

Qui MONTEVECCHIA



PERIODICO D'INFORMAZIONE

Montevécchia due anni dopo

Interventi negli
edifici scolastici

Il raduno dei Gruppi
di Cammino

Tutti gli appuntamenti
di questo autunno



SEMPRE APERTA
7 giorni su 7

dal lunedì
alla domenica
compresi

ORARIO CONTINUATO
dalle 8 alle 20

*Escluse solo le 11 festività
comandate da calendario*

Vieni a provare **HairClub** il nostro
SERVIZIO PARRUCCHIERA
con un **taglio** o una **piega gratuiti***
presentando questo coupon

*Offerta valida solo per chi non ha ancora provato il nuovo servizio



La Farmacia di Montevécchia - MONTEVECCHIA (LC) - Via Como, 5

☎ 039.9930540

Whatsapp per info, richieste, ordini ☎ 375.6707638

✉ lafarmaciadimontevécchia@gmail.com 🌐 www.lafarmaciadimontevécchia.it

📍 La Farmacia di Montevécchia

AMPIO PARCHEGGIO DI CIRCA 20 POSTI AUTO

Anno II - Numero 6 - Ottobre 2023

Distribuzione gratuita - Pubblicità inferiore al 40%

Tiratura: 1.200 copie

Iscritto nel Registro Giornali e Periodici

del Tribunale di Lecco al n° 5/2022

Editore:

Comune di Montevercchia

Direttore:

Ivan Pendeggia (Sindaco)

Direttore Responsabile:

Ivan Pendeggia

Coordinatore di redazione:

Veronica Milani

Vicecoordinatore di redazione:

Lorena Ravasi

Hanno collaborato a questo numero:

Bonfanti Gianluigi

C.A.I. Montevercchia

Caprani Francesca

Casiraghi Luca - A.S.

Colombo Francesca Maria

Comi Francesca

Conti Carlo

Consulta Giovani

Di Gregorio Alessandro

Galbusera Laura

Maggioni Martina

Maggioni Serena

Milani Veronica

Palmieri Nicoletta

Pendeggia Ivan

ProMontevercchia

#Collegamenti - Gruppo Genitori ProMontevercchia

Ravasi Lorena

Scaccabarozzi Davide

Composizione e stampa:

Publi iN srl - Merate (LC)

Raccolta pubblicitaria:

Publi iN srl - Merate (LC)

Tutti i diritti riservati.

È vietata ogni riproduzione, anche parziale.

I trasgressori verranno perseguiti a norma di legge.

In copertina: L'uva sulle colline di Montevercchia,

foto di G. Bonfanti



2 La parola al Sindaco: Estate, tempo di riposo... o forse no?

4 Ascoltare, fare, esserci

6 Giraskuola.it, una piattaforma utile ed ecologica

8 Tutti i numeri del Comune

10 Il test di "It alert"

**12 La raccolta dei rifiuti porta a porta
e il conferimento al centro di raccolta**

14 Ricordi in dialetto

16 Naturopatia e autunno

20 12° Raduno interprovinciale dei Gruppi di Cammino

21 ProMontevercchia - Un autunno ricco di eventi!

22 AS Montevercchia Sport e Innovazione

**24 Il Circolo di Scacchi "La Mongolfiera":
Passato, Presente e Futuro**

25 L'autunno del C.A.I. Montevercchia

27 La ricetta d'autunno: Vellutata di zucca

28 Il resoconto di un'"Util'estate"

29 Gruppo Genitori #Collegamenti della ProMontevercchia

30 La Consulta Giovani ci racconta "Aperte visioni"

31 Le principali scadenze

32 Numeri utili

Estate, tempo di riposo... o forse no?

Cari concittadini,
il 4 ottobre 2023 occorre l'anniversario di questa Amministrazione Comunale; sembra essere trascorso pochissimo tempo dalle elezioni e invece, eccoci qua, a festeggiare il nostro secondo anno compiuto. Auguri quindi a tutti i consiglieri comunali di



IVAN PENDEGGIA
Sindaco

maggioranza e di minoranza per questo traguardo.

La stagione appena trascorsa ha visto tante attività svolgersi sul nostro territorio comunale e, come Amministrazione, abbiamo presenziato costantemente per rappresentare, non solo a livello amministrativo ma anche fisicamente, la nostra vicinanza alla **cittadinanza attiva** di Monteverchia.

Essere "cittadini attivi" non vuol dire solo fare qualcosa, ma anche mettersi al servizio degli altri, in diverse forme; cerchiamo dunque per primi di stimolare e supportare questo proposito.

Grazie a diverse segnalazioni ricevute proprio dalla cittadinanza attiva, sono nati, ad esempio, due progetti per la **sicurezza** dei cittadini di Monteverchia: la pulizia straordinaria di tutte le caditoie e griglie pluviali del comune, e l'istituzione del servizio di controllo della velocità tramite apparecchiature elettroniche.

Il consigliere con delega all'ambiente, ecologia e territorio Davide Scaccabarozzi, a cui va il mio grazie personale per la presenza costante, dopo aver eseguito numerosi sopralluoghi, si è coordinato con la nuova referente ai lavori pubblici Ing. Erika Mazzucchelli ed insieme hanno cercato la soluzione migliore ed economicamente più vantaggiosa per la completa pulizia di 99 tra caditoie e griglie su tutto il territorio comunale. Un'operazione di manutenzione straordinaria che va nell'ottica di ridurre il danno idrogeologico visti gli eventi atmosferici che hanno interessato anche il nostro territorio.

Il perdurare di comportamenti contrari al codice della strada (e della comune convivenza, mi permetto) segnalato più volte alla Polizia Locale e legato alle salite dei mezzi in velocità oltre le soglie consentite in via Belvedere, ma anche di quelle in via Monza e lungo l'asse provinciale di via Bergamo e Como, ha reso necessaria un'intensificazione dei controlli tesi a reprimere i suddetti comportamenti e a migliorare, speriamo, il sonno e la sicurezza dei montevercchini.

L'agente Sara Fumagalli e la vicesindaco Francesca

Colombo hanno così previsto una convenzione con un comune a noi vicino per l'affitto a prezzi calmierati della tecnologia necessaria alla rilevazione della velocità e, di comune accordo con l'amministrazione, l'istituzione di turni serali del personale di polizia locale dalle 21:00 all'1:00 e dalle 22:00 alle 2:00.

Non sarà possibile impedire tutti gli episodi, ma i controlli stanno dando buoni risultati in termini di deterrenza e la situazione sembra migliorata, non abbasseremo la guardia.

Approfittando della pausa estiva è stata portata a termine una serie di attività inerenti il plesso scolastico di via del Fontanile, nell'ottica di migliorare i servizi per i nostri piccoli studenti di tutte le età:

Al Nido, da inizio ottobre, sono stati eseguiti alcuni lavori che hanno permesso di aumentarne la capienza da 17 posti a 20 (+20% come da legislazione vigente), il che ci ha permesso per il 2023-2024 di azzerare le liste d'attesa e di beneficiare di interventi a carico del concessionario, che riguarderanno l'acquisto di nuovi arredi e nuovi ausili per una migliore e più ricca attività didattica.

Alla Scuola dell'Infanzia è stata ripensata l'area esterna, con una nuova recinzione, molto più sicura della precedente, una nuova pavimentazione antitrauma sotto gli scivoli ed i giochi a rischio caduta con soluzioni più durature e meno danneggianti.

L'ufficio Affari Generali, incaricato della gestione scolastica, ha altresì intrapreso l'iter per la sostituzione di alcuni arredi esterni e di giochi che si presentavano rovinati.

In occasione del rinnovo contrattuale dei servizi di ristorazione scolastica, grazie all'azione dell'Assessore Nicoletta Palmieri, della dott.ssa Gaia Savelli (uff. AA. GG. Scuola) e del nuovo concessionario Punto Ristorazione di Bergamo, per la prima volta a Montevercchia è stato introdotto il **pasto a domicilio sociale**, servizio pensato per tutti coloro i quali si trovino in una situazione di estrema fragilità/difficoltà e che potranno, ad un prezzo calmierato, beneficiare della fornitura del pasto presso il proprio domicilio. Oltre a questo, il concessionario ha provveduto alla sostituzione com-

pleta di tutti gli elettrodomestici della cucina della scuola ed i relativi costi di manutenzione saranno a suo carico.

Abbiamo la possibilità di utilizzare 1.000 pasti all'anno gratuiti per fini scolastici/ sociali, che in questo periodo sta contribuendo ad aiutare le famiglie ucraine impossibilitate a sostenere il costo del pasto scolastico.

Gli ambienti della mensa sono stati completamente ritinteggiati e, ultimo ma non meno importante, per i prossimi tre anni il costo del pasto mensa sarà bloccato, per tutte le famiglie.

Grazie alla collaborazione con Retesalute, l'azienda speciale sovracomunale che si occupa dei servizi sociali del circondario meratese, dal 4 ottobre è in servizio presso il Comune una nuova **Assistente Sociale** che sarà presente per 18 ore la settimana (il 50% in più rispetto allo scorso anno e il 100% in più rispetto a due anni fa). Sempre da questa collaborazione sono nati i servizi di pre- e post- scuola per venire incontro alle famiglie di lavoratori che necessitano di un aiuto per i propri figli.

Il 9 ottobre abbiamo presentato la candidatura al Bando Sport e Periferie 2023 per il progetto di ristrutturazione del campo di calcio a 11 in erba sintetica. Un progetto dal costo imponente di 700 mila euro, che se dovesse venire finanziato grazie al bando, sarebbe a costo zero per il Comune, che andrebbe così a risparmiare sui costi di taglio del manto erboso e dell'acqua per l'irrigazione, mentre la polisportiva non dovrebbe più affittare campi esterni per l'allenamento e le partite domenicali.

E poi la sistemazione dei marciapiedi in via Bassa del Poggio per migliorare l'esperienza del Piedibus, la colonnina elettrica per la ricarica delle automobili nel parcheggio di Cascina Butto e tanto altro ancora, insomma non si può proprio dire che sia stata un'estate di riposo.

E il futuro? Il futuro vede alcune grandi incognite legate a importanti infrastrutture comunali, ma di questo parleremo sicuramente nei prossimi numeri di Qui Montevercchia.

Buona lettura!

Ascoltare, fare, esserci

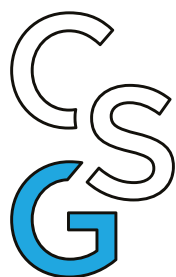


1 2 3 Interventi al Nido

Installazione di nuovi cancelletti di entrata al giardino, integrazione di un W.C. aggiuntivo per consentire l'ampliamento del numero di posti disponibili, riteggiatura delle pareti.



