



Numero
02
11.07..2011



GIARDININEWS

R.C. Milano Giardini Rotary International Distretto 2040

Presidente: Sandro Bertolotti
Vice Presidenti Antonio Faraone
 Renato Coluccia
Segretario: Roberto Razeto
Tesoriere: Luigi Colombo
Prefetto: Gildo Criscuoli
Fondazione Rotary Piero Ravetta



Segreteria: c/o **Studio Faraone** – Via A. Sangiorgio, 12 - 20145 Milano
 Telefono e Fax 02 31 76 59 (lunedì e giovedì)
segreteria@rotary-giardini.it <http://www.rotary-giardini.it/>

Anno Rotariano 2011/2012

Riunioni conviviali: Tutti i lunedì dalle ore 20.00
 NH PRESIDENT – Largo Augusto, 10 – 20122 Milano

PROSSIME CONVIVALI

LIUGLIO

BUONE VACANZE

12 settembre 2012
NH President Hotel
Ore 19:45 Conviviale n. 3
“Private Banking .. in salsa
piccante”
Relatore: D.ssa Roberta Parodi

19 settembre 2012
NH President Hotel
Ore 19:45 Conviviale n. 4
“Gli Etruschi questi
sconosciuti”
Relatore: Dott. Giuseppe
Mojana

26 settembre 2012
NH President Hotel
Ore 19.00
Comitato Direttivo
Ore 20.00 Conviviale n. 5
“Amarcord .. 1000 MIGLIA
come erano...”

1 ottobre 2011 - sabato
Visita alle Cantine Conte C.
Giorgi di Vistarino
Fraz. Scorzoletta 82/84
Pietre de' Giorgi (PV) 27040

Presentazione del relatore della conviviale del '12 settembre 2011: D.ssa Roberta Parodi

Nata a Novi Ligure. Maturità scientifica al Liceo statale di Novi Ligure. Laurea in Economia aziendale all'Università degli Studi di Genova. Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Commercialista. Iscritta all'Albo dei Promotori finanziari del 1996.

Lingue parlate: Inglese e Francese fluenti.

Numerosi corsi di formazione su Fiscalità Internazionale, Strumenti di gestione e di controllo del rischio di Portafoglio.

Esperienze Professionali

Arca Merchant spa dal 1986 al 1989 Area acquisizione di partecipazioni

Banca Internazionale Lombarda dal 1989 al 1995 Area M&A e Investment Banking

Credit Agricole Indosuez dal 1995 al 2002 Area Private Banking Pianificazione fiscale Internazionale-Responsabile grandi clienti

Mediobanca spa dal 2002 al 2008 Area Private Banking-Senior Relationship Manager

Banca Leonardo spa dal 2008 a tutt'oggi Area Private Banking –Senior Relationships Manager.

Notizie dal Club:

In merito alla gita del 1° ottobre, il programma è nella pagina allegata.

Notizie dal Distretto:

Tavola rotariana

Anche quest'anno, per il periodo estivo, c'è la possibilità per i Soci di incontrarsi ad una "Tavola Rotariana" a Milano.

Dal **23 luglio al 5 settembre 2011** verrà infatti messo a disposizione presso il Ristorante dell'albergo NH Milano Touring in Via Tarchetti 2 - Milano (aperto dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e dalle ore 19.30 alle ore 22.30) un tavolo riservato ai Rotariani, contraddistinto dalle nostre tre bandierine.

Il menu previsto sarà composto da 3 portate, vini regionali, acqua minerale e caffè ed avrà un costo di 42 euro per persona, servizio ed IVA inclusi.

Durante il periodo in oggetto, il ristorante "*A' la carte*" potrebbe non essere disponibile e pertanto vi sarà la possibilità per i Soci di utilizzare il "*Fast lunch*" a buffet (durante l'ora di pranzo) al costo di 35 euro per persona, servizio ed IVA inclusi.

Ciascun utilizzatore provvederà a pagare direttamente il Ristorante alla fine del pasto dietro presentazione di normale ricevuta fiscale.

