

PUGLIA
È qui il miracolo?
Grandi numeri
tra arrivi e partenze
A PAG.4

LE CRONACHE

NAZIONALI

anno IV
numero 86

20 novembre
2019

TURISMO
Matera
è davvero al centro
del mondo
A PAG.5

Zingaretti e il ritorno alla vecchia politica

di Giulio Terzi

Qualcuno deve aver pure il coraggio morale di dirlo, senza cadere nel tranello di logiche di appartenenza e senza dare giudizi di merito: Nicola Zingaretti non è il nuovo che avanza, ma il vecchio che ritorna. Il che non significa che non possa risultare vincente, che non sia efficace. Il segretario del Pd ha tutto il rispetto possibile, magari i vecchi metodi funzionano, ma la politica fatta di vecchi slogan, di parole d'ordine che ricordano in qualche momento addirittura il PCI dei tempi d'oro non può non far sorridere. Forse tuttavia è quello che serve a tanti elettori rimasti orfani di tutti i punti di riferimento, forse c'è bisogno di schemi accantonati troppo frettolosamente, certo non è un tipo di comunicazione, di approccio che non regge sui canali social, resta tarata su folle plaudenti da infiammare. Che tuttavia sono solo un ricordo. Chissà chi sta alle spalle del leader, e chissà chi lo consiglia. Del resto l'uomo, il personaggio, è quello che è, il carisma uno non se lo inventa e forse nemmeno può costruirselo, Zingaretti è un onesto funzionario di partito cresciuto in quella fucina di quadri che è stata la Fgci, ha avuto maestri importanti, è cresciuto di incarico in incarico, gli scalini li ha fatti quasi tutti e gli mancano parlamento e governo.

Il Partito con la P maiuscola gli ha insegnato a "governare" nella pubblica amministrazione evitando gli sgambetti e coltivando i rapporti ed il potere. Non ha l'intelligenza raffinata di altri leader, ma sicuramente la furbizia di evitare gli errori e la capacità di infilarsi nei varchi che si aprono. Oggi servirebbe qualche colpo di genio per svoltare, per uscire dall'abbraccio mortale con i cinque stelle senza perdere il potere, per evitare di essere colpito alle spalle da Renzi senza essere costretto a retrocedere tra le braccia degli ex compagni di Leu. Gli slogan servono poco, in questo caso, non c'è da promettere niente a nessuno.

SEGUE A PAGINA 2

IN PRIMO PIANO/La Serenissima affonda. Ma solo nella ipocrisia e nella retorica

Venezia, l'altra verità

Forse si è sfiorata l'apocalisse, ma la Serenissima si è ripresa bene e si è rimessa subito in produzione. L'immagine di una città sommersa, annichilita ha fatto il giro del mondo e ha convinto migliaia di turisti a disdire le prenotazioni, ma l'emergenza in realtà è durata poche ore, il tempo che la marea impiega a defluire. Ora servono provvedimenti, non oboli, i danni sono stati pesantissimi, ai veneziani forse basterebbe essere esentati da tasse e gabelle per un paio d'anni, giusto il tempo per guarire dalle ferite. I politici manterranno gli impegni? E il Mose (ammesso che sia la soluzione di tutti i problemi) sarà pronto prima del prossimo autunno?

di Giovanni Tagliapietra

Il peggio è passato, Venezia è già finita nelle pagine interne dei giornali ed è sparita dai Tg nazionali. Per i media la notizia è declassata, non dà più pathos, emozioni, i filmati e i commenti si esauriscono e vanno in archivio. Fino a 72 ore fa erano tutti al capezzale della Serenissima agonizzante, tutti pronti a impegnarsi, a promettere, a sbracciarsi in gesti di solidarietà. Mara Venier dalla tribuna di "Domenica In" dialogava commuovendosi fino alle lacrime con il sindaco della città lagunare, Brugnaro, che le parlava in diretta da piazzetta San Marco, impavido e rassicurante nonostante fosse flagellato dal vento e immerso fin oltre il ginocchio nell'acqua alta. Stop, spenti i riflettori possiamo passare dalla cronaca alla analisi e sfogarci. Quanta retorica, quanta ipocrisia attorno a Venezia, quanta finta indignazione attorno allo scandalo del Mose, ai miliardi buttati, alle tangenti. Forse tutto questo circo mediatico convincerà l'opinione pubblica che segue distrattamente i tg, riempirà i cuori dei benpensanti e dei romantici, ma non incanta i veneziani, abituati a sopravvivere, arrabbiati, frustrati, delusi. Il sindaco Brugnaro? Un gigante, rispetto a tanti altri, in questi frangenti ma