4 5 Interventi alla Scuola dell'infanzia: installazione della pavimentazione antitrauma e sostituzione della rete di confine del giardino alla Scuola dell'Infanzia di Via del fontanile.



CARMELO SCHEPIS
GEOMETRA

MONTEVECCHIA (LC) | VIA SAN FRANCESCO, 4
CELL +39 339.5042069
TEL +39 039.9930625
E-MAIL geom.schepis@tiscali.it

STUDIOTECNICO

PROGETTAZIONE
DIREZIONE LAVORI
SICUREZZA CANTIERI
PERIZIE
CERTIFICAZIONI ENERGETICHE
RICERCHE CATASTALI
VISURE
RILIEVI E FRAZIONAMENTI
CONSULENZE TECNICHE

**6 7 Riqualificazione
del locale mensa
delle scuole**



8 9 Rifacimento del marciapiede in via Bassa del Poggio.



**10 Installazione della colonnina
di ricarica dei veicoli elettrici**
nel parcheggio di via Donzelli, vicino
al Comune.



**11 Controlli
della velocità
sul territorio
comunale,**
in vigore dal mese
di giugno.

**12 Pulizia
straordinaria
tombini,
caditoie e pozzetti,
in corso.**



Giraskuola.it, una piattaforma utile ed ecologica



I comune di Montecatini ha scelto di aderire alla piattaforma Giraskuola.it perché crede nel valore dell'economia circolare e negli strumenti che permettono ai propri cittadini di risparmiare in modo virtuoso.

Il nostro Comune crede che il buon vicinato possa esprimersi anche attraverso strumenti digitali pensati per offrire un servizio utile ed ecologico. Giraskuola è la piattaforma che mette in contatto chi vuole vendere, acquistare, scambiare, prestare, regalare libri usati, a partire da quelli per le scuole secondarie di primo grado fino a quelli adottati alle superiori. Non ha costi per i fruitori. Non guadagna dallo scambio tra utenti.

È possibile cercare o inserire nei box definiti i libri e il materiale scolastico da acquistare, vendere o scambiare. Le relazioni tra gli utenti, inclusi l'acquisto, la vendita, lo scambio di libri,

avvengono tra utenti, senza che Giraskuola sia parte della relazione.

I passaggi:

- accedi al sito giraskuola.it, registrati e crea un account. È gratuito;
 - Inserisci i libri se vuoi venderli;
 - Cerca i libri se vuoi acquistarli;
 - Crea il contatto con chi possiede il libro e definisci con lui i termini di vendita o di acquisto;
- Giraskuola declina ogni responsabilità rispetto a ciò che accade tra venditore e acquirente al di fuori della piattaforma.



**CREAZIONE
E MANUTENZIONE
AREE VERDI**

**IMPIANTI
DI IRRIGAZIONE**

**POTATURE
D'ALTO FUSTO
E MOVIMENTO
TERRA**

MONTEVECCHIA (Lc) - Via Colombè, 5
 Tel. 039.9930539 - Cell. 348.2506858
 info@fmgiardini.it
 www.fmgiardini.it





Azienda Agricola
**MAGGIONI
FRANCESCO**

Produzione e vendita vino locale

MONTEVECCHIA (LC)
 Via Colombè n. 5
 039.9930539 - 348.2506858
 info@fmgiardini.it
 www.fmgiardini.it



RISTRUTTURAZIONI
50%

ECOBONUS
65%

AGEVOLAZIONI
FISCALI

Fino al
31/12



RISTRUTTURAZIONI e RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA



COSTRUZIONI CONTI

T. 039.9930070 - M. 339.1671507 - info@costruzioniconti.it

Tutti i numeri del Comune

Continuiamo a “fare i conti” aggiornando ed integrando la tabella che riporta i numeri significativi dell’operato comunale, già presenti sullo scorso numero di Qui Monteverchia.

legenda:

“N” = NUOVO

PROGETTO

“R” = PROGETTO

REVISIONATO

INCONTRI	
Gruppi Concittadini	4
Associazioni	4
Provincia SP54	4
Sovracomunali	60
Forze ordine	3

RISORSE UMANE	
Dipendenti	8 (+2)
Consulenti	2
Volontari area gestionale	5 (+4)
Volontari area SOCIALE	
• Trasporto	22 (+9)
• Team Ucraina	38 (N)
• Servizi scolastici	39 (+2)
Volontari	
Volontari area verde	5 (+5)
Volontari area culturale	4 (+2)

DIGITALIZZAZIONE PA	
Bandi PNRR M1C1	7
Sportello Unico Edilizia (SUE)	N

SICUREZZA	
MONTEVECCHIA SICURA	N
Cambio CORPI LUMINOSI	30
Controllo velocità con app elettroniche	N

REGOLAMENTI, CONVENZIONI, BANDI DI CONCORSO	
Bandi di Concorso	3 (+3)
Bandi di Gara	2 (+2)
Regolamenti	7 (+4)
Contratti	3 (R)
Convenzioni	11 (+10)
PIANI	2 (N)

POLITICHE ETÀ EVOLUTIVA, GIOVANILE, TERZA ETÀ E SPORTIVE	
PROGETTO ARTE INCLUSIVA DI STRADA	
PROGETTO UTIL'ESTATE	
GIORNATA Introduzione alla MTB	
PROGETTO ARIAM 22/23	
CORSO disostruzione e primo soccorso pediatrico	

NICOLETTA
PALMIERI
Assessore
Politiche Sociali,
Innovazione
e Sviluppo

PROGETTO GENITORIALITÀ

GIORNATA Gentilezza

Aumenti POSTI NIDO (+4 posti)

SOCIALE - CULTURA E SOCIALITÀ

Serata sensibilizzazione contro violenza donne

La grande storia di Abdon Pamich

PANCHINA ROSA

Gruppo interesse scala (GIS)

Arredi immobili comunali:

- sedie con tavoletta (+42)
- portatili scuole elementari (+6)

Furgone Sociale elettrico

BANDO refezione SCOLASTICA 21/22

BANDO SOLIDARIETÀ ALIMENTARE 22/23

PROGETTO RAL-LAB

SPESA SOCIALE VICINATO, piano Marasche

Misura complementare affitti

Accompagnamento mercato Merate

Nuovo gestore Casetta Bar

Servizio Pre e Post Scuola

Pasto a domicilio sociale

Costo pasto mensa bloccato per i prossimi tre anni

Aumento Ass. Sociale (+100% ore)

AMBIENTE ED ECOLOGIA

Potature straordinarie +4 (N)

Pulizia tombini N

Ripristino decoro N

Distributore automatico sacchi rossi N

Campagna raccolta deiezioni canine N

Giornate ecologiche con PLASTIC FREE N

Pulizia straordinaria 99 catidole e griglie pluviali N

LAVORI PUBBLICI ed URBANISTICA

MOBILITÀ E VIABILITÀ

Messa in sicurezza strade +4 (N)

Asfaltature Frazioni +4 (N)

Rifacimento segnaletica 5

PASS esonero parcheggi a pagamento 1550 (N)

STALLI ROSA e disabili +6 (N)

CORSIA svolta a destra per immissione SP54 N

Progettazione nuove opere +4 (N)

Interventi NIDO e ASILO N

Riquilificazione locali mensa N

Colonnina di ricarica parcheggio via Donzelli N



Comune di
Montevercchia

Vademecum viabilità Montevercchia - alta collina

Autunno 2023



Divieto di accesso

Da sabato 2
settembre a
domenica 12
novembre

- sabato:
dalle 14 alle 17;
- domenica:
dalle 10 alle 12 e
dalle 14 alle 17.

- per accedere al cimitero da non residente occorre richiedere il Pass sul sito di ProMontevercchia.

i PASS per accedere

- RESIDENTI:
ingresso in Alta Collina con "Pass Residenti", nominativo e cartaceo, consegnato alcuni anni fa;

- NON RESIDENTI:
richiedere "MontevercchiaPass" tramite il sito della Proloco:
<https://www.promontevercchia.it/index.php/montevercchiapass/>

- L'accesso è consentito anche a coloro ai quali sono stati consegnati a suo tempo il pass verde e il pass rosso (residenti Alta Collina e Largo Agnesi).

www.comune.montevercchia.lc.it



montevercchia_comune



Martedì 19 settembre alle ore 12.00, le regioni Lombardia, Basilicata e Molise hanno ricevuto l'avviso di allarme pubblico attraverso il messaggio "IT-alert".

Gli utenti che si trovavano nell'area interessata, i cui dispositivi mobili sono agganciati alle celle di telefonia mobile della Regione, hanno ricevuto l'allarme che si è manifestato attraverso un suono distintivo ben diverso dalle notifiche a cui si è abituati, accompagnato da un messaggio di testo.

L'obiettivo è stato quello di far conoscere il sistema IT-alert, rendendo identificabile e familiare il messaggio e l'utilizzo di questa nuova tecnologia.

Ma esattamente, di cosa si tratta?

IT-alert è un nuovo sistema di allarme pubblico attualmente **in fase di sperimentazione**. Esso ha l'obiettivo di informare, arrivando direttamente alla popolazione attraverso i dispositivi mobili presenti in una determinata area geografica, riguardo gravi emergenze o catastrofi imminenti o in corso quali:

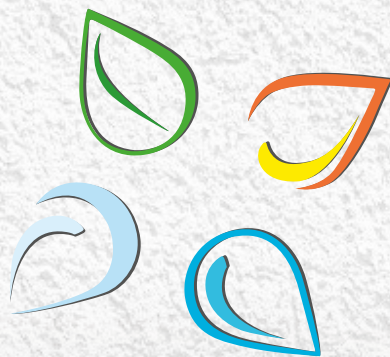
- Precipitazioni intense;
- Collasso grande diga;
- Incidenti nucleari o situazione di emergenza radiologica;

- Incidenti rilevanti in stabilimenti industriali (d.lgs. 105/2015);
- Maremoto generato da un sisma;
- Attività vulcanica.

Ogni dispositivo mobile connesso alle reti degli operatori di telefonia può ricevere un messaggio "IT-alert": non è necessario iscriversi né scaricare nessuna applicazione, e il servizio è anonimo e gratuito per gli utenti.

Quando sarà operativo, per determinati eventi emergenziali, il Servizio Nazionale della protezione civile con IT-alert integrerà le modalità di informazione e comunicazione già previste per informare la popolazione, allo scopo di **favorire l'adozione delle misure di autoprotezione in rapporto alla specifica tipologia di rischio e al contesto di riferimento**.