In loco ci sarà un formulario ove i Rotariani potranno segnalare i loro dati di presenza.

Dopo il 6 settembre sarà cura della Segreteria Distrettuale girare alle Segreterie dei Club la lista dei usufruttori per i recuperi di competenza.

Cliccando sul simbolo del 150° dell'unità d'Italia presente sulla home del [nostro sito](#) (e qui sopra) si attiverà un link "interessante" e molto ben fatto

Compleanni: Sironi 3/08 - Nicolosi 13/08 – Baruffaldi 14/08 – Gambel 18/08 – Giussani 23/08 – Bianchi 7/09 Faraone e Andreotti 8/09

**Conviviale n. 2 dell' 11 luglio 2011
ASSIDUITA'**

| | | | | | |
|-----------------------|------------------------------|------------------|------------|------------------|----------|
| Presiede | Alessandro Bertolotti | | | Riunione | 2 |
| Soci Congedati | 75 | Presenti | 30 | Esonerati | 4 |
| | | Assiduità | 42% | | |

| N. | Socio | | Perc. | N. | Socio | | Perc. | N. | Socio | | Perc. |
|----|-------------------|---|-------|----|----------------------|---|-------|----|---------------------------|---|-------|
| 1 | V. Albanese | | 0% | 30 | N. D'Amico | | 50% | 59 | A. Ragaini | | 50% |
| 2 | A. Alberici | P | 100% | 31 | M. Dal Cin | G | 0% | 60 | P. Ravetta | P | 100% |
| 3 | G. Alfieri | P | 100% | 32 | S. De Angeli | | 0% | 61 | R. Razeto | P | 100% |
| 4 | F. Amigoni | P | 100% | 33 | A. Devitini | P | 50% | 62 | S. Redaelli Spreafico (E) | | 0% |
| 5 | P. Andreotti | P | 100% | 34 | A. Faraone | P | 100% | 63 | G. Rimoldi | | 0% |
| 6 | A. Attili | | 50% | 35 | P. Favole (E) | | 0% | 64 | G. Rizzani | P | 100% |
| 7 | S. Balestra | | 0% | 36 | F. Fraschini | P | 100% | 65 | C. Robiglio | | 0% |
| 8 | G. Baruffaldi | P | 50% | 37 | F. Galante | P | 50% | 66 | A. Sartorio | | 50% |
| 9 | G. Bellingeri | P | 50% | 38 | E. Gambel | P | 100% | 67 | M. Signorelli | | 0% |
| 10 | P. Bernasconi | | 0% | 39 | A. Gattoni (E) | | 0% | 68 | G. Sironi | P | 100% |
| 11 | A. Bertolotti | P | 100% | 40 | A. Giussani | | 0% | 69 | M. Teora | | 0% |
| 12 | S. Bertolotto | | 0% | 41 | S. Gorgoglione | P | 100% | 70 | M. Tincati | | 0% |
| 13 | G. Bianchi | | 0% | 42 | F. Imperiali | | 0% | 71 | A. Turzi | P | 50% |
| 14 | C. Bietolini | | 0% | 43 | A. Lavagnino | | 0% | 72 | C. Vafidis | | 0% |
| 15 | D. Bodega | | 0% | 44 | P. Lebano | P | 100% | 73 | A. Verdirame | | 50% |
| 16 | G. Boniello | | 50% | 45 | F. Leone | P | 100% | 74 | M. Viola | | 0% |
| 17 | R. Borgia | P | 100% | 46 | D. Lonardoni | | 50% | 75 | T. Zavanella | | 0% |
| 18 | F. Bozzato | P | 100% | 47 | L. Luce | P | 100% | | | | |
| 19 | A. Bradamante | G | 0% | 48 | A. Malerba | | 0% | | | | |
| 20 | R. Bramani-Araldi | | 50% | 49 | V. Malgeri | | 0% | | | | |
| 21 | A. Brandolese | P | 100% | 50 | O. Mazzoni | | 50% | | | | |
| 22 | D. Caldiroli | | 0% | 51 | E. Michel | | 0% | | | | |
| 23 | C. Camilli | P | 100% | 52 | D. Montani | G | 0% | | | | |
| 24 | M. Caponeri | P | 100% | 53 | A. Nicolosi | P | 100% | | | | |
| 25 | S. Caselli | | 0% | 54 | G. Palumbo | | 0% | | | | |
| 26 | M. Coggiola (E) | | 0% | 55 | E. Parazzini | | 0% | | | | |
| 27 | L. Colombo | | 50% | 56 | R. Pizzagalli | R | 100% | | | | |
| 28 | R. Coluccia | P | 50% | 57 | G. F. Polo | P | 50% | | | | |
| 29 | G. Criscuoli | P | 100% | 58 | E. Porzio Serravalle | | 0% | | | | |

