21 Notiziario
Protezione Volontaria Civile - Bergamo
Trimestrale del Servizio Protezione Civile

Dicembre 2005

Anno XXVIII - n°21

AUGURI !!!

Carissimi Soci,
ancora una volta sono chiamato a rispettare uno dei tanti compiti che spettano ad un presidente.
Sono estremamente felice di potervi nuovamente augurare un felice Natale ed un Nuovo Anno che possa avverare alcuni dei sogni nel cassetto, che ognuno di voi certamente custodisce.
Il vostro costante impegno che vi ha visti, a volte con grandi sacrifici, impegnati in attività di servizio ed addestrative, da lustro alla nostra Associazione.
I programmi per l'anno a venire sono estremamente ambiziosi in quanto si cercherà in tutti i modi di chiudere la vicenda sede e palestra addestramento, concordando con il Sindaco, una soluzione per tutti ottimale.
Quest'anno, con le nuove elezioni, l'Associazione si è organizzata in maniera nuova e si sono ottimizzate tutte le funzioni: il risultato lo si vedrà certamente già nel prossimo anno quando, nelle voci bilancio delle spese, si noteranno enormi risparmi.
La nuova filosofia che parte dal concetto che tutti siamo uguali e che tutti dobbiamo lavorare per l'Associazione, secondo le proprie capacità e i

continua a pag. 4)

" GIORNATA dell'ACCOGLIENZA"

Domenica 18 settembre a Gaverina Terme-Trate, si è tenuta la 13° edizione della "Giornata dell'Accoglienza.
Dopo la Santa Messa celebrata dal Mons.M. Gervasoni,Vicario Episcopale e Presidente Caritas Diocesana, e la Benedizione dei Labari e del parco macchine.
Con i saluti delle Autorità: W.Milesi Assessore alla viabilità e Protezione Civile,A.Zambetti Assessore al Teritorio Comunità Montana Val Cavallina, V.Leontini Sindaco di Gaverina.
Data la giornata poco clemente, le varie manifestazioni (sfilate, cortei,ecc) sono state sospese, pertanto tutti a pranzo.
E dopo la consegna degli attestati alle Organizzazioni presenti, si è chiusa la giornata.
La direzione ringrazia i Soci. Alfredo Bollani, Critian Brignoli, Tania Callioni, Maurizio Orlandi, Andrea Primavera, per la loro partecipazione.
Alfredo B.

"ADESIONE ANNO 2006"

Nel mese di novembre iniziano, come gli altri anni, il rinnovo delle iscrizioni alla nostra Associazione tutti coloro che desiderano aderire al nostro sodalizio da quest'anno o che desiderano rinnovare il loro impegno, dovranno adempiere ad alcune formalità dettate dal nostro Statuto:

- COMPILARE IN TUTTE LE SUE PARTI E FIRMARE LA SCHEDA DI ADESIONE
- VERSARE LA QUOTA ASSOCIATIVA PER L'ANNO 2006

SOCIO SOSTENITORE ATTIVO 25,00 Euro.-
SOCIO STUDENTE 6,00 Euro.-
SOCIO SOSTENITORE 50,00 Euro.-
NATURALMENTE OGNI ALTRA ELARGIZIONE LIBERALE E' BENVENUTA

Le iscrizioni al nostro sodalizio dovranno concludersi entro e non oltre il 28 febbraio per acconsentire l'iscrizione di tutti coloro che aderiranno al nostro sodalizio alla Provincia e alla Regione.

E' naturale ed ovvio il chiedere a ognuno di voi di riflettere sulla decisione di aderire a questo Ente Morale che, in caso di emergenza deve poter contare, come è sempre avvenuto sin ad oggi, su validissime persone che, una volta iscritte, si sono sempre prodigate per adempiere ai propri compiti.

L'Associazione deve continuare a garantire quella efficienza ed efficacia che si trasforma in successo operativo ogni volta che siamo chiamati ad operare.

La Vostra adesione ci gratifica e ci spinge a creare ancor di più quelle condizioni di credibilità e serenità che animano il nostro gruppo da qualche tempo: siamo tutti al servizio della comunità dalla mia persona sino all'ultimo dei volontari iscritti e tutti dobbiamo adoperarci per il bene della "PVC – Protezione Volontaria Civile - Bergamo"

A chi rinnova l'adesione al nostro sodalizio rivolgo un affettuoso grazie e a chi si iscrive per la prima volta rivolgo un caloroso benvenuto, sono certo che tutti saranno sempre più orgogliosi di far parte o di aiutare questa Associazione.

IL PRESIDENTE
arch. Maurizio O.

INTOSSICAZIONI ALIMENTARI

Le intossicazioni alimentari si manifestano in seguito all'ingestione di alimenti inquinati da tossine, non sensibili al calore, in genere prodotte da vari agenti batterici (salmonella, coli, clostridi, ecc.) che vengono trasmessi dall'uomo e sono dovute a carenze di controllo sulle condizioni igieniche durante la loro preparazione.