IT-alert, infatti, si affianca ai sistemi di allarme già esistenti anche a livello locale, non è salvifico in sé, ma è finalizzato, rispetto a un determinato evento avvenuto o imminente, a consentire la diramazione rapida delle prime informazioni sulle possibili situazioni di pericolo. Per saperne di più si può consultare il sito www.it-alert.it, dove trovare approfondimenti sui rischi presenti in Italia e le buone pratiche di protezione civile.



F.LLI PANZERI SRL

dal 1972

**INSTALLAZIONE
E MANUTENZIONE
CALDAIE**

**SISTEMI IBRIDI
POMPE DI CALORE**

ENERGIE RINNOVABILI

**IMPIANTI DI
CLIMATIZZAZIONE**

**IMPIANTI TECNOLOGICI
TERMIDRAULICI**



MONTEVECCHIA (LC) - Via Delle Rose, 6
Tel. **+39 039 6081550** - Assistenza Clienti **+39 800 629609**
montevecchia@fratellipanzeri.it

www.impiantitermicipanzeri.it

La raccolta dei rifiuti porta a porta



PER INFORMAZIONI E SEGNALAZIONI SULLA RACCOLTA:

- Chiamare IL NUMERO VERDE 800 004 590 da lunedì a venerdì dalle ore 9.30 alle 18.00

- scrivere alle-mail: callcenter@sileaspa.it

Nel caso in cui non venisse effettuato il ritiro dei sacchi da parte degli operatori nei giorni prefissati o si verificassero altre situazioni come, ad esempio, la rottura di un bidone per l'immondizia, la segnalazione deve essere effettuata direttamente a Silea (non al numero del WhatsApp comunale).

Ricordiamoci che...

- il conferimento dei rifiuti da parte degli utenti deve essere effettuato mediante l'esposizione di sacchi ben chiusi o di appositi contenitori posizionati nei pressi del proprio numero civico ed in ogni caso a bordo strada,

nelle giornate e negli orari previsti per la singola tipologia di rifiuto;

- per motivi di ordine e decoro urbano, i contenitori ed i sacchi devono essere esposti la sera precedente la raccolta dopo le ore 20.00 e prima delle ore 5.30 del



RIPARAZIONI CORNO

Centro Assistenza Elettrodomestici

*dal 1981 assistenza tecnica specializzata
e ricambi elettrodomestici*

MONTEVECCHIA ☎ **039.9930076**

Scrivici su  **Whatsapp 0341.282017**



**ASSISTENZA A DOMICILIO
SU LECCO E PROVINCIA**



www.riparazionicornocorno.com

Seguici sulla nostra pagina  **Riparazioni Corno**

Partner
 **Electrolux**
AEG
GRUNDIG
beko



e il conferimento al centro di raccolta

giorno del ritiro e fino a svuotamento avvenuto. I contenitori ed i sacchi "non conformi" devono essere ritirati dall'utente entro le ore 20.00 del giorno del ritiro.

Nuovo servizio di raccolta porta a porta dei rifiuti INGOMBRANTI

Modalità di prelievo:

- 1) Il cittadino chiama il numero verde di Silea per richiedere il servizio di ritiro ingombranti a domicilio e prenota l'appuntamento;
- 2) I rifiuti ingombranti dovranno essere portati dall'utente a bordo strada, in un luogo accessibile agli automezzi, nel giorno/ ora concordato con il Gestore per l'effettuazione del prelievo;
- 3) Il tempo di attesa dalla prenotazione sarà al massimo di 15 giorni.

Costi del servizio a carico dell'utenza:

- 1 solo pezzo: 20 euro;
- 2-5 pezzi: 60 euro complessivi;
- Oltre 5 pezzi: 15 euro al pezzo aggiuntivo.

Il pagamento verrà effettuato direttamente dall'utente al

Gestore tramite POS o bonifico bancario, concordando le modalità al momento della prenotazione.

CENTRO DI RACCOLTA "RICICLERIA"

Il centro di raccolta di riferimento è ubicato in VIA REGINA a CERNUSCO LOMBARDONE.

ORARIO INVERNALE: 1° ottobre / 31 marzo

esclusi i giorni festivi (gli orari potranno variare in relazione alla cantierizzazione della struttura)

lunedì dalle ore 14.00 alle ore 17.00

martedì dalle ore 9.00 alle ore 12.00

giovedì dalle ore 9.00 alle ore 12.00

e dalle ore 14.00 alle ore 17.00 (AZIENDE)

Sabato dalle ore 9.00 alle ore 17.00.

SI RICORDA CHE L'ACCESSO AL CENTRO DI RACCOLTA POTRÀ ESSERE EFFETTUATO SOLO CON LA TESSERA REGIONALE DEI SERVIZI. Le Utenze commerciali, artigianali e industriali avranno l'obbligo di presentare agli operatori del Servizio il Formulario di identificazione dei rifiuti compilato, così come previsto dal D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.



F. LLI GHEZZI
CARROZZERIA

Via delle industrie, 10 - Sirtori (Lc)
Tel. 039.956958 - info@carghezzi.it
www.carrozzeriaghezzi.it

SOCCORSO STRADALE 7/7 H24
Soccorso stradale a Lecco per qualunque emergenza

AUTO180
VADO SICURO

LUCIDATURA CARROZZERIA
CON NANOTECNOLOGIA

MISURAZIONE ELETTRONICA SCOCCA

OSCURAMENTO VETRI AUTO

RIPARAZIONE E RIFACIMENTO
SELLERIA INTERNA

RINNOVO FANALI AUTO

RIPARAZIONE AUTO GRANDINATE

RIPARAZIONE E VERNICIATURA
CERCHI IN LEGA ANCHE DIAMANTATI

SANIFICAZIONE E LAVAGGIO
INTERNI AUTO

SOSTITUZIONE PARABREZZA

VERNICIATURA AUTO

Ricordi in dialetto

E l'he riva l'autogn....e po a rua l'invernu e me ve in ment che ala pioggia a chi temp la a gheva di usonz ..quasi di riti religios che se speciaven con agitazion ..che segnaven un po de festa in mez a tontu laura' e poc purta' a ca'... se meteven insema toch..parent ..famigli intrec e visen de curt o de ca'..fra questi riti gheva ul trebia' ul furment,,la vendemia..e..ul maza' ul purcel...e ul de del maza' ul purcel tel vedevet e tel sentivet. gheva un agitazion..di udur in de l'aria che se sentiven de rar..tonta gent a l'eva cuntenta e tanta a l'eva "agitada'.....gheva chi l'eva dur e chi el gheva un po de cumpasion....ma per toch vergot de gros..de bel..o de brot...a l'eva adre a capita'... ad un certo mument ecu che riva ul macelar.. persuna quasi riverida...e po purtrop o finalment i omen a naven in stala e dopo un atem che se sentiva mia una musca a vula'..finalment o purtrop se sentiva ul purcel che el cuminciava a vusa'.. semper puse fort...po sembrava che ul purcel el capiva ul so desten..el cuminciava a parla vusa' e ul so vusa' el diventava quasi disperazion..che la ruava drez al cor de tonti.....po un atem e ul macelar el faseva ul so laura' con un culp svelt e mira'....e dimpruis ..in de la curt a se sentiva po nesogn che fiadava...ul purcel leva mort e so i fac di omen gheva un espresion mista a dispiese' e ricunuscenza insema.....po dopo un atem de smaiment un quaivogn el cuminciava a parla' a vusa a rit .. e se dimenticava subet.... e da le cuminciava la festa....fini' de cula' ul song se meteva ul purcel so un taul e se cuminciava a sbruial....po se seleziunava i part che serviven per insaca' i salom...e da le ul purcel el spariva e se vedeva dumo' tanta roba de mangia'...se meteva de part la lunza per fala na' sol camen..l'eva un bel toc ma chisa' cume mai quont la rivava per fala cos a l'eva diventada puse piscinina...perche' la puerta' la faseva che un quai tuchel el spariva per fal cos ul de dopu..me regordi me papa' che na ciapa' un tuchelen per me' e sem scundu' per

CARLO CONTI



mangiala..una roba che dimenticarò mai ..un te vori begn....senz parla'...po dopo un po se cuminciava a vede' salom salamet..murtadei e via andare...po fini ul laura' se faseva cos la lunza che la diventava semper menu.....ma vest che even toch culpevil nesogn el diseva negot...po ul song el se faseva cos con i scigol..una bunta'..e via fina a sira in due' la festa la finiva..una tradizion un po' cruda ma per chi temp le' una sudisfazion gronda ..perche a chi temp le' a gheva poc.....ma se pregava e se ringraziava perche la fadiga la fom e ul dulur te faseven sembra tont e bel ul poc e brot...

Arriva l'autunno... arriva l'inverno e i miei ricordi vanno ancora una volta alla mia frazione: la pioggia.... e ai bei tempi passati... Mi ricordo che in alcuni periodi dell'anno c'erano dei veri e propri riti... oserei definirli quasi religiosi. Per come venivano vissuti. Sentiti...attesi. Che segnavano le pause festive nel faticoso lavoro dell'anno... era anche un motivo di riunione fra parenti, famigliari e vicini. Fra questi la mietitura...la vendemmia e la macellazione del maiale... (DA QUI IN AVANTI CI SONO PARTICOLARI UN PO CRUENTI) e su quest'ultima ricordo il giorno prefissato...c'era fermento ..agitazione preparativi... si sentiva nell'aria un odore strano. Come se ci fossero il sole e la pioggia contemporaneamente. Dal felice calmo all'agitato... dalla durezza di spirito alla compassione. Qualcosa di grosso di importante di bello, di cruento, stava per succedere... ed ecco arrivare un personaggio importante: il macellaio. Che veniva quasi riverito... poi

purtroppo o finalmente, gli uomini entravano in stalla... silenzio assoluto... poi qualche movimento e rumore... poi sempre più concitazione. E finalmente, o purtroppo, ecco i primi grugniti... prima normali. Poi sempre più agitati... più forti... ed ecco spuntare il maiale dalla stalla. Opportunamente tenuto a bada dagli uomini... e lì il maiale smetteva di grugnire. Perché da lì cominciava a parlare una lingua comprensibile a tutti... anche se in modo diverso, arrivava dritta al cuore: ti supplicava urlando, era ben conscio del suo destino... non sentivi né vocali né consonanti... ma le grida di pietà erano chiare e ti andavano dritte al cuore.

Poi un gesto mirato e deciso... un rumore sordo rauco... e il silenzio cala improvviso nella corte. Sul viso di tutti, compresi gli uomini, appare uno sguardo che sembrava quasi voler chiedere perdono per il gesto appena compiuto e insieme di riconoscenza... poi il primo che rompeva il silenzio rianimava la corte e, come spesso succede, si dimentica presto e inizia la festa.