Visitatori Rotariani: D.ssa Cinzia Donalizio (RC Mi Sud Ovest) e Dr. Giorgio Locatelli (RC Sarnico e Valle Cavallina) per il RYLA

Ospiti del Club: Dott. Nico Conta relatore

Ospiti dei Soci: Dott. Paolo Bellingeri ospite di Bellingeri

Coniugi presenti: Andreotti, Bertolotti, Fraschini, Galante, Nicolosi, Ravetta, Sironi.

Soci Onorari: Giorgio Lomazzi

Tema: “*Pinot Nero .. in tricolore*”

Relatore: Dott. Nico Conta

Se il Poeta (non il Sommo, ma un Angelo Poliziano qualunque) avesse parlato della riunione e del nostro saccente oratore, spersonalizzandosi in lui e rivolgendosi in dolce toscano agli astanti, avrebbe iniziato a decantare:

*I' dell'etrusco Chianti pari al rubin vi mescerò,
rugiada che ci bacìa*

Ovviamente avrebbe fatto un clamoroso errore, in quanto il Dott. Nico Costa ci ha in realtà fatto l'elegia del PINOT NERO, “roba dell'Oltrepò Pavese”. Questi inizia con un quesito: “Qual è il più grande vino del mondo?”. L'auditorio è attonito: anche i più esperti gourmet in sala sono sgomenti! Il nostro relatore, invece, va dritto alla meta, esperto nel gioco e sicuro di darci per tempo l'agognata risposta, ci conduce con esperta arte maieutica alla soluzione. Inizia quindi deciso nel dirci che tre sono i parametri che permettono di giudicare un vino: *Complessità, Longevità ed*



Eleganza.

Per farci capir meglio, inizia dal primo con un esempio banale, chiamando in causa lo Zio Sam con la sua Coca Cola.

Questa, che afferma essere la migliore bevanda del mondo (rumorio in sala da parte dei nostalgici della, seppur vetusta, ma mai obliata gassosa nazionale con pallina di vetro), è purtroppo caratterizzata da monogusto: la si beve senza averne di ritorno alcuna emozione. Il vino, invece, è “*multifaced*” (oh! Oh!, oh! Oh!), presentando svariate sfaccettature di gusto, ampiezza, profondità e qualità, atto a trasmetterci variegata quantità e gradi di sensazioni organolettiche (ahimè! Personalmente ci capisco non molto ed essendo un tradizionalista mi rifugio solitamente nel mio Nero d'Avola, che mi appaga ampiamente con i suoi 14° nature).

La *Longevità* del vino è correlata a diverse cause: ed alla acidità, estratto, corpo, grado alcolico. A distruzione dell'ignoranza dei più e del sapere di pochi, l'esperto enologo prima ci atterrisce affermando che in 30 gr. di estratto secco per litro si riconoscono (abile chi lo fa e lo sa) circa 1.600 sostanze chimiche, essendo tale mix dato dal suolo di coltivazione forza del vitigno di estrarvi umori e sostanze per fissarle nel grappolo, poi ci stupisce con la conferma che è il prodotto in natura più longevo, capace anche di mantenersi nei secoli (comprova nel ritrovamento di anfore vinarie dell'augusto ed ancor buono Falerno in imbarcazioni romane preda all'epoca delle ire di un impetuoso Nettuno che le chiamò spesso a sé negli abissi).