Si manifestano gastroenteriti con vomito e diarrea, a intervalli caratteristici.

Altri microrganismi formano tossine che si accumulano nei tessuti di alcuni pesci esotici e provocano intossicazioni legate al consumo di questi elementi.

INTOSSICAZIONE BOTULINICA

Il botulismo alimentare è la forma più frequente nell'uomo ed è determinata da tossine prodotte da spore presenti negli alimenti conservati sottovuoto, sott'olio e insaccati di produzione domestica. L'acidità elevata, l'aggiunta di salamoia, lo zucchero e la bollitura prolungata sono utili per la prevenzione di questo tipo di intossicazione.

Il botulismo alimentare presenta segni caratteristici, doppia visione, caduta delle palpebre, difficoltà di articolazione della parola, deglutizione difficile, fino alla paralisi respiratoria.

Questi compaiono a distanza di 24/48 ore e anche più dall'ingestione di alimenti contaminati da spore.Il trattamento è di esclusiva competenza medica.

INTOSSICAZIONE SGOMBROIDE

E' un'intossicazione alimentare caratterizzata dai sintomi di una classica reazione istaminica (prurito, orticaria, difficoltà di deglutizione, vomito, diarrea e raramente, broncospasmo , caduta della pressione, modifiche del ritmo cardiaco)

Questi segni compaiono in un tempo variabile dai pochi minuti a ½ ora dall'ingestione di pesce alterato (diverse specie di tonno, lo sgombro, etc,) La stessa reazione si può avere a volte con alcuni alimenti per esempio i formaggi stagionati

I trattamenti prevedono l'uso del cabone vegetale in polvere (30 g. in 250 ml. di acqua) L'eventuale utilizzo per via venosa di antistaminici e cortisonici è di esclusiva competenza medica.

INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

Solo una piccola parte delle numerosissime specie fungine è tossica, pur tuttavia ogni anno si rilevano numerosi casi di intossicazione, anche mortali; ciò è dovuto all'imprudenza e all'ignoranza del cercatore di funghi dilettante. La distinzione tra funghi mangerecci e loro sosia tossici presume la perfetta conoscenza dei caratteri botanici di ogni singola specie e di quelle velenose in particolare. Nessuno dei metodi usati nella tradizione popo-

(Continua a pagina 4)

I Nostri Cinofili in Carinzia

IL GRUPPO CINOFILO IN CARINZIA

Il 12 agosto Alessandra e Renato partono per l'Austria, con i cani Reeva e Leo, dove partecipiamo a 4 giorni di esercitazioni su invito del Gruppo Cinofilo Alpe Adria, coordinati dalla signora Veronica Pietzka.
Quest'anno si è voluto dare la precedenza ai "giovani " cani, scegliendo un'esercitazione dove l'organizzazione prevedeva un approccio gentile alle tecniche di educazione cinofila. I cani sono stati seguiti individualmente potenziando le loro capacità e caratteristiche su campi di lavoro diversificati.
Abbiamo lavorato insieme a gruppi viennesi, goriziani e triestini, per un totale di circa 25 unità cinofile.
Arrivati nel pomeriggio del 12, abbiamo operato in notturna nei boschi limitrofi al campo per saggiare i cani in una situazione inusuale. Il tutto si è concluso a notte fonda...La mattina all'alba, si è partiti verso il monte Petzen e si raggiunge quota 2500 m. utilizzando la bidonvia. Dopo più di 2 ore di cammino si è arrivati nella zona scelta per le ricerche al confine con la Slovenia. Nella zona si trovano diverse miniere di piombo (da qui il nome della città) ormai in disuso, che si sono sfruttate come nascondigli per le prove. Le difficoltà sono notevoli.
Il giorno seguente abbiamo proseguito nella ricerca in superficie in splendidi boschi nella zona di Bleiburg, operando in un'area molto vasta. L'ultimo giorno è stato speciale perché la ricerca è stata organizzata in un'antica ed enorme birreria ormai abbandonata da tempo. La difficoltà della ricerca stava in dover scovare i figuranti in cunicoli profondi 30 metri, ed allagati e completamenti al buio. Questi cunicoli sono stati utilizzati nella 2° Guerra Mondiale come rifugi antiaerei.
Anche la ricerca ai piani alti della costruzione in rovina presentava diverse difficoltà: passerelle, silos, camini, e zone pericolanti.●

RINGRAZIAMENTI

Si chiude il 2005, ed è doveroso RINGRAZIARE, chi come sempre è stato vicino alla nostra Associazione ed in modo particolare:
B.P.B. ASSICURAZIONI S.p.A. Bergamo
B.P.B. ASSICURAZIONI VITA S.p.A. Bergamo
Cartiera Paolo PIGNA- Alzano lombardo(BG)
Ditta COM. PAC. s.r.l. di Seriate (BG)
Farmacia INVERNIZZI di Curno (BG)
Rag. Dario LOCATELLI
Sig.ra Elena PANDINI ORLANDI
Arch. Maurizio ORLANDI
Dott. Roberto ORLANDI
GRAZIE per tutto quello che avete fatto e per quello che farete.●
Alfredo B.