Finito di colare il sangue in un recipiente, si metteva il maiale su un grosso tavolaccio e si iniziava a versare acqua bollente e a togliere le setole. Si toglievano le interiora che servivano poi per insaccare i salumi e poi il macellaio iniziava a sezionare le carni in modo certosino e preciso; e finalmente la figura del maiale scompariva e quasi si provava un senso di rilassamento e si vedeva solo cibo dimenticando il fattaccio. Subito si preparava la lonza per cucinarla... era un bel pezzo, ma quando arrivava sul fuoco, chissà come, diminuiva notevolmente... senza lasciare tracce qualcuno si impossessava di qualche pezzetto per rimetterla furtivamente in tavola il giorno dopo...

Mi ricordo mio padre che una volta, mentre tutti stavano riposando, mi ha preso per mano e mi ha

portato su di una scaletta che portava ai piani alti. Lì, manco stesse rubando i gioielli della corona inglese, mi presenta davanti un padellino vecchio e annerito in cui sfrigolavano ancora dei pezzetti di carne... e senza dire una parola... Lì abbiamo mangiati assieme. Mi ricordo ancora il gesto... la sensazione di attaccamento verso mio padre in quel momento... di sentimento che ho provato verso quell'uomo che non mi ha mai detto nulla, non mi ha mai parlato molto... in cui molte volte cercavo affetto e non lo trovavo... uomo rude di una volta... ma adesso che sono grande capisco che i suoi silenzi valevano come mille parole. Erano silenziosi ma enormi gesti di amore... che solo il tempo avrebbe svelato in tutta la loro grandezza e mi hanno insegnato molto senza dire nulla. E lo ringrazio ancora oggi. Poi le carni selezionate per i salumi venivano miscelate con segretissime combinazioni di spezie, insaccate e legate. Vedevo spuntare salamini, salami, le bogue -mortadelle e vaniglia.

Finito il lavoro iniziava la festa e si mangiava la lonza che nel tempo miracolosamente e con stupore si accorciava sempre più... ma siccome tutti, chi direttamente chi indirettamente, erano colpevoli di sottrazione a ...sopravvivere... nessuno lo faceva notare e il sangue ormai rappreso veniva cucinato con le cipolle, una bontà divina, dalla consistenza strana... e il tramonto finiva in festa; il lavoro iniziato alla mattina presto, tradizioni secolari, soddisfazioni enormi per quei tempi... come pigiare l'uva. Mietere il grano. Scanditi da povertà, rispetto... preghiere. Dove non esisteva l'invidia ma il confronto... sempre rispettoso... dove la fatica, la fame, il dolore, quando non erano presenti, anche se per poco tempo, ti facevano apprezzare quel nulla pieno di tutto...



Da oltre 50 anni il buon caffè di ogni giorno!

Nel nostro negozio troverete
CIALDE e CAPSULE compatibili
NESPRESSO*, A MODO MIO*
& LAVAZZA POINT*
con caffè di nostra produzione

Verderio - Via San Rocco, 1
Tel. 039.513565
idealc11@idealcaffe.191.it [Instagram](https://www.instagram.com/idealcaffe_verderio) [Facebook](https://www.facebook.com/idealcaffe_verderio) www.idealcaffeverderio.it

*Nespresso, A Modo Mio e Lavazza non sono marchi di proprietà della Ideal Caffè snc né di società ad essa collegate

Naturopatia e autunno



La fine dell'estate, per alcuni di noi, rappresenta un momento di passaggio molto delicato. La pausa estiva ci ha permesso di ricaricare le batterie, di pensare, di fare il punto della situazione e, una volta rientrati nella nostra routine quotidiana, un po' come succede a capodanno, partiamo con grande slancio verso gli obiettivi che ci siamo posti (palestra, dieta, letture, corsi ecc.).

Nella lingua inglese autunno si dice "fall" che si traduce con caduta, calo, crollo, ribasso e quello che succede è proprio questo: il movimento energetico dell'autunno porta verso l'interno e verso il basso. Le foglie cadono, gli alberi si spogliano, la natura si prepara alla ritirata dentro madre terra per proteggersi dal grande freddo invernale. L'autunno, così come la primavera, sono le stagioni del passaggio dal massimo Yang dell'estate al massimo Yin dell'inverno e viceversa, nella loro continua danza.

Il movimento energetico dell'autunno, diciamolo, non va proprio a nozze con quell'entusiasmo tipico dei nuovi inizi. Per affrontare questo periodo al meglio serve una super ricarica di energia e di positività ac-

compagnata dalla consapevole accettazione che momenti di riflessione, di introspezione e anche di tristezza sono naturali e utili per la nostra evoluzione. L'autunno è la stagione del raccolto e della resa dei conti quindi se rallentiamo e ci fermiamo un pochino per fare dei bilanci e guardarci dentro nel profondo è del tutto naturale.

Nella medicina tradizionale cinese il movimento dell'autunno viene associato alla loggia Metallo quindi al polmone e al colon, che secondo la teoria dei cinque elementi, sono intermediari tra l'esterno e l'interno: il primo attua la respirazione, il secondo elimina gli scarti della digestione. Al polmone i cinesi associano l'emozione della tristezza, intesa come percezione della precarietà delle cose. In questo periodo, infatti, andiamo incontro alle prime malattie da raffreddamento che possono colpire le vie aeree come l'intestino, inoltre, quelle giornate un po' grigie che fanno notare ancora di più l'accorciarsi delle giornate, potrebbero portare un velo di tristezza nei nostri cuori.

Niente paura! La natura, che è saggia, (togliere la "e") ci mette a disposizione il necessario per restare in equilibrio in ogni momento. Prima di tutto con l'alimentazione. Frutta e verdura locali, appena colti e quindi di stagione sono sempre gli alimenti più indicati perché forniscono sia il nutrimento perfetto per il corpo che e l'informazione energetica adatta al momento. Quindi, andiamo dal contadino e chiediamo che cosa ha da cogliere nel suo orto oggi. La zucca: emolliente e tonificante per stomaco e intestino; uva: ricca di vitamine antiossidanti; rape ricche di sali minerali che aiutano reni e ossa; barbabietole, rigeneranti. Rechiamoci spesso anche nei nostri boschi a raccogliere le castagne e consumiamole in giornata per una super ricarica di energia. Il colore legato alla loggia metallo è il bianco pertanto tutti gli alimenti di questo colore tonificano il polmone: riso, cavolfiore, sedano, porro, finocchi, mela, tofu. Se il clima è eccessivamente umido è necessario ridurre il consumo di frutta e latticini e preferire alimenti di natura più calda. Il pic-



SERENA MAGGIONI
Naturopatia,
Iridologia, Psych-K.
serenamaggioni34
@gmail.com

cante moderato delle erbe aromatiche va benissimo per dare un tocco in più ai nostri piatti. Finalmente possiamo iniziare a consumare pasti più calorici e introdurre la frutta secca. Se ci piace provare nuovi sapori possiamo anche aggiungere alla nostra dieta i cibi curativi della cucina orientale come il miso, l'acidulato di umeboshi, il kuzu e le alghe.

I cambi di stagione sono dei momenti critici proprio a causa del "Cambiamento" che comportano. Il cambiamento è rigettato dalla nostra mente che preferisce sempre restare lì dove si trova attualmente: anche se non siamo nel massimo dell'agio, siamo nella certezza della sopravvivenza e ogni cambiamento, per la mente, è un possibile rischio. Eppure il cambiamento è una costante nella vita, tutto è in un flusso continuo e tutto cambia in continuazione, quindi, se vogliamo stare bene dobbiamo imparare ad andarci d'accordo. Se ci pensiamo bene, l'emozione della tristezza è quasi sempre collegata ad una difficoltà ad accettare un cambiamento, per esempio, ad accettare qualcosa che prima c'era e che ora non c'è più. Che si tratti di una stagione, di una persona, di una sensazione, di un amore, di un lavoro o di un oggetto che ora non c'è più poco cambia: quello che ci crea disagio e ci fa cadere

nella tristezza è il non accettare che le cose siano cambiate. Se, invece che crogiolarci nella tristezza, impariamo a riconoscerla e ad accettarla scopriamo che abbiamo il potere di trasformare ogni esperienza in un dono. La tristezza serve proprio a questo, è il distillatore degli eventi, è il trasmutatore delle esperienze che ci permette di comprenderne il messaggio, integrarlo e portarlo nel mondo.

Se sentiamo che le risorse che abbiamo a disposizione non sono sufficienti per affrontare queste fasi di cambiamento vediamo, nello specifico, cosa offre la natura per sostenerci.

Primi tra tutti, naturalmente, i fiori di Bach che con la loro delicata gentilezza ci accompagnano sul sentiero della nostra vita:

Fiore di Bach **Walnut**, che ci sostiene in tutte le fasi di cambiamento, ci protegge dalle influenze negative e ci fa sentire sempre al sicuro, anche nelle situazioni più difficili.

Fiore di Bach **Gentian**, che ci aiuta a trovare degli aspetti positivi in qualunque situazione, da un banale rientro dalle ferie alla perdita di una persona cara.

Fiore di Bach **Mustard**, per la depressione immotivata che a volte ci coglie alla sprovvista e ci sembra di ave-




TENUTA
VALCURONE®
MONTEVECCHIA · ITALY

Ristorazione e cantina
vini IGP Terre Lariane




Via Ostizza - Località Cascina
Casarigo Monteverchia
www.tenutavalcurone.it

Seguici su:




re una nuvola grigia sopra la testa. Questo fiore riporta il sole nella nostra vita. Visto che il sole da ora in avanti lo vedremo un pochino meno.

Fiori di Bach **Hornbeam** e **Olive**, sono un sostegno contro il logorio della vita quotidiana. Un "tonico" che ci permette di affrontare la giornata con energia rinnovata. Questi fiori danno la carica per cominciare la giornata con il giusto slancio.

Per quanto riguarda le piante officinali possiamo dire che tutte quelle denominate "adattogene" possono essere di grande aiuto in autunno. Queste piante servono per mantenere il nostro sistema energetico in



equilibrio dinamico, potremmo vederle un po' come l'intervento che rende una casa antisismica. Piante come il **Ginseng**, l'**Eleuterococco**, la **Withania** o il **Codonopsis** per esempio migliorano notevolmente la nostra capacità di gestire lo stress. Prima di utilizzare le piante officinali sarebbe consigliato chiedere sempre il parere di un esperto.

