

CAPODANNO, POLITICA E MAGIA

# Otelma prevede attentati in Usa

«Scorgiamo fiamme oltreoceano...». A Genova la riunione propiziatoria dei maghi per il 2009

**GENOVA.** «Noi vediamo le fiamme elevarsi oltre l'oceano, al tramonto, e siamo in forte apprensione per il novello signore emergente dall'acque...». Sabato notte, centro storico, ristorante Pandemonio. Il mago Otelma ha appena finito di celebrare il rito propiziatorio per l'anno che verrà e aggrotta prima un sopracciglio, poi l'altro, infine tutti e due: «Mmm. Niente di buono sullo scacchiere internazionale».

Non ci sono agenti della Cia lungo le tavolate, almeno apparentemente, ma un brivido corre fra i colleghi del Divino e i semplici adepti dell'Ordine degli Occultisti d'Italia. Il mago Otelma è uno che ci azzecca. Non per le doti iettatorie che gli attribuiscono, e lo feriscono perché è un uomo buono, incapace di nuocere ad alcuno: ma per quella somma di virtù che un laico chiama capacità di osservare, e uno stregone preveggenza.

Tutti stregoni stasera al Pandemonio. O quasi. Per officiare un rito magico che si rinnova ogni fine d'anno, «estirpare le influenze negative» dal calendario prossimo venturo, mondarci da ogni male il 2009. E allora ecco il Divino - si fa chiamare così, oppure Maestro - presentarsi addobbato con una tunica nera dai risvolti d'argento, un turbante per corona, collane d'opali e anelli di topazi. «Calzate la bandana rossa. Accendete la candela e ruotatela in senso orario. Prendete una manciata di mola salsa...».

La mola salsa è una miscela di sale e farro, la utilizzavano gli aruspici romani duemila anni fa. «Gettatela dietro di voi...». Fatto. «Lasciate cadere la candela...». Ecco. «Ora intonate con me: Utor calem! Itor Ausim! Olim peror!». Momento magico, si potrebbe dire. Carico di mistero. Allentano la tensione i camerieri che portano gli antipasti.

Riso allo zafferano e ravioli al tocco, brasato al barbera e sformato di spinaci, tortino al cioccolato, caffè e amazzacaffè: il rito prevede cibo per lo spirito e per il corpo, gli sforzi soprannaturali bruciano energie. E tuttavia si può continuare a parlare di magia, tra una portata e un bicchiere, e fare il punto su quella che alla fine è una missione.

Guarda lì Giovanni Lucerna, parapsicologo e astrocartomante, studio a Sampierdarena in via Carlo Orgiero, 6 interno 1, scala A: «Io sto in contatto con gli angeli, è la mia specializzazione». Non dev'essere facile. «Assolutamente no». E cosa dicono gli an-



Il rito propiziatorio per il nuovo anno. In alto, Otelma (fotoservizio Fornetti)



Il Divino Maestro, il mago Otelma



La bandana rossa per il rito magico

geli? «Sono preoccupati». Inquieti i fantasmi genovesi, invece, non poteva mancare stasera il mago Alex Pepè che li studia da una vita: «Il centro storico è infestato». Sappiamo. «Comunque, io mi sono ritirato da anni». Ristoratore, adesso, locanda del Mattò. «Chiusa anche quell'esperienza. Sto meditando. Nel frattempo mi sono iscritto alle serali, prima ragioneria, ho già 42 anni ma non è mai troppo tardi».

Al rito-cena partecipa la maga Pupa, sensitiva, e la dottoressa inter-

nista Paola Cichero da Lavagna che chiede del gatto Flic, povera stella, scomparso da casa: «Vedo dell'erba alta in pendenza e un uomo, una donna e un bambino». Se lo sono imberbato, Flic. «Era così bello...».

Il barbera d'Asti merita rispetto, Otelma azzarda altre previsioni stavolta di politica nazionale: «Berlusconi l'anno prossimo non cadrà, però Bossi gli procurerà dei fastidi». Divino ci scusi, anche l'ultimo dei politici direbbe lo stesso. «Lo stregone alemanno continuerò ad ostacolarci, ma

nulla potrà contro di noi». Lo stregone alemanno sarebbe Papa Ratzinger, qualcuno potrebbe trovare l'appellativo irriverente ma non è così: «Lo stregone è uno sciamano, e lo sciamano è in contatto con l'aldilà. Ora, lui sostiene addirittura di essere il rappresentante di Dio in terra e questo non è vero, perché io che sono suo superiore lo saprei: ma se questa sua presunzione può farlo vivere in letizia, noi non ci opponiamo». Quando Otelma diede dello stregone polacco a Karol Wojtyła scoppio il finimondo, fiocarono denunce, stavolta vedremo. «Contro i maghi è in atto un'offensiva senza precedenti. La televisione non fa che parlare di truffatori, di ciarlatani, di Wanna Marchi...».