anche in questi anni di mandato in cui si è conquistato la fiducia dei veneziani e ha fatto di tutto per innovare, per far svoltare la città, per proteggerla. Non sarà carismatico e mediaticamente affascinante come Massimo Cacciari, ma sa essere tremendamente efficace. Di fronte allo squallido balletto della politica sulle responsabilità lui si è dimostrato pragmatico, lucido, rapido. Quel che serve, insomma in momenti di emergenza.

E' stata dura, si è temuto per qualche ora il peggio, ma la situazione non è mai uscita dal controllo, è stata sempre gestibile e gestita. Con le risorse a disposizione. Ora servirà altro, ma c'è un'altra verità che comunque va raccontata e che i veneziani possono raccontare. Sembrava apocalisse ma non lo è stata, se gli allarmi fossero stati più chiari, se si fosse capito a che cosa si stava andando incontro, se ci si fosse attrezzati anche per quel livello di acqua alta i problemi sarebbero stati più contenuti. E quello che irrita la gente del posto è la spettacolarizzazione dell'accaduto, quel senso di allarme, di precarietà, di disastro vissuto che è trasudato da tutti i servizi, da tutti gli articoli, da tutte le testimonianze, da tutti i reportage. Vi aspettate che dei negozianti impegnati a rimediare a danni per centinaia di migliaia di euro vi accolgano con serenità, con il sorriso e minimizzino l'accaduto?

SEGUE A PAGINA 3



Un'immagine di Piazza San Marco durante la marea di domenica (copyright INCE)

DIETRO I FATTI La Fnomceo chiede al governo di valutare l'impugnazione del provvedimento

ALTO ADIGE A RUOLI INVERTITI?

Nuova benzina sul fuoco delle polemiche sull'indipendentismo, una legge provinciale autorizza i medici che conoscano solo il tedesco a esercitare nella provincia autonoma di Bolzano, bypassando, nel caso si tratti di stranieri, la normativa nazionale, che prevede, per l'iscrizione all'Ordine, l'accertamento della conoscenza della lingua e delle normative italiane. "Il rispetto dell'autonomismo va bene ma intervenga il legislatore visto che esiste una entità che si chiama Repubblica Italiana" afferma una nota della Cisl Medici

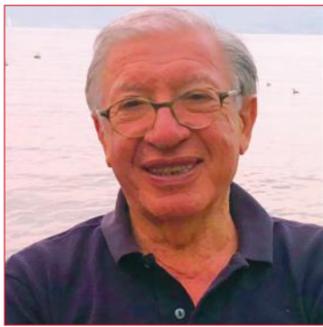
di Vanessa Seffer

La notizia è apparsa su L'Adige.it, quotidiano indipendente del Trentino Alto Adige. "Medici che non parlano italiano possono comunque esercitare la professione a Bolzano senza l'equiparazione dei titoli, prevista per legge: lo permette una Legge provinciale pubblicata a fine ottobre". A rilevarlo è la Fe-

derazione nazionale degli Ordini dei medici (Fnomceo), che ora chiede al governo di valutarne l'impugnazione, sottolineando che "anche l'Alto Adige fa parte del Servizio Sanitario Nazionale". "Si tratta - prosegue il quotidiano on line - della legge provinciale n.10 del 17 ottobre 2019, che autorizza i medici che conoscano solo il tedesco a esercitare nella provincia autonoma di Bolzano, bypassando, nel caso si tratti di medici stranieri, la normativa nazionale.