I gemmoderivati invece possono essere utilizzati con grande tranquillità anche dai bambini e dagli anziani perché fanno un lavoro di terreno più delicato ma non per questo meno efficace. I gemmoderivati vanno semplicemente assunti per periodi più lunghi, anche per 6 mesi consecutivi. Adatti al periodo autunnale possiamo assumere:

Prugnolo MG che sostiene il sistema endocrino e il sistema immunitario nei momenti in cui è richiesto un maggiore sforzo adattativo.

Ribes Nigrum MG, **Abete MG** e **Rosa Canina MG** sono alberi e arbusti dalle proprietà vitaminizzanti, mineralizzanti e tonificanti perfette per prepararsi alla stagione invernale.

Per quanto riguarda gli oli essenziali ho pensato ai seguenti, da utilizzare con buon senso.

Se entriamo eccessivamente in sintonia con la fase di pre-letargo dell'autunno, ci sentiamo apatici, privi di energia e senza entusiasmo l'olio essenziale che possiamo utilizzare è il **Lentisco** che dona perseveranza e forza di volontà. Invita a non arrendersi, ad esprimersi e a realizzare i propri desideri.

Se invece, al contrario, sentiamo di dedicarci in maniera troppo rigida ed eccessiva al lavoro e ai nostri obiettivi e stiamo dedicando poche attenzioni a noi stessi e ai nostri bisogni l'olio essenziale di **Basilico Tulsi** ci riporta in armonia con il movimento dell'autunno in quanto ci permette di fermarci, fare lunghe pause di riflessione, guardarci dentro per comprendere e accettare la ragione profonda che spinge costantemente all'azione.

L'olio essenziale di **Elicriso** è utile per tutti coloro che soffrono la mancanza della luce solare. Ogni goccia di questo olio è un raggio di sole portato nella nostra vita. Gli oli essenziali sono sostanze molto concentrate e devono essere utilizzati con la massima cautela. Possono essere diffusi nell'ambiente oppure diluiti opportunamente e applicati sul corpo.

Molti di noi magari non hanno mai sentito parlare di questi rimedi e devo ammettere che fino a qualche decennio fa io stessa non li conoscevo, quindi, ho provato sulla mia pelle quello scetticismo tipico di quando ci propongono qualcosa di completamente nuovo. Per questa ragione il mio invito è quello di provare per credere, di sperimentare sulla nostra pelle. Se qualcosa di quello che abbiamo letto ci incuriosisce, non è un caso, fidiamoci solo del nostro istinto e diamoci una possibilità.

Le cose cambiano, sempre, e anche noi lo facciamo in continuazione. Senza i cambiamenti non potremmo fare esperienza di nulla, senza la tristezza non sapremmo che sapore ha la gioia, senza la perdita non sapremmo dare valore a un oggetto, pertanto, ogni esperienza è un dono e tutto è utile e perfetto.

Vi auguro una stagione piena di benessere, di novità e di buoni propositi per il futuro.



**Il tuo bimbo deve
indossare i suoi primi
#occhiali?**

**Ottica
DIEGOSALA**

Specialisti della tua visione

MERATE - Viale Verdi, 1 | ☎ 039.9909569 | diego.ottico@libero.it

www.otticadiegosala.it 

12° Raduno interprovinciale dei Gruppi di Cammino



Atteso ormai dal 2020 e bruscamente bloccato dal Covid appena poco prima della data programmata, il raduno dei Gruppi di Cammino delle due province di Monza-Brianza e Lecco, ha finalmente avuto luogo. L'ATS Brianza, promotore del Raduno e del progetto Gruppi di Cammino, insieme agli organizzatori locali coordinati dalla Proloco ProMontevecchia, con il patrocinio del Comune e del Parco di Montevecchia e del Curone, possono ritenersi molto soddisfatti.

Nei Gruppi di Cammino (dettagli sui siti Web ATS Brianza e ProMontevecchia) i partecipanti si incontrano regolarmente anche più volte la settimana, con l'assistenza e la guida di walking leader (guide) formati da ATS. L'obiettivo auspicato, oltre a quello principale di migliorare la salute, è anche di consentire una più ampia possibilità di socializzazione.

E così il **21 settembre**, con ritrovo alle ore 9.00 presso gli impianti sportivi del paese in via del Fontanile, centinaia di camminatori (oltre seicento), nonostante qualche iniziale goccia di pioggia, che fortunatamente non è durata più di una decina di minuti -, hanno partecipato alla camminata montevecchina a loro riservata (indossando la maglietta fornita per l'occasione da ATS Brianza). Camminata che, come si può immaginare, ha rappresentato l'evento principale della giornata.

Per i **camminatori & buongustai** – in trecento, hanno assaporato il pranzo nei ristoranti della zona. C'è stata inoltre l'attrattiva

raccontata delle prelibatezze gastronomiche delle valli del Curone. Alcune di queste sono state proposte anche nel **mercato** situato all'arrivo: vini, formaggi, miele, ortaggi e altre delizie, tutte a chilometro zero. Insieme ai profumi e ai cosmetici prodotti in paese.

Non poteva mancare l'opportunità di una **visita guidata al Santuario**, celebre icona del territorio, da raggiungere camminando (e ci mancherebbe...), gustando panorami difficili da dimenticare. Infine, *"corpore sano in mens sana"*, ha trovato uno spazio culturale la presentazione del libro di Alberto Rollo **"Il Grande cielo – Educazione sentimentale di un escursionista"**.

I percorsi della camminata erano due: uno di 4,4 km. e uno di 5,8 km., entrambi con qualche leggera salita; si sono snodati per la quasi totalità nei boschi del Parco del Curone, con partenza alle ore 10.00, dopo i saluti del direttore dipartimento prevenzione ATS Brianza, **Dr.ssa Nicoletta Castelli**, del Sindaco **Ivan Pendeggia**, della Presidente della Proloco **Vessela Nikolova** e delle **GEV**.

Antonella Ruggiero (ex Matia Bazar), residente nel paese, ha registrato per i partecipanti uno speciale e cordiale messaggio di benvenuto.

La camminata ha effettuato il ristoro, con vista panoramica, alla frazione Colombè, presso l'azienda agricola Maggioni Francesco, noto produttore di vini locali.

Oltre cinquanta entusiasti **volontari** dei **Gruppi di Cammino**, della **ProMontevecchia**, del **Gruppo Alpini**, del **CAI**, con la collaborazione delle **GEV** (Guardie Ecologiche del Parco) e della **Polizia Locale di Montevecchia** e **Cernusco Lombardone**, hanno fornito assistenza alla manifestazione.

L'organizzazione dell'evento, impegnativa, ma agevolata dal sito Web della ProMontevecchia (che ha riservato un canale di comunicazione dedicato), e dall'efficienza del gruppo di lavoro, molto affiatato, si è avvalsa anche della collaborazione – risultata davvero efficace - della "rete" dei **walking leader** dei Gruppi di Cammino, provenienti da una quarantina di comuni delle due province. Insomma, organizzatori e partecipanti si sono fatti in quattro, anzi... in quaranta, per la buona riuscita della manifestazione, alla quale hanno contribuito anche gli sponsor, a cui vanno i sentiti ringraziamenti degli organizzatori.

ProMontevecchia

Un autunno ricco di eventi!

La ProMontevecchia riparte in quarta da settembre, con il progetto **I Sapori del Parco**, fatto di percorsi enogastronomici educativi a km 0, organizzato in collaborazione con **ERSAF** (ente regionale servizi agricoltura foreste Lombardia). Il 23 settembre, presso l'Azienda Agricola Maggioni Francesco, si è tenuta la prima serata, denominata **"Dalla vigna alla cantina"**, che ha previsto una degustazione di vini e prodotti tipici.



Il 7 ottobre, nel Piazzale "Montepower" a Montevecchia, verrà sostenuto il progetto **WWF Oasi negli Ospedali**, con la vendita delle piante di felce.

L'11 ottobre assisteremo alla seconda serata del ciclo **I Sapori del Parco: Erbe aromatiche di Montevecchia**, sempre con degustazione annessa.

Il ciclo di appuntamenti prosegue con tre uscite degli alunni della scuola primaria di Montevecchia alla **Fattoria Didattica** della Bagaggera, con il **Laboratorio di miele** e degustazione, e con l'ultima **Serata sui formaggi vaccini e caprini**, con degustazione.

Il 9 e il 13 ottobre verranno presentati i **Corsi di Musica e Teatro**, a Montevecchia.



Il 15 ottobre torna la **Festa d'Autunno** di Montevecchia, alla sua seconda edizione. Festeggeremo l'autunno insieme alle famiglie organizzando tante divertenti e simpatiche attività: il Mercatino dei produttori locali, il Mercatino dei ragazzi, i giochi di una volta, come il tiro alla fune, la corsa con i sacchi, il tiro al barattolo e indovina la zucca. Per la felicità di grandi e piccoli quest'anno è stato creato anche il **gioco dell'oca gigante!**

Tornerà inoltre nel parco sotto le scuole, il tanto atteso **SpaventaConcorso**.

Il pranzo sarà servito dalla **ProMontevecchia** sotto il Tendone-cucina.

Novità di quest'anno: il **Concorso "Torta de lacc" a Montevecchia**. Una giuria di esperti sceglierà la Torta Paesana più buona!



Il 27 ottobre, nel teatro dell'Oratorio di Montevecchia, si terrà la seconda serata di

Un **Sorso di Jazz: dal Blues al Dixieland**, con aperitivo e degustazione di prodotti locali. I brani musicali saranno eseguiti dal polistrumentista **Paolo Tomelleri**, una delle figure più rappresentative del jazz italiano, e dai suoi amici musicisti.

A fine ottobre festeggeremo tutti insieme **Halloween**.

L'11 novembre ProMontevecchia organizzerà, insieme a tutte le altre associazioni di Montevecchia, la consueta **Cena sociale delle associazioni**.

Anche quest'anno, per il **Natale di Montevecchia**, all'ingresso delle scuole verranno allestiti la casetta di Babbo Natale, l'Albero di Natale e la Cassetta delle lettere. Il 2 dicembre, alla Casetta BIS festeggeremo con una bella **Cena di Natale**.

Il 3 dicembre, animeremo il Campo da Basket con mercatini, laboratori, giochi, musica e buon cibo... Non mancheranno le sorprese!



Tutti questi progetti vengono realizzati grazie all'entusiasmo, al lavoro e all'impegno dei nostri volontari, in collaborazione con le altre associazioni e l'amministrazione comunale. **ProMontevecchia** è pronta per fare sempre meglio e di più, per animare la vita del nostro bel paese.