Ciro Domenico, 38 anni, ragioniere venuto apposta da Napoli: «Io ai maghi ci credo, sono qui per combattere il male». Cos'è il male, ragioniere? «Eh. Ci sono tante tecniche attraverso le quali il male si manifesta. Fische, psicologiche, spirituali...». Simone Franzì e Ilaria Beacco arrivano da Vigevano, «ragazzi, in che bella città vivete! Il mare, i vicoli, la gente in giro anche alle 8 di sera. A Milano c'è il deserto... Va bene, lo ammettiamo. Siamo venuti qui per farci una gita e la mangiata, abbiamo pure la camera prenotata all'hotel: un week end coi fiocchi».

Amici del Divino, la coppia Simone-Illaria. Come lo psicologo Luigi Fasce, «sono iscritto all'Ordine con il numero 327 e non sarei autorizzato, ma una profezia la faccio lo stesso. L'anno prossimo ci saranno tantissimi morti sulle strade».

Ai tavoli corre la naturale evoluzione dei desideri, Agostino Mazzucco di Pavia sogna «quella cosa lì» e la conterranea Michela Baricone «un bambino», la genovese Laura Rigo «cambiare fidanzato» e la ligure Paola Bodra definisce «futuro ex marito» il papà dei due figlioli. Lui fa il tassista, lei la parrucchiera. E parrucchieri sono pure tutti gli altri, al suo tavolo, capitanati da Tony Pate «specialista in acconciature da maghi». Sarebbero? «Non vuol dire, l'importante è che siano accordate alla testa. Sa, sono tutte teste voluminose».

Brindisi, auguri, baci sulle guance. Rita Paglieri di Casale Monferrato vive da sola con il micio Zizou, traduzione felina di una fede sportiva precisa: «Sogno un amore e un lavoro sicuro. Dovendo scegliere, prendo il lavoro sicuro anche se ho già 35 anni». Ecco: contro la prosaicità della vita si batte il Divino Otelma, anche se proprio lui nell'attimo fuggente del rito magico ha chiesto a ognuno di formulare, nel segreto del proprio cuore, un desiderio solo. Ma poi ha fatto auguri ecumenici e dunque contro le alternative spietate della vita, per un ritmo più umano, per un mondo migliore.

Utor calem, itor ausim, olim peror. Possiamo tradurre buon anno, Divino?

PAOLO CRECCHI  
creschi@ilsecoloxix.it

PORTO DI GENOVA



La nave "Maersk Surabaya" può trasportare fino a 8.100 contenitori

## Arriva questa mattina a Voltri la nave carica di regali natalizi

dalla prima pagina

Per sottolineare la specificità del primo arrivo, «Maersk Surabaya», è stata addobbata in stile natalizio, con i contenitori allineati in alternanza fra i colori grigio, blu, bianco e rosso. Todd Pigeon, il nuovo amministratore delegato di Maersk Italia, è ragazzino: «La Surabaya - spiega al *Secolo XIX* - trasporta ogni prodotto che si possa immaginare per il Natale: decorazioni, alberelli con relative palle colorate, scarpe, materiale elettronico, asciugacapelli, maglioni, jeans... Soprattutto in questo periodo dell'anno, i contenitori sono pieni di regali, di generi alimentari e bevande». Il ponte della «Maersk Surabaya» è lungo tre volte un campo di calcio e largo poco meno. Il suo timone ha la grandezza di un autobus doppio e il motore è 1.000 volte più potente di quello di un'auto. E questa è la dimensione che Maersk dedi-

cherà al suo nuovo servizio AE11 per l'intero 2009, con 52 scali (uno settimanale) a Genova e 104 a Gioia Tauro. Il servizio AE11 rientra tra i primi provvedimenti che Maersk ha deciso per migliorare i collegamenti tra il Mediterraneo e il Far East.