SEGUE A PAGINA 5

LA CARTINA DI TORNASOLE

DALL'ESTREMO ORIENTE AL SUDAMERICA, DALL'EUROPA ALL'AFRICA
UN UNICO "FILO ROSSO" SEMBRA LEGARE LE PROTESTE POLITICHE E SOCIALI

di Carlo Rebecchi

Se la piazza torna a farsi sentire

Il sempre più pesante squilibrio nella distribuzione della ricchezza aggrava le crisi determinate da questioni sociali, dalla corruzione e dalla inadeguatezza dei leaders, sempre meno capaci di una visione prospettica di medio termine. Nel vortice sembra stia entrando anche l'Italia (il caso Ilva insegna) dove la confusione politica alimenta il malcontento

Dice un vecchio adagio che "l'erba del vicino è sempre la più verde". E la cosa, di questi tempi, è valida anche per quel che riguarda le proteste politiche e sociali in quasi tutto il mondo. Da Hong Kong a Santiago del Cile, passando per Baghdad, Beirut e Barcellona, in una lista di paesi che si allunga ogni settimana di più: Cile, Bolivia, Libano, Iraq, Russia, Spagna, Kazakistan, Ecuador, Algeria, Sudan. Ognuna di queste proteste ha una sua specificità. A Hong Kong l'economia non c'entra, a Barcellona molto poco, a Mosca la gente protesta contro il sistema putiniano degli oligarchi e l'assenza di democrazia. Anche quando questione sociale e corruzione del sistema sono la motivazione comune, c'è sempre un uguale "filo rosso": il sempre più pesante squilibrio nella distribuzione della ricchezza. Quasi ovunque, nel mondo, un numero sempre più piccolo di persone diventa sempre più ricco, a spese della maggioranza sempre più povera. E nel corso degli anni l'avidità dei ricchi ha eroso anche la crescita della classe media, che è sempre stata il pilastro della stabilità di ogni sistema.

Un brillante analista dell'Istituto per le relazioni internazionali (ISPI), Ugo Tramballi, ha osservato come negli Stati Uniti, Bernie Sanders, candidato presidenziale della sinistra democratica contro Donald Trump, per aver affermato che "i miliardari non dovrebbero esistere" si è attirato un violento attacco da uno dei miliardari in questione, Mark Zuckerberg, ricchezza personale da 70 miliardi di dollari per il quale, come ha sostenuto in un'intervista a Fox News, i miliardari "sono persone che fanno cose davvero buone e aiutano tanto altre persone". Due esempi di populismo e demagogia. Ma se il danno che Sanders può fare è soltanto

quello di aiutare Donald Trump a essere rieletto l'anno prossimo, l'inventore di Facebook è molto più pericoloso, e non solo perché è già stato sorpreso con le mani nella marmellata mentre vendeva per soldi i dati personali che chi si era iscritto a Facebook gli aveva in buona fede affidato. È pericoloso perché conta sua arroganza è il simbolo dell'accumulazione della ricchezza, della crescente ingiustizia sociale che sta minando dall'interno i sistemi liberal-democratici e l'economia di mercato.

Un esempio di quel che i super-ricchi possono fare lo abbiamo in questi giorni sotto gli occhi, in Italia, con la vicenda dell'ex Ilva di Taranto. Premesso che il governo giallo-rosso non avrebbe potuto fare peggio, perché è venuto meno ad un impegno preciso - quello di garantire ai manager di Arcelor Mit-

tal uno scudo penale per eventuali reati ambientali non di loro responsabilità - non si può non sottolineare come l'azienda Mittal, forte della sua ricchezza su scala mondiale, stia cercando di approfittarne senza tener in alcun conto fra fatto che l'eventuale chiusura dell'acciaieria di Taranto sarebbe un autentico dramma italiano, sia per l'alto numero di licenziamenti (almeno quindicimila) sia per l'economia nazionale, dato che la chiusura costerebbe tra un punto e un punto e mezzo di Pil. Ma del resto, il capitalismo etico dell'Ottocento non esiste più, la globalizzazione sfrenata degli ultimi decenni ha tagliato ogni radice morale. E, come si dice, quando il gioco si fa duro entrano i duri, che non hanno pietà di nessuno.