Questo dono del dio Bacco (furbissimo nel farsi propaganda con i suoi bacchanali) sopravvive, quindi, imperituro nel tempo per trasferire emozioni: chi di noi non ha legato un importante evento all'acquisto di un particolare vino od all'imbottigliamento dello stesso?

L'*Eleganza* è attribuibile al suo equilibrio, armonia e semplicità, pur nel rigore della bevanda, elementi che si traducono nella coerenza con il corpo del vino.

La Matrice del nettare che lo genera è quindi il “vitigno” ed il dotto relatore ne indica tre parametri contraddistinguenti: la Rarità, la Difficoltà, la Tecnicabilità.

La tipologia dell'innesto definisce la rarità. Ecco che qui sorge "ex abrupto" il PINOT NERO, che nel suo mondo ha la palma del manufatto più raro: un'uva che richiede grande maestria ed un clima adatto perché possa concretizzarsi in ottimo vino. Il Pinot Nero, infatti, è per molti sinonimo di vini di grande classe ed è l'uva a bacca nera più usata nella produzione di spumanti fra cui lo Champagne. Nomi famosi lo seguono invidiosi, anche se si appagano per essere più diffusi: Cabernet, Merlot, Chardonnay, il siriano Shyraz, il o la Barbera (invischiato in una secolare disputa di sesso), il Nebbiolo, il Sangiovese, ...



La Difficoltà è insita nelle condizioni ambientali che influiscono intrusivamente nella "costruzione" del vino. Il Pinot Nero è in tal senso il più delicato: soffre la siccità, il vento, le alte temperature, come i suoi sbalzi. E mentre tutte le uve si vinificano nello stesso modo, detto vino ha una ben definita unica tecnicità che lo contraddistingue.

Il Pinot Nero è un'uva piuttosto bizzarra, certamente fra le più difficili da coltivare e da vinificare: non solo richiede condizioni climatiche idonee per potere esprimere il meglio di sé nel vigneto, ma richiede anche un'elevata dose di bravura sia da parte dell'agronomo sia da parte dell'enologo. Il Pinot Nero è una prova impegnativa per tutti coloro che si confrontano con quest'uva con lo scopo di produrre vini, una condizione che rimane vera anche nella sua terra di origine e che ancora oggi è considerata la migliore zona: la Borgogna.

La difficoltà nella produzione di vini con Pinot Nero è probabilmente anche il motivo della divisione fra gli appassionati della bevanda di Bacco. Per molti il Pinot Nero è capace di produrre vini di grande classe ed eleganza, per altri invece è un'uva capace di dare vini poveri di emozioni. Forse quelli che lo sostengono lo fanno perché hanno avuto l'opportunità di degustare grandi vini da Pinot Nero, mentre quelli che non riescono ad apprezzarlo probabilmente hanno sempre degustato Pinot Nero mediocri che, purtroppo, sono la maggioranza dei vini prodotti con quest'uva.



Il Pinot Nero, il cui nome deriva dalla tipica forma del suo grappolo, compatto e serrato si da ricordare una pigna, è fra le uve più antiche di cui si hanno notizie storiche e la sua terra di origine è molto probabilmente la Borgogna. Si ritiene che ivi sia nato e coltivato da ben oltre 2.000 anni e già godeva di una certa notorietà in Roma Imperiale, quando autori come Plinio il Vecchio e Columella lo citavano anche nelle loro opere.

Il relatore afferma che esistano oltre 1.000 diverse varietà clonali appartenenti alla famiglia dei Pinot, di cui le più celebri sono Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Meunier. La coltivazione del Pinot Nero e la successiva produzione di vino rappresentano sempre una sfida, alla quale egli non si sottrae, e non è un caso che i vini di alta qualità prodotti con quest'uva siano piuttosto pochi, mentre abbondano quelli di qualità mediocre.

Il Pinot Nero è inoltre celebre nella Champagne – zona a nord della Borgogna - ed è l'uva a bacca rossa più utilizzata per la produzione di spumanti, essendo anche responsabile dell'affascinante colore degli spumanti rosati, ottenuti in genere aggiungendo vino rosso prodotto con quest'uva.