AS Monteverchia

Sport e Innovazione

La stagione sportiva 2023-2024 dell'AS MONTEVECCHIA è ripartita alla grande, già nei mesi estivi dell'anno 2023.



AS RITIRO PRESTAGIONALE VOLLEY E CALCIO 2023

La divisione di volley ha svolto un ritiro prestagionale indoor con le ragazze dell'under 16 che si sono ritrovate in palestra per tre giorni impegnative dalla mattina al tardo pomeriggio in cui il filo conduttore era la voglia di stare insieme. Ritrovare la forma fisica dopo lo stop estivo era fondamentale per essere pronte ad affrontare la nuova stagione. L'Attività di Base calcio e la nuova squadra esordienti (2014, 2013, 2012 e 2011) ha svolto la terza edizione del ritiro prestagionale ad Albaredo in un clima di spensieratezza, divertimento, sport all'aria aperta di montagna. Per molti dei ragazzini partecipanti al ritiro di Albaredo è stata anche la prima importante esperienza di vita lontano da casa senza genitori. Un particolare ringraziamento va a tutte le famiglie che hanno creduto nella nostra organizzazione estiva ed anche a tutti i nostri mister e personale educativo che hanno gestito le attività giornaliere.

A.S. MONTEVECCHIA
Sport e innovazione

STAGIONE SPORTIVA 2023 / 2024

Il programma delle attività sportive svolte dall'AS Monteverchia per la stagione 2023-2024 prevede:

Per il VOLLEY:

Fipav: minivolley con le categorie S3 White per i piccoli dall'ultimo anno della scuola dell'infanzia alla classe seconda della scuola primaria e S3 GREEN per le classi terza quarta e quinta della scuola primaria. In questi primi anni è fondamentale che i bambini imparino a conoscere sé stessi, le proprie potenzialità e i primi spazi in campo per poi interagire con i propri compagni di squadra perché nella pallavolo il passaggio di palla all'interno della squadra è una regola non una scelta.

Abbiamo lasciato a giugno il gruppo under 14 con un bagaglio esperienziale di tutto rispetto e quest'anno siamo pronti ad accompagnarle nell'ingresso nella categoria Under 16 per questa prima fase di stagione con un ulteriore salto a gennaio affrontando un campionato di Terza Divisione, al loro fianco ancora Carlo Nessi tecnico di primissimo livello e già dirigente del Monteverchia e Chiara Commito, atleta storica della nostra società e militante attualmente in serie D. La Prima Divisione nella scorsa stagione ha accarezzato l'idea di passare in serie D, sogno svanito per un soffio... quest'anno ci riproviamo con ancora maggiore grinta, preparata naturalmente da Claudio e Max. Il martedì, all'insegna del divertimento con poche regole e tanta passione e la volta della squadra amatoriale open sempre pronta ad accogliere chiunque voglia giocare anche se poco awezzo o con qualche chilo di troppo ma con un'esagerata voglia di divertirsi.

La finale della scorsa stagione è visto il riproporsi del Torneo No Stop, quest'anno in una versione rivisitata in cui 12 squadre si sono affrontate ininterrottamente dalle 14 alle 02 in un torneo all'italiana. Grande apprezzamento da parte degli intervenuti che già fervono in attesa della prossima edizione.

Per il CALCIO:

Durante i mesi primaverili è iniziato il progetto di completamento del Settore Giovanile Scolastico (SGS) per la categoria esordienti. Grazie all'impegno ed alla passione di Matteo Sala e di Alessandro Diluccio (attuali DS dell'Attività di Base e del settore giovanile scolastico) a settembre, abbiamo potuto iscrivere una nuova squadra esordienti al campionato provinciale FIGC. Sempre durante i mesi estivi ci sono state novità anche sullo staff tecnico della prima squadra, con la scelta di un nuovo mister: Francesco Zenzola.

Con l'occasione ringraziamo e salutiamo Alberto Passoni che per due anni ha diretto la nostra prima squadra. Ad oggi l'AS partecipa ai campionati provinciali con le seguenti squadre:

FIGC: piccoli amici, primi calci, pulcini, esordienti, giovanissimi, allievi e seconda categoria

Csi: open a 7.

Lo staff Tecnico è composto da:

Direttore Generale: Rino Brivio Direttore Sportivo seconda categoria: Lele Sanvito, Mister seconda categoria: Francesco Zenzola, Direttore Sportivo settore open a7: Maurizio Brambilla, Mister open a7: Dario Cogliati Direttore Sportivo Settore Giovanile Scolastico: Alessandro Diluccio. Mister Giovanissimi: Michael Tommasini, Mister Allievi, Responsabile Tecnico e Direttore sportivo Attività di Base: Matteo Sala. Mister Attività di Base: Dario Cogliati (esordienti 2011/2012), Daniele Casiraghi (pulcini 2013/2014) Stefano Galimberti (pulcini 2013/2014) Giulia Casiraghi (2015/2016), Matteo Sala e Luca Scaccabarozzi (2017/2018).

Completano lo staff tecnico il mister dei Portieri: Adriano Del Nero, Gabriele Pennati, Federico Plebani, e n. 8 vice-mister.

Per la GINNASTICA:

Riprende con molto entusiasmo ed incremento di par-

tecipazione la ginnastica in palestra over 40, sempre gestita per l'AS da Iris Di Nardi al lunedì mattina dalle 08:30, mercoledì dalle 19:30 ed al venerdì dalle 19:15.

ORGANICO

La stagione in corso, complessivamente tra le varie attività sportive, registra un buon incremento partecipativo, con le seguenti presenze: 270 atleti, 40 mister e vice, 50 dirigenti accompagnatori e 20 instancabili volontari che assicurano il buon funzionamento del centro sportivo e svolgono con passione e riservatezza tutti i lavori quotidiani che nessuno vede, ma che sono indispensabili per la gestione generale.

RINGRAZIAMENTI

L'AS Montevercchia desidera esprimere un caloroso ringraziamento all'Amministrazione Comunale, a tutti i Mister e Direttori Sportivi, agli sponsor e, come sempre, a Sergio.

SCOUTING

L'AS Montevercchia è alla continua ricerca di Mister, Istruttori, accompagnatori e persone volenterose da inserire nel proprio organico. Lo staff è disponibile per informazioni contattando:

- per il Volley: Francesca Panzeri 335 6503208
- per il Calcio: Rino Brivio 339 6961063
Luca Casiraghi 335 8344125
- per la ginnastica: Luca Casiraghi 335 8344125
Generale: direzione@asmontevercchia.it



Il Circolo di Scacchi “La Mongolfiera”: Passato, Presente e Futuro

Caro lettore, è con grande entusiasmo che vi presentiamo le iniziative svolte e in programma al Circolo di Scacchi “La Mongolfiera” nel nostro amato comune. Nel 2023 il nostro circolo ha attraversato un anno ricco di emozioni, con eventi che hanno catturato l'attenzione di appassionati di scacchi di ogni età. E cosa c'è in serbo per il futuro? Continuate a leggere per scoprirlo!

Un Traguardo Eccezionale per i Più Giovani

Il 2023 ha visto il nostro circolo impegnato nel coinvolgere e ispirare la prossima generazione di giocatori di scacchi. A marzo e settembre, abbiamo lanciato con entusiasmo i corsi di scacchi per bambini, e siamo lieti di annunciare che la partecipazione ha superato le aspettative, con poco più di 20 giovani talenti che hanno intrapreso il loro viaggio scacchistico con noi. Questi corsi non solo insegnano il gioco degli scacchi, ma promuovono anche lo sviluppo cognitivo, la creatività e l'autocontrollo nei nostri giovani partecipanti.

MonteBlitz: Un Torneo Scacchistico di Successo Mensile

Nel corso dell'intero 2023, abbiamo dato il benvenuto a un evento speciale una volta al mese: il torneo lampo denominato “MonteBlitz”. Questo evento ha attirato una partecipazione totale di 80 giocatori provenienti dalle province di Lecco, Como, Milano e Bergamo. Ogni partecipante ha portato con sé la propria passione per gli scacchi, contribuendo a creare una competizione divertenti

te e accattivante che ha mantenuto viva la fiamma della competizione scacchistica nella nostra comunità.

I Mercoledì Pomeriggio: Aperti a Tutti!

A partire da novembre, il nostro circolo lancerà un'iniziativa speciale che non vediamo l'ora di condividere con tutti voi. Ogni mercoledì pomeriggio il circolo sarà aperto a bambini che hanno frequentato i corsi e ai più giovani che desiderano avvicinarsi al mondo degli scacchi e al circolo La Mongolfiera. Ad accoglierli ci sarà il talentuoso Matteo Fusetti, importante membro della squadra di Montevecchia che ha partecipato alle ultime due edizioni del CIS. Matteo tiene attualmente corsi di scacchi presso l'Istituto “Santa Dorotea” di Arcore ed organizzerà momenti di gioco e svago come minitornei, il temutissimo “Mangia e Passa” e molte altre sorprese! Attendiamo con ansia di vedere numerosi giovani appassionati pronti a divertirsi e migliorare le proprie abilità scacchistiche!

La Sfida per la Serie C: Montevecchia, la Squadra del Cuore

Nel mese di settembre, la nostra squadra di scacchi di Montevecchia ha affrontato la sfida del campionato italiano a squadre (CIS) con il cuore gonfio di passione. Sebbene abbiamo mancato la promozione in Serie C letteralmente di un soffio, la loro determinazione e impegno sono stati un vero spettacolo. Guardiamo con fiducia al futuro, sperando che il prossimo anno sarà il momento in cui la nostra squadra realizzerà il sogno di ascendere in Serie C!



Il Torneo Internazionale di Montevecchia: un Grande Successo

Infine, il 2023 ci ha regalato il torneo internazionale di Montevecchia, abbiamo visto una crescita del 20% nel numero di partecipanti, rendendo l'atmosfera scacchistica ancora più vibrante. Ma la vera gioia è stata ospitare alcuni dei nomi più noti degli scacchi italiani, tra cui la Grande Maestra femminile e due volte campionessa italiana, Elena Sedina. Questi momenti ci ricordano quanto il circolo “La Mongolfiera” sia diventato negli ultimi due anni un luogo di incontro per gli appassionati degli scacchi, un luogo in cui l'arte e la strategia si fondono in una danza avvincente sulla scacchiera.

Concludiamo questo resoconto con il cuore gonfio di orgoglio per tutto ciò che abbiamo raggiunto nel 2023, e con grande entusiasmo per ciò che il futuro ci riserva. Il Circolo è un luogo di passione, competizione e amicizia, e siamo pronti a condividere tutto ciò con la nostra comunità. Vi invitiamo quindi a unirvi a noi, a partecipare ai nostri eventi e a scoprire il mondo avvincente degli scacchi. Vi aspettiamo per un anno 2024 ancora più straordinario e avvincente!