Dal 2009, Maersk Line è decisa a potenziare qualitativamente anche i suoi collegamenti con tutti i porti asiatici, affidando i propri servizi intra-Asia a Mcc Transport Singapore, un'azienda dello stesso gruppo A.P. Moller - Maersk ed uno dei principali operatori feeder del mondo. La compagnia assicura che Mcc offrirà ai clienti Maersk un prodotto unico, più vicino al mercato e con un focus particolare sulle specificità del mercato intra-asiatico. Un'attenzione alla realtà locale assicurata dalla conoscenza che Mcc possiede delle dinamiche che influenzano il mercato.

GIORGIO CAROZZI

INGREDIENTI E MODI DI COTTURA

## I consigli di medici e chef per un menù ricco, ma sano

**ROMA.** Un menù di Natale all'insegna del gusto, della buona tavola e della convivialità, che sappia unire il piacere del palato alla salute e al benessere: è il progetto sorto dalla collaborazione tra medici e dietisti. «Per molti il Natale è sinonimo di abbuffate e peccati di gola - ha spiegato la dottoressa Chiara Manzi, coordinatrice del progetto - noi vogliamo insegnare alle persone che non è necessario rinunciare al piacere: basta usare qualche piccolo trucco per mangiare sano». Il menù proposto è a base di pesce: povero di grassi e ricco di omega 3, è ideale per il sistema cardiovascolare. Un trucco importante è il condimento: «Abbiamo usato molte spezie, che danno sapore e permettono di evi-

tare abuso di sale e olio. Consigliamo sale iodato, che combatte le malattie della tiroide ed è indicato per bambini, ragazzi in crescita, donne in età fertile e donne incinte». Altra cosa importante è fare il soffritto con poco olio, e senza bruciarlo: Manzi consiglia di tostare prima le verdure in una padella antiaderente per poi aggiungere l'olio, magari con brodo vegetale. Fondamentali le verdure, che fanno aumentare il contenuto di antiossidanti, arricchire il piatto e rallentare l'assorbimento di calorie. «Sui carboidrati si sente dire che fanno ingrassare, ma tutto dipende dal condimento». Ultimo consiglio: usare per la cottura pentole a pressione, che trattengono i liquidi, necessari alla salute.

È serenamente mancata  
**Giuliana Angelozzi ved. Guida**  
Lo annunciano addolorati i nipoti tutti con le loro famiglie.  
I funerali si svolgeranno martedì 16 dicembre alle ore 11,45 nella chiesa Parrocchiale di Santa Margherita di Marassi.  
La presente quale partecipazione e ringraziamento.  
Genova, 13 dicembre 2008.  
La Generale Pompe Funebri Spa. Tel. 010.41.42.41.

Gli alunni della Seconda Liceo Classico con le famiglie esprimono profondo cordoglio per la scomparsa del Preside  
**PROFESSORE**  
**Vittorio Balbis**  
Daniela Donzella e Leonardo Linari, titolari del Centro Studi Leonardo, piangono l'amico e collega  
**Vittorio Balbis**

L'amministratore e i condomini di via Padre Semeria 27 e 27A affettuosamente partecipano al dolore della famiglia per la scomparsa del caro  
**Vittorio Balbis**  
La Classe V C 2005-2006 ricorderà sempre con affetto e riconoscenza il suo preside e professore  
**Vittorio Balbis**  
È mancata all'affetto dei suoi cari  
**Adele Bergamini in Poluzzi**  
Ne danno il triste annuncio il marito Rino, la sorella Daniela, il cognato Vincenzo, i nipoti Massimiliano, Marcello e i parenti tutti.  
Il funerale avrà luogo martedì 16 dicembre alle ore 11,45 presso la chiesa di San Pietro di Quinto. Un particolare ringraziamento all'associazione Gigi Ghirotti per le amorevoli cure prestate.  
La presente quale partecipazione e ringraziamento.  
La Generale Pompe Funebri Spa Tel. 010.41.42.41