Con il caso dell'ex Ilva il discorso diventa più politico. Molte delle manife-

stazioni delle manifestazioni in giro per il mondo se la prendono, come potrebbero o dovrebbero fare anche in Italia, con i politici. Hanno ragione: sono spesso corrotti e non fanno le riforme necessarie per ridurre la distribuzione malata della ricchezza nazionale. Nel mondo occidentale che ci riguarda di più, c'è un'evidente crisi di leadership politica. Tolta Angela Merkel, ormai al declino, è difficile trovare leader capaci di avere una visione che guardi oltre le prossime elezioni. Quel che accade in Italia è sotto gli occhi di tutti. Il cambia-

mento promesso dai grillini si è fermato agli slogan (ricordate "onestà, onestà"?). Per governare non basta la buona volontà. Il partito democratico, nuovo partner dei grillini, sembra al momento incapace di fare da tutor a Di Maio e soci, la crisi sembra proprio dietro l'angolo, cioè - forse - dopo le elezioni di fine gennaio in Emilia-Romagna.

Non sono lontani gli anni in cui Beppe Grillo affermava, a ragione, che proprio i Cinquestelle, incanalando il malcontento (politico e sociale), avevano evitato che gli italiani dessero la parola ai movimenti di piazza. Ora pare difficile che il M5S possa svolgere questo ruolo. Mentre, dall'altra parte del fiume, il nuovo punto di riferimento del malcontento è Matteo Salvini, che proprio nelle piazze trova il suo consenso, sempre in ascesa.



SEGUE DALLA PRIMA

Zingaretti e il ritorno alla vecchia politica

Buttarla sullo "Jus soli", ad esempio, vuol dire affidarsi a schemi che potevano forse valere un tempo, quando appunto per rimettere in carreggiata il proprio elettorato, o "distrarlo", era utile far arrivare la parola d'ordine e

l'obiettivo capace di riscaldare i cuori e le coscienze.

Oggi il tentativo di recupero di una fetta di opinione pubblica appare sfalsato dalla realtà, lunare, e quindi probabilmente controproducente. Ma probabilmente Zin-

garetti non ha nel cassetto ora un'arma convincente, un tema innovativo, una novità, una idea capace di calamitare interessi e di aprire un dibattito generale nel paese. Si rifugia in corner, agitando temi cari ad una parte della sua base elettorale,

ma anche quella, oggi, ha cose più importanti da affrontare e sui quali concentrarsi. La disciplina di partito? Quella appartiene a tempi andati. Ma forse Zingaretti non se n'è accorto.

Giulio Terzi

IN PRIMO PIANO La Serenissima affonda. Ma solo nella ipocrisia e nella retorica

Venezia, l'altra verità

SEGUE DALLA PRIMA

Certo che se il governo avesse decretato in emergenza la sospensione di ogni tipo di tributo e tassazione per i veneziani per i prossimi due anni l'atmosfera sarebbe stata più serena.

Quel che è certo è che gli abitanti della Serenissima con tanta rabbia in corpo e tanta determinazione si sono dati da fare in fretta per rimediare, chi ha potuto ha riaperto subito e magari non ha neanche chiuso, altri hanno lavorato sodo per rimettersi in fretta in produzione. E' mancato il pane, sono saltati gli impianti elettrici e i frigoriferi, i bancomat sono stati fuori uso. Ma per poco. I danni sono complessivamente miliardari, ma Venezia non ha tempo di fermarsi. La marea c'è sempre stata, anche questa emergenza verrà archiviata e ricordata.

L'acqua alta che vediamo nelle foto scattate nei momenti topici dei giorni scorsi rappresenta l'elemento apicale di un fenomeno meteorologico con il quale la città lagunare convive da sempre e che gli amministratori della Serenissima nei secoli hanno gestito con opere idrauliche di finissima ingegneria e con grande attenzione. Per salvaguardare l'equilibrio idrogeologico della laguna il governo della Repubblica Veneta arrivò a dirottare lo sbocco in laguna di un paio di fiumi, modificò il corso dei mille canali interni che attraversano le barene e rafforzò le difese a mare, provvedendo a pulire e dragare sistematicamente i canali della città. Il sistema ha tenuto, fino a che nel secolo scorso per far favorire gli impianti di Marghera, sciaguratamente è stato scavato il famoso canale dei petroli, un'au-



Nelle foto: le forze dell'ordine allontanano i turisti per ragioni di sicurezza. L'acqua alta in Bacino Orseolo (copyright INCE)

tentica autostrada per la marea (il 4 novembre 1966 i veneziani ne scoprirono drammaticamente gli effetti), mentre è stata ignorata sistematicamente quella manutenzione ordinaria e straordinaria (pulizia e scavo dei canali, appunto) che aveva salvaguardato per secoli Venezia.