(Continua da pagina 3)

lare, come il cambiamento di colore delle superficie di taglio del fungo o dell'aglio o del cucchiaio d'argento o la presenza di segni d'infestazione da parassiti, può essere utilizzato per escludere la tossicità dei funghi: solo l'identificazione fatta da micologi può dare certezza sulla commestibilità.
Alcuni funghi, come il chiodino, contengono delle tossine tremolabili che sono distrutte dalla cottura e tossine solubili che possono essere eliminate sbollentando i funghi e gettando l'acqua di cottura: anche i funghi mangerecci, se mal conservati, possono provocare intossicazione dovuta ai prodotti di degradazione.
E' utile e importante la distinzione tra funghi tossici che provocano un'insorgenza precoce dei segni dell'intossicazione (entro le prime 6 ore) e funghi che determinano la comparsa dei sintomi con latenza maggiore (dalle 6 alle 24 ore dall'ingestione)Questi ultimi sono i più pericolosi e determinano gravi danni all'organismo, spesso mortali.
Non va dimenticato però che frequentemente vengono nello stesso pasto ingerite più specie fungine tossiche che determinano la comparsa di manifestazioni cliniche miste e che una breve incubazione può mascherare una lunga incubazione. Pertanto, la tempestività del trattamento è i reale "salvavita" in caso di intossicazione da funghi.
E precisamente: è opportuno cercare sempre residui dei funghi consumati (cotti o crudi) da inviare ai micologi per il riconoscimento della specie fungina responsabile dell'intossicazione.
Utile anche la raccolta dell'eventuale vomito dell'intossicato, ciò aiuterà il medico a predisporre il trattamento più idoneo oltre a mettere in atto le più utili manovre di decontaminazione. ●

(continua da pag. 1 "AUGURI !!!")

propri tempi, stanno dando risultati eccellenti.
Sono particolarmente contento, a chiusura di questo anno, di costatare che tutte le vicissitudini passate hanno prodotto il risultato che mi auspicavo: maggior serenità, più spirito di gruppo, maggior responsabilizzazione dei capi gruppo.
Inoltre stiamo andando verso una conduzione dell'Associazione a più mani ove il Presidente cerca solamente di correggere il tiro, lasciando che tutti svolgono i propri ruoli e provino a mettere in campo le proprie idee.
Il mio sogno è quello di addestrare un certo numero di volontari alla conduzione dell'Associazione, anche per tutte le procedure amministrative, che acconsenta all'Associazione di andare avanti sempre.
Il pensiero di fare tutto e governare singolarmente produce solo danni che, spesso, fanno naufragare Associazioni come la nostra.
Mi auguro di aver ottenuto anche un altro importante obbiettivo, questo un poco più difficile: essere il presidente che ognuno di voi vorrebbe al proprio fianco.
Tutta la presidenza lavora per questo, mettendo al primo posto nei propri pensieri, ognuno di voi, cercando di coordinarvi e seguirvi al di fuori delle attività associative, ogni qual volta se ne presenti la necessità.
Questo è quello che desideriamo voi sentiate: di essere in un gruppo di amici.
Ecco tutto, auguro a voi e a tutti i vostri familiari (nonne, nonni, bisnonni ecc. ecc) un mondo di bene: come sempre un grazie alle mogli e ai mariti, che sopportano questa nostra passione che spesso interagisce con il tempo libero rubandolo alla famiglia.
Con affetto particolare. ●

Maurizio O.

PROTEZIONE VOLONTARIA CIVILE
ENTE MORALE - ONLUS

Via IV Novembre 9
24022 ALZANO LOMBARDO
Bergamo - Italy
Tel./ Fax. 035-515155
Codice fiscale n°01574760169
C.C. Postale 12290243
C.C. 20005 BANCA POP.DI BERGAMO
Filiale di Alzano Lombardo

Presidente:
dott.arch. Maurizio Orlandi

Vice Presidenti:
Sig. Bacis Guido
Rag. Alfredo Bollani
Rag. Dario Locatelli

Previs.Preven.Divulgazione:
Rag. Alfredo Bollani

Per urgenze telefonare :
035 203043
338 8454643
339 2065984
335 8376028

Progetto grafico, impaginazione :
Alessandro Antinori
Realizzazione Editoriale :
Gruppo Previsione Prevenzione Divulgazione
stampa in proprio

e-mail: pvc.bergamo@virgilio.it