Giorgio, Rosellina e Margherita Fossa, Roberto e Laura Fossa, Luisa Carchidio Malavolti Fossa annunciano la morte di  
**Franco Fossa**  
Italo e Anna Abbate con Luciano e Marzia, Daniela e Giuseppe partecipano al lutto della famiglia Fossa per la perdita del signor  
**Franco Fossa**  
È mancata all'affetto dei suoi cari  
**Rosa Furia**  
Ne danno il tristissimo annuncio il figlio Gian Luigi con Onorina, l'amatissima nipote Valentina con Francesco, la cara Gloria, Maria Rosa e lo schiumi.  
Il funerale si svolgerà martedì 16 dicembre alle ore 10 nella Parrocchia del Tabernacolo. Il rosario viene recitato questa sera 15 dicembre alle ore 17,30 nella suddetta Parrocchia.  
Genova, 15 dicembre 2008  
La Generale Pompe Funebri Spa Tel. 010.41.42.41

Improvvisamente è mancato all'affetto dei suoi cari  
**Nicola Lombardo (Nico) di anni 54**  
Ufficiale Postale di Piandeiratti e Isolona  
Ne danno il triste annuncio: la moglie, i figli, il fratello, le sorelle e parenti tutti.  
I funerali avranno luogo Martedì 16 corr. nella chiesa Parrocchiale di Soglio di Orero alle ore 10,30. Valga la presente da partecipazione e ringraziamento.  
Costa di Soglio, 15 Dicembre 2008. Onoranze Funebri Arata Bruno Cichagna - Tel. 0185.97.10.35.  
Nia e Marco partecipano al dolore di Giorgio e Renata per l'immatura scomparsa di  
**Mara Marangoni**  
Dopo lunga malattia è mancata all'affetto dei suoi cari  
**Giovanna Maugeri ved. Santonocito**  
Lo annunciano con immenso dolore i figli Anna e Gero con Ortensia ed Edo.  
Il funerale avrà luogo oggi lunedì 15 dicembre alle ore 10 nella parrocchia di Santa Sabina via Donghi.  
Un particolare ringraziamento per le cure prestate al personale medico ed infermieristico della Residenza San Giuseppe. Genova, 15 dicembre 2008  
La Generale Pompe Funebri Spa Tel. 010. 41.42.41

Dopo 10 anni di serena lotta contro la malattia e di amore per il meraviglioso dono della vita, la nostra carissima, adorata, amatissima mamma ci ha lasciati in questo mondo per seguirci sempre dall'altra dimensione così difficile per noi da comprendere.  
Da lì ci indicherà la via per entrare pienamente nel mistero della vita che è eterna e della morte che è solo un passaggio.  
La dottoressa  
**N.D. Mariateresa Uva dei conti Parea**  
ci ha lasciato.  
Uniti nel profondo dolore ne danno l'annuncio i figli Alberto con Patrizia, Carlo con Paola, Vittorio con Chiara.  
Un sentito ringraziamento alle carissime Norka ed Elise per le amorevoli cure prestate durante questi lunghi anni.  
Un grazie di cuore ai dottori Stefano Alface, Fabrizio Rao e Alberto Cella con la sua Equipe, per la professionalità, la passione, e l'umanità dimostrata.  
Il funerale si svolgerà martedì 16 dicembre alle ore 9,30 nella Parrocchia di San Francesco d'Albaro.  
Si proseguirà per Missaglia dove verrà celebrata una Santa Messa mercoledì 17 dicembre alle ore 11 nella Cappella di Santa Maria in Villa presso Villa Sorman.  
Genova, 15 dicembre 2008  
La Generale Pompe Funebri Spa Tel. 010.41.42.41

Carissima  
**nonna Mariateresa**  
non dimenticheremo mai il tuo meraviglioso sorriso.  
Il tuo amore e il tuo esempio ci accompagneranno e guideranno per tutta la nostra vita.  
I tuoi adorati nipotini.  
Carola, Beatrice, Ludovica, Lucrezia, Edoardo.  
Marina, Stefano, Gabriele e Giorgio, sono vicini al dolore dei familiari e ricorderanno sempre  
**DONNA Mariateresa Uva Parea**  
per la sua simpatia, generosità, intelligenza.  
Francesco e Roberta Vagliani partecipano al dolore di Carlo e di tutta la sua famiglia per la perdita della cara  
**Mamma**  
Cari Carlo e Paola, vi siamo molto vicini con affetto per la perdita della  
**Mamma**  
Famiglie Bardelli e Gattiglia.  
È mancata all'affetto dei suoi cari  
**Alda Picchioni in Mari**  
Lo annunciano addolorati il marito Giovanni e il figlio Andrea con Eleonora, l'adorato nipote Davide, le sorelle Liliiana e Angela con le loro famiglie ed i parenti tutti.  
I funerali si svolgono oggi, lunedì 15 dicembre alle ore 11,45 nella chiesa Parrocchiale di Santa Fedè in Corso Sardegna.  
La presente quale partecipazione e ringraziamento.  
Genova, 13 dicembre 2008.  
La Generale Pompe Funebri Spa. Tel. 010.41.42.41.