La particolare virulenza dei fenomeni atmosferici degli ultimi tempi, insomma, accentua ma non determina la crisi che è su tutte le prime pagine dei giornali. Venezia ha tremato ripetutamente negli anni scorsi ma nessuno si è preoccupato troppo, i pavimenti preziosi di San Marco sono andati sotto centinaia di volte, anche per poche decine di centimetri d'acqua, ma solo ora

il ministro della cultura si è svegliato e ha mandato gli ispettori. Non si dice e non si scrive che le immagini del collasso della scorsa settimana sono state sopravvalutate, che non tutta la città è stata sommersa e che comunque a differenza di quanto avvenne nel '66 lo sciocco è stato clemente e la marea ha compiuto regolarmente il suo corso, ritirandosi come sempre in poche ore. Passati i momenti canonici Venezia è sempre stata percorribile, fruibile, con o senza stivaloni e galosce. In sostanza la eccessiva spettacolarizzazione dell'acqua alta e l'enfatizzazione di certe immagini-limite (la parte non è il tutto) ha finito per danneggiare il commercio, il settore alberghiero, i veneziani stessi.

In questi giorni sono fioccate le disdette quasi che Venezia fosse irraggiungibile e invivibile. Mentre in realtà negozi, ristoranti, alberghi hanno fatto fronte all'emergenza come sempre.

È innegabile, si diceva, che l'eccezionale marea di 187 cm abbia causato gravi danni al commercio. Il servizio pubblico è stato sospeso solo nei momenti di massima marea e in quelle stesse ore è stato bloccato l'accesso alla piazza San Marco. Veneziani e turisti armati di stivaloni o bardati con curiose galosce (vendute dai "bangla" di turno per 5-8 euro) hanno vissuto tranquillamente la città senza drammi. Tanta paura per nulla? No, tanta cattiva informazione e tanti sostanziali errori

della politica e della pubblica amministrazione. Val la pena di ripeterlo. Non è solo un problema di tangenti e di Mose non finito ma di interventi mirati (vedi Basilica di San Marco), di manutenzione straordinaria e ordinaria mai presa sul serio. Non resta che sperare che almeno qualcuno degli impegni presi a microfono aperto e sotto la luce dei flash si traducano in fretta in fatti concreti. Di questo Venezia ha bisogno, e di fiducia. Non è una città terremotata e avvilita, è ferita e orgogliosa. Non servono tanto i soldi quanto provvedimenti immediati e concreti. Anche se bisogna continuare a chiedersi: ma tutti quei soldi, dove sono finiti?

Giovanni Tagliapietra

SCHEDA

I grossi equivoci del Mose

I tecnici lo hanno spiegato chiaramente nei giorni scorsi. Se anche qualcuno ha avuto la tentazione di premere (metaforicamente) il famoso bottone rosso che fa alzare le paratie del Mose, il buon senso lo ha trattenuto. Non sarebbe servito a niente perché il sistema non è ancora in grado di fare il suo lavoro, di salvare cioè Venezia. Non c'è pace per la grande opera idraulica studiata per salvaguardare la città e la laguna dalle alte maree e condannata alla gogna mediatica prima di essere terminata, e che oggi, dopo la crisi di questi giorni è sul banco degli imputati come l'ennesima incompiuta italiana. Quando si pensava di poter tirare un sospiro di sollievo, dopo l'allungamento dei tempi per la costruzione, lo scandalo legato alle tangenti, le infinite polemiche, proprio alla fine di ottobre si è avuto un nuovo stop alla fase di test delle paratoie, avviata a luglio e che stava per concludersi in una data simbolica, quel 4 novembre che ricorda l'"Aqua grande" del 1966. Mai anniversario si è rivelato così nefasto. Incidente premonitore? Il sollevamento completo della barriera posata alla bocca di porto di Malamocco è



stato rinviato perché durante i sollevamenti parziali delle dighe mobili, il 21 e 24 ottobre scorso, erano state riscontrate delle vibrazioni in alcuni tratti di tubazioni delle linee di scarico. Un segnale d'allarme, l'intero apparato si rivela già vecchio prima di entrare in funzione, qualche tempo fa uno dei personaggi più autorevoli della Venezia di questi anni ironizzava sulla