Ultimo ma non per importanza, un sentito ringraziamento al comune di Montevecchia che ci ha sempre sostenuto senza esitazioni.

L'autunno del **C.A.I. Monteverchia**

Monteverchia Arrampica

Pomeriggio di sabato 28 ottobre

A partire dalle 14:30 e sino alle 17:30 (tempo permettendo), nell'area verde dietro la Casetta Bis, i bambini delle scuole elementari potranno cimentarsi su una parete di arrampicata e lanciarsi con la carrucola.



Cena CAI – Serata di sabato 28 ottobre

A partire dalle 19:00 presso la Casetta Bis saremo lieti di accogliere Soci e Amici per una cena a base di salame, formaggini, trippa e le immancabili caldarroste.



Escursione al Bivacco Zeb – domenica 12 novembre

Una vallata incontaminata, una salita con un bel torrente e con guadi, pozze e cascatelle e un bivacco che è una chicca: questo in grandi linee è l'escursione al bivacco Zeb (2011 metri), che domina la valle del Liro, nella parte settentrionale del lago di Como.



Escursione al Passo del Fò – sabato 25 settembre

Da Erve con passo tranquillo raggiungeremo prima il rifugio Capanna Alpinisti Monzesi per poi proseguire e poco dopo arrivare al passo del Fò dove verrà celebrata la Santa Messa per gli Amici che non sono più con noi. A seguire il pranzo, preparato da alcuni Soci, presso la Capanna Ghislandi.



Sci in Dolomiti – Week-end 16 e 17 dicembre

Fine settimana dedicato allo sci alpino. Tra le splendide montagne dolomitiche, che tutto il mondo ci invidia, affronteremo (in tranquillità) le piste da sci facendo il tour del Sellaronda, detto anche "Giro dei 4 passi" (Campolongo, Pordoi, Sella e Gardena) che è unico nel suo genere: un carosello sciistico lungo 40 km e circondato da un panorama mozzafiato: punte rocciose, boschi fitti e paesaggi innevati. ISCRIZIONI GIÀ APERTE.

Cena di Natale – venerdì 22 dicembre

Ultimo momento dell'anno da trascorre tutti insieme, in compagnia, per un'ottima cena natalizia sempre preparata da alcuni dei nostri Soci. Davanti al camino e al suo fuoco scoppiettante alzeremo i calici per il brindisi e gli auguri di rito.

**C.A.I.
MONTEVECCHIA**

ISCRIZIONI e RINNOVI 2024

Da venerdì 13 gennaio 2024 sarà possibile, nei consueti orari di apertura, passare in Sede per l'iscrizione e/o il rinnovo al nostro sodalizio per l'anno in essere. Vi aspettiamo numerosi!!!



**BUONO
SCONTO
€10**

A FRONTE
DI UNA
SPESA
MINIMA
DI € 70

*Presenta il buono sconto in cassa, l'offerta è valida fino al **30 Novembre***

MISSAGLIA - Via Madonnina, 2

☎ 039.9200731

info@scaccabarozzicarni.it - www.scaccabarozzicarni.it

Seguici sulla nostra pagina 

ORARI DI APERTURA

Mar-Ven: 9.00-12.30/15.30-19.00 Sab: 9.00-12.30/15.00-18.00



FRANCESCA COMI

La ricetta d'autunno: **Vellutata di zucca**

In autunno la zucca è una delle protagoniste sulle nostre tavole, con l'allegro colore arancione che la contraddistingue... Vanta di poter essere cucinata in moltissimi modi e di poter presenziare in tutte le portate, dall'antipasto al dolce.

Con l'arrivo delle temperature autunnali, l'ideale è gustarla in una semplicissima vellutata, facile da preparare, per una cena all'insegna della leggerezza.

Ingredienti

Per la base

- 800 gr di zucca (pesata pulita)
- 200 gr di patate (pulite)
- 500 ml circa di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine

- Mezzo porro
- Rosmarino
- Sale
- Pepe nero (facoltativo)
- Panna (facoltativa)

Preparazione

Soffriggete il porro affettato con l'olio. Aggiungete la polpa di zucca tagliata a cubetti insieme alle patate, anch'esse tagliate a cubetti.

Mescolate, fate insaporire, aggiungete 2 mestoli di brodo vegetale caldo e 1 rametto di rosmarino.

Coprite con coperchio, abbassate la fiamma, aggiungete il resto del brodo e fate cuocere per circa 20/25 minuti finché il

tutto non si sarà ammorbidito.

Quando la vellutata avrà raggiunto una consistenza morbida, aggiungete il sale. Eliminate il ramo di rosmarino e frullate la Vellutata di zucca con un minipimer fino ad ottenere una consistenza cremosa. A questo punto valutate la consistenza: se è troppo liquida, rimettetela sul fuoco per addensarla, se dovesse risultare troppo compatta diluite con un pochino di brodo caldo.

Per dare alla vellutata un sapore ancora più delicato, aggiungete 3/4 cucchiaini di panna. Servitela con un filo d'olio a crudo, del pepe nero (secondo i gusti) e a piacere anche del parmigiano grattugiato.

Buon appetito!



Il resoconto di un'“Util'estate”



**FRANCESCA
MARIA COLOMBO**
Assessore alle
Politiche Giovanili

Quest'estate il nostro Comune ha visto all'opera otto adolescenti residenti che desideravano cimentarsi in una nuova esperienza per Monteverchia, di grande utilità per la comunità locale, volta alla riqualificazione di alcune zone del paese.

Il tutto è stato possibile grazie al progetto di **Util'Estate di Piazza l'Idea**, il servizio per le politiche giovanili dell'Azienda Speciale Retesalute al quale ha aderito l'Amministrazione Comunale assieme a quella di Cernusco Lombardone. Tale progetto ha previsto il coinvolgimento dei giovani nati negli anni compresi dal 2004 al 2008 per due settimane, dal 17 al 28 luglio e dal lunedì al venerdì. Con grande impegno hanno lavorato per migliorare gli spazi del territorio, rendendoli più funzionali, belli e allo stesso tempo hanno riscoperto il valore e l'importanza del “bene comune”.

I ragazzi sono stati affiancati costantemente da una figura educativa di Piazza l'Idea e dal nostro volontario **Maurizio Mariani**, che ringraziamo profondamente.

Durante queste due settimane i giovani, con il materiale



fornito dal Comune, hanno riqualificato 6 panchine, 2 tavoli con panche, 2 staccionate. Per proseguire con la ritinteggiatura della Sala Civica di Via del Fontanile e con la sistemazione di altre 5 panchine situate nel parco delle Quattro Strade, rendendo tutto più colorato e vivace.

Si tratta di un altro importante progetto, dopo quello di **Street Art**, che vede coinvolti gli adolescenti di Monteverchia. Un grazie di cuore ai partecipanti **Luca, Lorenzo, Federico, Luca, Kiril, Vladyslav, Anhelina** ed **Emanuele**, che hanno deciso di investire parte delle loro vacanze estive per rendere migliore il nostro paese.

**PRONTO PER UNA NUOVA
STAGIONE?**

PNEUMATICI STELLATI MINI.



Scegliamo gli **Pneumatici Stellati MINI**, sviluppati in stretta collaborazione con i migliori produttori del settore (ad esempio Bridgeston, Michelin e Pirelli), avrai il pieno controllo della tua auto in qualsiasi condizione atmosferica.

Centro MINI Service
GIANNI

Via Novarino, 1
ROBBIATE (LC)
039 9515800

Gruppo Genitori #Collegamenti della ProMontevecchia

Sabato 30 settembre abbiamo ripresentato il **Gruppo Genitori #Collegamenti** della ProMontevecchia.

Ringraziamo sentitamente i volontari presenti ed in particolare le numerose insegnanti con cui si è avuta l'occasione per scambiarsi idee, condividere opinioni sui progetti vecchi e nuovi finanziati dall'associazione e pianificare insieme attività future.

Abbiamo condiviso su www.promontevecchia.it la **Presentazione Gruppo Genitori 23/24** con:

- le attività/progetti finanziati dalle attività raccolte fondi a cui i genitori hanno partecipato;
- i progetti finanziati nel prossimo anno scolastico 2023/2024;
- i prossimi eventi a cui siete invitati a partecipare.

Vi invitiamo a visitare la pagina ed a presenziare ai prossimi eventi.



studiopaiusco

Siamo il sorriso che meriti!

*Passione esperienza e innovazione
al servizio del vostro sorriso*



- ✓ Laser terapia e parodontologia
- ✓ Estetica dentale
- ✓ Protesi e Scanner intraorale
- ✓ Igiene professionale
- ✓ Denti in 24 ore, carico immediato
- ✓ Ortodonzia
- ✓ Odontoiatria pediatrica
- ✓ Medicina estetica

MISSAGLIA (LC) - Via Cavour 17 - Tel. 039.9241268

VEDANO AL LAMBRO (MB) - Via Adamello, 12 - Tel. 039.677 1367

studiopaiusco@alice.it



SI RICEVE SU APPUNTAMENTO

La **Consulta Giovani** ci racconta **“Aperte visioni”**



Aperte Visioni - rassegna di cinedibattito, è stato l'ultimo progetto a cui abbiamo lavorato come Consulta Giovani, in collaborazione con la rispettiva Consulta di Paderno d'Adda, l'associazione culturale Monterock e il Circolo Arci Pintupi di Verderio. L'idea alla base è stata quella di promuovere momenti di riflessione e scambio circa alcune tematiche molto pregnanti a livello sociale e culturale, come l'immigrazione, la sostenibilità ambientale e l'integrazione sociale. Per farlo abbiamo deciso di

proporre quattro incontri domenicali, dal 17 settembre fino all'8 ottobre, tutti accomunati dalla proiezione di film di registi locali e dal successivo intervento di associazioni territoriali. Le prime tre serate si sono focalizzate su un tema specifico, protagonista tanto della proiezione quanto dell'operato delle associazioni ospiti. L'ultimo appuntamento è invece stato riservato alla proiezione di alcuni cortometraggi di registi emergenti. Protagonista della prima serata è stato il film "Ad ogni costo" di Jurij Razza che, attraverso dieci testimonianze di immigrati, risponde all'intolleranza odierna nei confronti di persone che, per disperazione, affrontano la sofferenza per l'abbandono dei cari, le difficoltà di un viaggio senza certezze ed il processo di integrazione in un nuovo paese, alla ricerca di un futuro migliore. In seguito alla proiezione è intervenuta l'Associazione La Città del Sole che si occupa di insegnamento della lingua italiana e attività volte ad aiutare gli immigrati ad

inserirsi al meglio nella nostra società.