Poiché l'acidità è il fattore critico del Pinot Nero e questa deve essere quanto più possibile conservata in modo da non comprometterne l'equilibrio, le zone di coltivazione e produzione devono essere a clima fresco, tali da consentire una lenta maturazione ed uno sviluppo elegante ed ottimale dei suoi aromi. Ecco, quindi, nascere nella seconda metà dell' 800 un'alternativa alla Borgogna (la terra del ns. "franzoso" Michel Emanuel)

nell'Oltrepò Pavese, eletto quale seconda patria del Pinot Nero e dove ora si cimenta il nostro oratore nella gestione della prestigiosa azienda "Cantine Conte Giorgi di Vistarino" nel Comune di Rocca de' Giorgi.

Certo di averci tutti portati alla conclusione che "senza Pinot Nero meglio morire", per introdurci alla corale degustazione di cotale nettare, l'oratore conclude precisando che gli stili di vinificazione del Pinot Nero si possono essenzialmente riassumere in due categorie: vini rossi e spumanti. Nella produzione di vini rossi, il Pinot Nero è nella maggioranza dei casi vinificato in purezza e piuttosto raramente miscelato ad altre uve, negli spumanti è generalmente utilizzato nella produzione del metodo classico per conferire struttura e complessità aromatica.

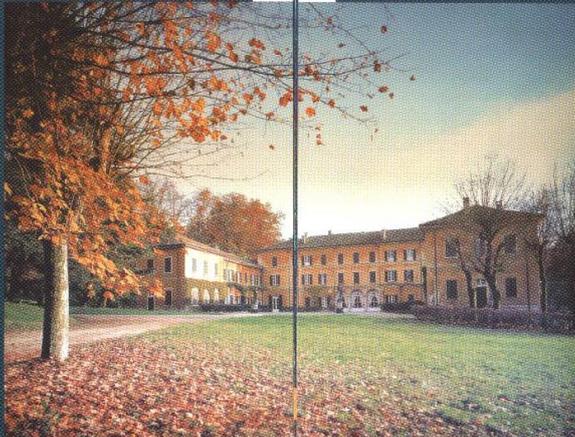
Prima della finale promessa "imbriacata", ecco che il nostro Sandro, fiero di aver portato nel Club il meglio degli enologi della Padania e con l'impegno che questi sia il nostro Virgilio nella visita del 1° Ottobre nella vetusta, avita e prestigiosa azienda che adesso dirige nelle brume del pavese, dà inizio alla danza delle domande. Espletate quelle di carattere universitario e farmacologico del Prof. Frascini, si svolge un ampio e partecipato dibattito sul sesso del Barbera (se il o la), fieramente sostenuto da alcune spalleggiate componenti dell'Inner Weel come appartenente al loro genere (il Pinot Nero, invece, non si discute: è maschio!), alle quali il relatore, per buona pace del Club, dà conferma. La seduta, infine, si conclude con le vibranti proteste (mica tanto, si celia e si fa per dire...) della componente sudista del Club, validamente rappresentata da Franco Leone (propugnatore del Negramaro, vino che racchiude in sé un'anima unica, che col suo profumo richiama alle assolate terre salentine e che col suo sapore inimitabile si è fatto apprezzare in tutta Italia ed all'estero) e dal sottoscritto (buon propugnatore del siculo Nero d'Avola, principe dei vitigni siciliani, che ha catturato interesse ed investimenti di famosi viticoltori d'oltralpe, quali il Gerard Depardieu che, però, propaganda in televisione il pomodoro nostrano, affermando di avere cuore italiano).



Eccoci arrivati al rito finale della "imbriacata". In realtà è solo un abbozzato assaggio di quello che abbondantemente ci inaffierà in Cantina Vistarino il 1° Ottobre: lo spumante "1865 Cantina Vistarino" (metodo italiano di produzione del Brut, 50 mesi d'invecchiamento, 24 mesi dalla sboccatura) ed il "Saignée della Rocca (Cruasè oscar qualità 2011) in un tintinnio di bicchieri ci fanno concludere in gloria la serata e ci avviano barcollanti al periodo di ferie.

