forme, varianti, miscele, decorazioni. Naturalmente ai bimbi interessa il cioccolato, ma la sorpresa... beh.. se è deludente essi ci gratificano di un faccino mogio mogio, salvo poi consolarsi con un bel pezzo di cioccolato. I produttori, soprattutto quelli artigianali seri, si sbizzarriscono in creazioni che hanno davvero dell'artistico, mentre per chi non può permettersi certi prezzi ci sono le uova del supermercato, solitamente prodotte da grandi aziende o da ditte specializzate. Come per panettoni e colombe esistono, purtroppo, anche i truffatori, cioè quelli che comprano dalle grandi industrie uova "in serie" e poi le vestono come se fossero fatte da loro a mano, moltiplicando prezzo e conseguente utile se non scoperti. E' per questo che prima ho detto: "produttori artigianali seri", perché ce ne sono tanti, e qui da noi possiamo davvero dire di essere ben dotati di alta qualità. In conclusione, dato che "theobroma", il nome scientifico del cacao, vuol dire "cibo degli dei", non mi resta che augurare a tutti Buona Pasqua sperando che il cioccolato ci tiri un po' su il morale e consoli anche quelli che hanno perso alle ultime

Computer per principianti: lezione 8

Possiamo cominciare ad utilizzare il PC con profitto. Vediamo come accedere ad Internet, la rete mondiale che ci mette in comunicazione con tutto il mondo. Nel nostro PC e' installato un programma denominato browser che si incarica di fare da solo tutto ciò che serve; noi dobbiamo semplicemente fare un doppio click sinistro del mouse, sulla icona che lo rappresenta (nella maggior parte dei casi una grossa E blu). Per alcuni, l'attivazione del programma in certi casi fa apparire una schermata in cui il PC chiede una parola segreta; ma nel sistema più moderno (ADSL o banda larga) questa è già memorizzata nell'apparato di connessione (modem o router a seconda di come è fabbricato). Si apre a questo punto una finestra con in alto, oltre ai soliti menù, un rettangolo bianco con scritto indirizzo. Lì dobbiamo inserire il cosiddetto URL cioè la stringa alfanumerica che identifica il SITO che vogliamo vedere, esempio http://www.stedo.it/ gazzettino.htm e appare il sito del nostro giornale, completo da leggere; ma (per altri siti) anche fotografie, filmati, suoni, ecc. In questo modo dobbiamo noi sapere lo URL del sito che ci interessa. In alternativa, se non sappiamo dove cercare, possiamo utilizzare i cosiddetti "Motori di Ricerca": siti specializzati dove noi possiamo mettere (in una casellina apposita) le parole, come scrivere un 'titolo' di ciò che ci interessa, e comparirà una lista di altri siti che contengono le parole che abbiamo inserito. Va da sé che non è detto che l'ordine in cui ci vengono mostrati, sia come serve a no. Ci toccherà provare, cliccando uno per uno i singoli siti comparsi nella lista ottenuta, fino a trovare quello che ci interessa.

Fabio Lottero





Via A. Cantore 31 B/r 16149 Genova - tel. 010 460859

Esclusivista per Giò Anna, Krizia jeans, Anne Claire e Carla Carini AUGURI DI BUONA PASQUA

Pietro Pero