La seconda serata ci ha riportato ad uno stile di vita rurale grazie alla proiezione del film "Le Terre Alte" di Andrea Zanoli e Andrea Zambelli, che racconta le storie di tre ragazzi che hanno scelto di vivere sul territorio alpino e di fare dell'agricoltura e dell'allevamento la propria vita sia in termini di sostentamento che di spiritualità e politica. Prezioso è stato l'intervento di Manuela Conti, che gestisce un'azienda agricola sostenibile nel Parco di Montevecchia e della Valle del Curone, e di Livio e Stefania, apicoltori biologici e gestori della tenuta Chelidonia.

Nella terza serata la pellicola scelta è stata "America non c'è" di Davide Marchesi, che ci ha mostrato la quotidianità di alcuni ragazzi italiani di origine africana e le loro idee riguardanti il razzismo nel nostro Paese. A supportare la riflessione sul tema è stata presente l'Associazione Abarekà Nandree, che opera in Mali e in India promuovendo lo sviluppo attraverso il coinvolgimento delle comunità locali.

L'ultima serata è stata invece dedicata alle "Nuove Visioni", ovvero ai lavori di giovani e talentuosi registi provenienti da alcune realtà scolastiche, tra cui la Scuola d'Arte Cinematografica Luchino Visconti.

Con immensa gioia e soddisfazione per la buona riuscita di questo progetto ci auguriamo che questa sia stata la prima edizione di tante e lavoreremo per poterlo riproporre negli anni a venire.

Come sempre invitiamo chiunque sia interessato, o anche solo incuriosito su ciò che facciamo in Consulta, a contattarci per qualsiasi dubbio.

Per farlo potete scriverci al nostro indirizzo e-mail (**consultagiovanimtv@gmail.com**) o tramite Instagram e Facebook alla nostra pagina @consultagiovanimtv, dove potrete restare aggiornati sui prossimi progetti ed eventi. Ancora meglio sarebbe poterci incontrare per condividere idee e proposte.

Vi aspettiamo!

**LA CONSULTA
GIOVANI**

Le scadenze: TARI (tassa rifiuti) e IMU anno 2023

• il 04/12/2023 saldo TARI ANNO 2023

L'avviso di pagamento e i relativi modelli F24, sono stati inviati al contribuente tramite il servizio postale.

• il 16/12/2023 saldo IMU ANNO 2023

Per ulteriori informazioni si prega di contattare l'ufficio tributi al n. 039/993.00.60 int. 3.

SI INFORMA inoltre che dall'anno 2024 sarà possibile ricevere l'avviso di pagamento TARI tramite e-mail, compilando lo specifico modulo che verrà allegato agli avvisi di pagamento anno 2023 e che è disponibile, nella sezione tributi - TARI nel sito www.comune.montevecchia.lc.it.



La distribuzione dei "Pass parcheggi" per residenti

Hai fatto richiesta del pass ma non sei andato a ritirarlo?

Invia un'e-mail all'indirizzo polizia.locale@comune.montevecchia.lc.it, indicando nome, cognome e via di residenza di chi ha fatto la richiesta.

Ti verrà fissato un appuntamento per provvedere al ritiro presso gli uffici comunali.

Ti verrà fissato un appuntamento per provvedere al ritiro presso gli uffici comunali.

Non hai ancora compilato la richiesta del pass?

Invia un'e-mail all'indirizzo sportellomtv@gmail.com con tutta la documentazione necessaria (scarica il modulo alla sezione "modulistica" sul sito del Comune di Montevecchia, compilalo, allega copia documento di identità del richiedente e copia del libretto del mezzo), oppure consegna i documenti allo sportello della Segreteria durante gli orari di apertura del Comune. Anche in questo caso ti verrà fissato un appuntamento per il ritiro.

ASSISTENTE SOCIALE – Comune di Montevecchia - DOTT.SSA CARLINO BARBARA

ORARIO AL PUBBLICO: lunedì dalle 9.00 alle 11.00 e dalle 14.00 alle 16.00 - mercoledì dalle 09.00 alle 12.30

Ricevimento previo appuntamento preso tramite e-mail da trasmettere all'indirizzo: assistente.sociale@comune.montevecchia.lc.it



NUMERI UTILI - Comune di Montecchia - 039 9930060 - protocollo@comune.montecchia.lc.it

Ufficio Polizia Locale

su appuntamento, martedì:
10:00 - 13:30
039 9930060 int. 7
3284145973

Ufficio Anagrafe - Stato Civile

039 9930060 int. 1
039 9930935
lunedì: 09:00 - 12:30
e 14:00 - 16:30
martedì-mercoledì-giovedì:
09:00 - 12:30
sabato: 09:00 - 12:00
venerdì-domenica: chiuso

Ufficio Commercio

039 9930060 int. 5
lunedì e giovedì: 9:30 - 12:00

Ufficio Protocollo

039 9930060 int. 1
lunedì-martedì-mercoledì-
giovedì: 09:00 - 12:30
venerdì: chiuso
sabato: 09:00 - 12:00

Ufficio Ragioneria

039 9930060 int. 4
039 9930935

Ufficio Segreteria

039 9930060 int. 2
039 9930935

Ufficio Servizi Sociali

039 9930060 int. 6
giovedì: 8.30 - 14.30

Ufficio Tecnico

039 9930060 int. 5
lunedì: 09:00 - 12:30
(su appuntamento)
martedì e mercoledì: chiuso
giovedì: 09:00 - 12:30
(su appuntamento)
venerdì: chiuso

Ufficio Tributi

039 9930060 int. 3
lunedì: 09:00 - 12:00 (su
appuntamento)
martedì-giovedì: 09:00 - 11:00
mercoledì-venerdì: chiuso

BIBLIOTECA

039 9930053
lunedì-martedì-giovedì-venerdì:
15:30 - 18:30
sabato: 10:00 - 12:00
mercoledì-domenica: chiuso
biblioteca@comune.
montecchia.lc.it

**SCUOLA DELL'INFANZIA E
SCUOLA PRIMARIA**

039 9930380
LCIC814007@istruzione.it

UFFICIO POSTALE

039 9930480
martedì-giovedì: 8:20 - 13:45
sabato: 8:20 - 12:45
lunedì-mercoledì-venerdì:
chiuso

FARMACIA

039 9930540

**PARROCCHIA S. Giovanni
Battista Martire**

039 9930094
sangiovannibattista@
parrocchiamontecchia.it

PROLOCO MONTEVECCHIA

039 9467702
3921863690
info@promontecchia.it

CENTRO DI RACCOLTA

Via Regina, Cernusco
Lombardone

Utenze domestiche

lunedì: 14:00 - 17:00
martedì: 9:00 - 12:00
mercoledì: chiuso
giovedì: 9:00 - 12:00
venerdì: chiuso
sabato: 9:00 - 17:00

Utenze non domestiche

giovedì: 14:00 - 17:00

SILEA SPA

Servizio di raccolta rifiuti:
800004590
da lunedì a venerdì
9:30 - 18:00
callcenter@sileaspa.it

RACCOLTA RAEE

(elettrodomestici) "IL
TRASPORTO"
per prenotazione RITIRO A
DOMICILIO: 039 5311661

SEGNALAZIONE GUASTI

Lario Reti Holding – pronto
intervento 800894081
Enel – segnalazione guasti
illuminazione pubblica
800901050 (indicare numero
identificativo del corpo
luminoso)

SALUTE

Numero Unico EMERGENZE:
112

Ministero Salute - numero di
pubblica utilità Covid 19: 1500

**Presidio Ospedaliero "San
Leopoldo Mandic", Merate:**
848884422

**ATS continuità assistenziale
(ex-guardia medica):**
116117

Studio medico associato

Salus Brianza – Cernusco L.ne
(dr. Rolando Bevilacqua, dr.ssa
Lia Ratti, dr. Maurizio Fumagalli,
dr.ssa Emanuela Gangi, dr.ssa
Laura Rossi)
prenotazione visite
ambulatoriali: 039 5983712

Antiviolenza e stalking:

1522

Telefono donna, Merate

(Associazione L'Altra Metà del
Cielo): 039 9900678

Emergenza infanzia

Telefono Azzurro: 114

Centro Antiveleni Niguarda:

02 66101029

**Numero verde per farmaci
in gravidanza e
allattamento:** 800883300

SERVIZI

**Dipartimento Veterinario
e Sicurezza degli Alimenti
di Origine Animale:** 0341
482465

**Pronto intervento incendi
boschivi:** 1515

Vigili del fuoco: 115

**Protezione Civile Regione
Lombardia:** 800061160

Agenzia delle Entrate:

800909696 (da telefono fisso)
06 96668907 (da cellulare)

INPS: 803164 (da telefono
fisso) 06 164164 (da cellulare)

**SERVIZIO WHATSAPP
COMUNE DI MONTEVECCHIA**
**Informazioni sul Comune
e il territorio**

Per iscriversi, salva il numero
338 3827499 e invia
un messaggio con "NOME,
COGNOME" poi ATTIVA.
Servizio di informazioni
aggiornate sul Comune
e il territorio.

TOELETTATURA, ALIMENTI E ACCESSORI PER ANIMALI



cani&gatti

esperienza decennale nel settore

**Attivo il servizio
TOELETTATURA**



Ti aspettiamo in negozio
per scoprire
i vantaggi della

TESSERA FEDELTA'*

**non valido sui prodotti in offerta*

MERATE (LC) Via Campi, 54/56

  **039.9900959**

APERTO da LUNEDÌ a VENERDÌ 9.00 - 12.30 / 15.00 - 19.30
SABATO ORARIO CONTINUATO 9.00 - 19.30



ETICI PER NATURA

Rispetto, cura, sostenibilità.

Questi sono i valori che contraddistinguono l'impegno di Agricola Ceresé.

Ventuno ettari di terreno ai piedi del Santuario di Montevecchia in cui agricoltura e allevamento si integrano tra loro, convivendo in perfetta armonia.

L'Azienda produce marmellate e confetture, succhi e nettari, miele, uova di galline livornesi e vino, nel pieno rispetto dei ritmi e degli equilibri della natura.

Con il latte di capre camosciate, realizza kefir, yogurt, formaggi freschi e stagionati e ottimi salami.

I prodotti di Agricola Ceresé sono consegnati settimanalmente a Milano e in Brianza.



AZIENDA AGRICOLA IL CERESÉ

Via del Ceresé, 13 | Montevecchia (LC)

T. 039 993 04 52

info@ilcerese.it

ilcerese.it