Aldo Nicolosi

PROGRAMMA DELLA GITA DEL 1° OTTOBRE 2011

| | | |
|--|--|--|
|  <p>CONTE VISTARINO Tenute di Rocca de' Giorgi</p> <p>Un'unica azienda per 826 ettari</p> <p>Proprietaria dalla metà del XV secolo di un'ampia tenuta agricola nel comune di Rocca de' Giorgi in Oltrepo Pavese, la famiglia Giorgi di Vistarino ha contribuito a definire, nel tempo, l'intimo legame tra viticoltura e terroir all'interno di un'oasi incontaminata di grande interesse paesaggistico e faunistico. Da Carlo Giorgi di Vistarino che per primo, alla fine dell'800, avviò in Oltrepo la coltivazione del Pinot Nero, ai successori Ottaviano e Carlo, sino alla più recente generazione rappresentata da Ottavia Giorgi di Vistarino, identica è la volontà di perseguire la qualità attraverso la creazione di vini autentici ed eleganti, fedele espressione del territorio da cui hanno origine. La proprietà si estende per oltre 826 ettari di cui 200 vitati, tutti iscritti all'Albo della DOC Oltrepo Pavese e coltivati a Pinot Nero, Riesling Renano, Croatina e Barbera.</p> |  |  <p>CONTE VISTARINO Tenute di Rocca de' Giorgi</p> <p>One company extending over 826 hectares</p> <p><i>Landowners in Rocca de' Giorgi since the mid-fifteenth century, the Giorgi di Vistarino family has always played an active role in establishing and maintaining the link between winemaking and terroir in the Oltrepo Pavese, in other words, the part of the province of Pavia on the "other" bank of the Po river. Towards the end of the nineteenth century, Carlo Giorgi di Vistarino introduced the pinot noir grape to this area. His work was taken further by Ottaviano and Carlo, and is today in the hands of Ottavia Giorgi di Vistarino. The objective remains the same: to create elegant, authentic wines that express their land of origin. Covering more than 826 hectares, the Giorgi di Vistarino estate includes 200 hectares of vines. All of these are listed in the official Albo della DOC Oltrepo Pavese, and are planted to Pinot Nero, Rhine Riesling, Croatina, and Barbera grapes.</i></p> |
|--|--|--|

Visita alle

CANTINE CONTE C. GIORGI DI VISTARINO srl

Frazione Scorzoletta 82/84
Pietra de' Giorgi (PV) 27040



- Partenza in pullman da Via Paleocapa/Piazza Cadorna alle ore 9.00
- Visita della Villa – aperitivo e pranzo
- Visita alle Cantine con sosta al negozio per eventuali acquisti di vini
- Visita alla tenuta dei Conti Vistarino
- Rientro a Milano

La partecipazione dei Soci è limitata a 54 presenze (capacità del bus e numero limitato richiesto dagli organizzatori).

Il costo della gita è di euro 45.00 a persona.

Il programma è indicativo e soggetto a eventuali modifiche.

Si pregano i Soci che desiderano partecipare di darne conferma **SCRITTA** via mail alla Segreteria/Luisella. Dato il numero limitato di posti, si darà la precedenza in ordine di prenotazione.

PROGRAMMI DEI ROTARY MILANESI

Foglio programmi n° 3 anno sociale 2011/2012 - settimana dal 18 al 22 Luglio 2011

Lun. 18 Lu

glio ore 19,00 Hotel Rosa MI-Leonardo da Vinci
Aperitivo di saluto prima delle vacanze

Lun. 18 Luglio -ore 20,00 Palazzo Bocconi MI-Scala
'Caminetto'

Lun. 18 Luglio -ore 20 NH Touring MI-Sud
Saluti e auguri di buone vacanze

Lun. 18 Luglio -ore 12,45 Soc. Giardino MI-P.ta Vercellina
Dott. G. Melodia: “

Bilancio consuntivo anno rotariano 2010/2011 e bilancio di previsione anno rotariano 2011/2012