Guido, Francesco, Filippo e Marco con affetto abbracciano Andrea e famiglia per la scomparsa della mamma Signora  
**Alda Picchioni**  
Titolari, dipendenti e collaboratori tutti dell'Agenzia Principale di Genova della Reale Mutua Assicurazioni si stringono con affetto al Dr. Andrea Mari e famiglia per la scomparsa della mamma Signora  
**Alda Picchioni**  
Tutti a Palazzo Ducale ricordano con affetto  
**Franco Ragazzi**  
e partecipano commossi al dolore dei familiari.  
È mancata all'affetto dei suoi cari  
**Vincenzo Savioli (Nuccio)**  
Ne danno il triste annuncio le figlie, i generi, i nipoti, il fratello, la sorella e la cognata.  
I funerali avranno luogo martedì 16 dicembre alle ore 17,30 presso le camere ardenti dell'ospedale San Martino. La presente quale partecipazione e ringraziamento.  
A.Se.F. del Comune di Genova Tel. 010.291.54.01

L'Équipe Radiologica dell'Ambulatorio ASL 3 di via Assarotti è vicina al dottor Giovanni Battista Arici per la perdita della  
**Mamma**  
**2007 15 dicembre 2008 Elena Cavaneghi**  
Nel buio della notte il cielo si è illuminato di una stella la più splendente e magica: quella stella sei tu Mamma. Piccina mia sei sempre nel mio cuore ogni istante della mia vita con tanto amore, rimpianto, rimorso per aver fatto troppo poco per te. La tua bambina Franca e i tuoi amati nipoti e pronipotine.  
**2007 15 dicembre 2008 Cara nonna**  
**Elia**  
ogni sera i miei occhi sono alzati al cielo per vedere brillare la tua stella che mi illumina la vita. "Nonna" dolce parola che il destino mi ha portato via, continua a starmi vicino. Nel mio cuore sei sempre viva, ma il tuo dolce viso mi manca immensamente. Nonna quanto ti voglio bene.  
Elisabetta.  
**2005 15 dicembre 2008 Luciana Percivale**  
Ricordandoti sempre. I tuoi cari.  
**2005 15 dicembre 2008 Luciana Percivale**  
Cara zia Lu ti ricordo con infinita tenerezza.  
Gabriella.

**E' aperto dal 20 ottobre c.a. l'Ufficio presso il nuovo Tempio Cinerario nel Cimitero di Staglieno con compiti analoghi a quelli della Sede, osservando il seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle 12 e dalle ore 14 alle 16,30. Il sabato dalle ore 8 alle 12.**

**SO.CREM** - Ente Morale Fondato il 14 aprile 1897  
16121 Genova - Via Lanfrancani, 14 sc. A  
Tel. 010 59 31 74 - 010 56 20 72 - Fax 010 59 62 000  
e-mail: socremgenova@yahoo.com - www.socrem-genova.org

**ASEF** azienda servizi funebri del Comune di Genova  
**010 2915108**  
OPERATIVI 24 ORE SU 24  
Numero Verde **800 - 550755**  
www.asef.it

**IL SECOLO XIX**  
LE NECROLOGIE su si ricevono presso le agenzie di:  
GE-CENTRO: Ufficio Abbonamenti di IL SECOLO XIX - Piazza Piccapietra, 23r - tel. 010 5388372; EQUIPAGE - Via Brigata Liguria, 63r - tel. 010 570151; POCÉ - IL TEMPO RITROVATO - Corso Marconi, 6r - tel. 010 566209; SAN FRUTTUOSO: BUBBLE VIAGGI - Via G. Tori, 226r - tel. 010 5191077; QUINTO: PGP VIAGGI Via Quinto, 100r - tel. 010 3299774; SAMPIERDARENA: AN. BERG. s.a.s. - Piazza Vittorio Veneto, 30r - tel. 010 6469258; SESTRI PONENTE: BIG APPLE Travel - Piazza Aprosio, 33r - tel. 010 6591972; GE-VOLTRI: GRONDONA VIAGGI - Via Camozzini, 5r - tel. 010 615526