20, per uno spessore di 4,5 metri, incernierate a sette cassoni di alloggiamento in calcestruzzo installati nel fondale. Le prove di sollevamento delle prime nove dighe della barriera erano iniziate la sera di lunedì 21 ottobre, seguite, il 24 dal test di cui si diceva. L'intera barriera si sarebbe dovuta alzare nella notte del 4 novembre. Si trattava dell'ultimo 'step' della fase di test

alle paratoie mobili, iniziato il 18 aprile scorso con i sollevamenti alla Bocca del Lido, quella più a nord, poi proseguito il 22 luglio con quella di Chioggia, a sud. Adesso basteranno gli appelli e gli impegni del governo a rimettere in corsa il sistema? I lavori, in particolare per Malamocco, non sono comunque finiti: la struttura installata sarà infatti oggetto fino a tutto il 2020 di ulteriori opere di consolidamento e ripristino, poiché venne danneggiata da una mareggiata nel 2015. Per il 31 dicembre 2021 sarebbe stata fissata la data di conclusione e di consegna del Mose, al termine della fase di collaudo del sistema definitivo degli impianti che muovono le dighe del sistema. Ora tutti dicono che non si deve arrivare ad un altro novembre in queste condizioni. Ce la faranno?

Il costo complessivo dell'opera, secondo le previsioni contenute nel Bilancio 2018 del Consorzio Venezia Nuova, è stato calcolato in 5.493 milioni di euro, stanziati in 15 anni, dal primo mattone del 2003 al 2018. I residui finanziamenti programmati dal Governo ammontano a 221 milioni, dal 2017 fino al 2024, ossia per altri tre anni dopo la chiusura dei cantieri. Basteranno per chiudere la partita?

G.Ta.

TURISMO È qui il miracolo? Arrivi e partenze, grandi numeri a ottobre

Parola d'ordine: destagionalizzazione

La Puglia segna un incremento percentuale notevole di passeggeri negli scali aeroportuali e soprattutto un boom del traffico di linea internazionale. Un successo figlio di investimenti, interventi mirati e di una promozione che ha finalmente sdoganato la regione da meta amata solo per il mare e ne ha fatto un luogo da visitare anche per i beni culturali, l'enogastronomia di qualità e i percorsi che permettono attività all'aria aperta

di **Alessandra Bianco**

Parola d'ordine: destagionalizzazione. Una meta che sembra ormai per la Puglia essere vicinissima come raccontano i dati diffusi tre giorni fa da Aeroporti di Puglia. Nel mese di ottobre i passeggeri in arrivo e in partenza dal Karol Wojtyła e dall'Aeroporto del Salento sono stati 748.152, in crescita del +7,6% rispetto allo scorso anno. Un dato che diventa ancora più rassicurante se si guarda il traffico di linea internazionale che, con oltre 290mila passeggeri, registra un incremento del +15% rispetto al 2018 con, in dettaglio, 220mila su Bari (+15,1%) e 70mila circa (+14,8%) su Brindisi. "Siamo in presenza di risultati eccellenti, considerato il particolare periodo dell'anno e il fatto che il mese di ottobre sia stato segnato da una serie di scioperi del trasporto aereo che, inevitabilmente, hanno condizionato il dato finale - commenta il presidente di Aeroporti di Puglia, Tiziano Onesti. - Tutto ciò ci porta a pensare che nel 2019 si possa migliorare ulteriormente quanto già di ottenuto, per crescita del traffico e potenziamento del network, negli ultimi anni. Alla base di ciò il crescente interesse dei vettori,