Mart. 19 Luglio -ore 20,00 Golf Club Monticello Interclub fra più Rotary
MI-Nord/Est – MI-P.ta Vittoria – MI-San Babila

**Nel pomeriggio si svolgerà la competizione golfistica
- seguirà aperitivo e premiazione -
al termine proseguirà la conviviale rotariana**
Dott. M. Dini: “La dieta del sondino”

Mart. 19 Luglio ore 20,00 Osteria 'Al Portone' MI-Visconteo
Serata informale tra amici per augurarci buone vacanze
Via G. della Porta 1 –angolo V.le F. Testi-

Merc. 20 Luglio -ore 19,30 Palazzo Cusani MI-Fiera
Padre Arena:

illustrerà i risultati del nostro 'service' a Kinchasa

Giov. 21 Luglio -ore 8,00 Zucca in Galleria MI-Cordusio
M. Castagna:

“Non solo cinema: la Cannes della pubblicità”

Giov. 21 Luglio -ore 19,00 G. Hotel de Milan MI-Duomo
Dott. N. Pettinari:

Giovani e droga: l'importanza della prevenzione

Questo è l'ultimo foglio programma, con le informazioni ricevute, prima della pausa estiva.

Se perverranno le comunicazioni necessarie si riprenderà regolarmente con l'inizio del prossimo Settembre

A tutti i rotariani e alle loro famiglie i migliori auguri di serene vacanze
La redazione

Sfogliando le pagine degli ultimi bollettini non vi sarà sfuggita una novità: uno **strano quadratino fatto di puntini neri**.

Si chiama "[Qr code](#)" ed è l'erede intelligente del **codice a barre**.

Il Qr è una sorta di **trait d'union tra il mondo cartaceo e quello multimediale** di internet. Una porta d'accesso a contenuti aggiuntivi che per la loro natura digitale non troverebbero spazio sulla carta e che invece arrivano, via web, direttamente sullo schermo del telefonino.

Se lo si inquadra con l'obiettivo del cellulare il codice Qr, che è l'abbreviazione inglese di «quick response» (risposta rapida), prende vita e racconta tutto di sé: sul display arrivano, infatti, video e pagine internet preparate ad hoc per approfondire l'argomento a cui è legato.

Per capire come quella del Qr sia molto di più di una semplice trovata per tecnofanatici basta [digitare su Google](#) le parole «Qr Code». Il motore di ricerca trova quasi 9 milioni di siti che trattano il Qr.

Come accedere con il cellulare ai contenuti

Ecco passo per passo cosa bisogna fare per entrare nel mondo del Qr con un cellulare con fotocamera e connessione al web.

Per gli utenti di **BlackBerry** è sufficiente attivare la fusione su BlackBerry Messenger. Per quelli di **iPhone** scaricare la Apps opportuna.

Per gli altri ... o per chi vuole farla semplice:

I punti 1, 2 e 3 devono essere fatti una sola volta.

1. **Inviare un SMS** con scritta "LIVE" (va bene sia in minuscolo che maiuscolo) al numero 335 18 77 961 (nessun costo aggiuntivo), oppure digitare sul browser del telefonino <http://get.it.quarkode.mobi> eseguire le semplici istruzioni fornite.
2. Dopo pochi istanti **si riceve un SMS** da "Quarkode" contenete i link per scaricare la giusta versione di lettore Qr a seconda del modello di cellulare posseduto.
3. Il **software si autoinstalla** in pochi secondi senza bisogno di collegare il telefonino al computer.
4. **Inquadrare il codice e cliccare**. Cliccare sull'icona del programma "i-nigma" che si è installato sul telefonino, inquadrare il codice Qr: il software riconosce il codice e visualizza il contenuto.



In alternativa scaricare il software qui: <http://www.mobile-barcodes.com/qr-code-software/>

Sulla pagina [Download](#) si trovano anche i link a programmi per generare i codici Qr.