come dimostrano i nuovi voli già annunciati per la Summer 2020, e il sostegno alle nostre politiche di sviluppo assicurato dalla Regione Puglia, dal suo Dipartimento al Turismo e dalle Agenzie di Promozione

turistica". Dall'inizio dell'anno ad oggi tra il Karol Wojtyła di Bari e il Papola Casale di Brindisi, i passeggeri in arrivo e partenza sono stati 7.077.216, in crescita del +10% rispetto allo stesso periodo del 2018. Grandi numeri anche per la linea internazionale con circa 2,8 milioni di passeggeri, +18,9% rispetto al progressivo del 2018: di questi 648mila su Brindisi (+17,9%) e 2.143.000 (+19%) su Bari. Un successo figlio di investimenti, interventi mirati e una promozione

che ha finalmente sdoganato la Puglia da meta amata solo per il mare e ne ha fatto un luogo da visitare anche per i beni culturali, l'enogastronomia di qualità e i percorsi che permettono attività all'aria aperta.

Gran parte del merito un clima mite e l'espansione dei collegamenti internazionali, in linea con il Piano "Puglia 365" di Puglia promozione, funzionale alle esigenze di destagionalizzazione e all'apertura di nuovi mercati utili alla crescita del sistema turistico regionale.

Solo qualche giorno fa è stato presentato il nuovo volo che collegherà, dal 23 maggio 2020, Dublino e Brindisi effettuato dalla più antica compagnia di bandiera irlandese Aer Lingus. La destinazione, una novità assoluta per lo scalo, segna l'esordio ufficiale del vettore irlandese nei cieli pugliesi. La tratta verrà operata con un Airbus A320 ogni martedì e sabato, e consentirà ai viaggiatori pugliesi anche di usufruire di numerosi collegamenti in connessione con due delle più famose rotte nordamericane effettuate dalla compagnia, New York JFK e Boston, anticipando già nell'aeroporto di Dublino l'assolvimento degli obblighi dell'immigrazione statunitense prima del volo transatlantico.

Solo l'ultimo importante collegamento che conferma il ruolo strategico dello scalo nelle politiche attrattive di tutta l'area del Salento e arricchisce l'offerta internazionale dell'aeroporto di Brindisi che dalla primavera prossima avrà attivi: un volo diretto per Vienna (da aprile) quattro volte a settimana operato da Laudamotion; uno per il Lussemburgo (da aprile) con Luxair; uno per Malta (da marzo) due volte a settimana con Ryanair.

Anche Bari non è da meno. La compagnia Volotea ha, infatti, annunciato per l'anno prossimo, tre nuove rotte esclusive per Lione da aprile due volte a settimana e per Spalato e Cefalonia da luglio una volta a settimana. Wizzair, invece, avvierà da giugno 2020 un collegamento diretto con Danzica, la città nel nord della Polonia, importante centro portuale sul mar Baltico ed uno per Iasi in Romania. Dal prossimo agosto sarà possibile con sole due ore di volo visitare la città rumena, seconda per numero di abitanti dopo la capitale Bucarest e famosa per le centinaia di chiese.

L'ultimo nuovissimo collegamento diretto da Bari riguarda Copenhagen. La tratta, che rientra nel nuovo network estivo della compagnia di bandiera Scandinavian Airlines, partirà dal prossimo 29 giugno. I biglietti per viaggiare da e verso la Scandinavia ogni lunedì e venerdì sono già disponibili, sebbene manchino ancora 8 mesi.

L'ultimo nuovissimo collegamento diretto da Bari riguarda Copenhagen. La tratta, che rientra nel nuovo network estivo della compagnia di bandiera Scandinavian Airlines, partirà dal prossimo 29 giugno. I biglietti per viaggiare da e verso la Scandinavia ogni lunedì e venerdì sono già disponibili, sebbene manchino ancora 8 mesi.

CONVEGNI

Come vivere fino a cent'anni e stare bene in salute

Come vivere fino a cento anni e stare bene in salute e nel pieno possesso delle proprie facoltà mentali e fisiche. Se n'è parlato al convegno interdisciplinare su Longevità e invecchiamento all'Università Magna Graecia di Catanzaro, organizzato in collaborazione con l'associazione ADIT dei borsisti del governo tedesco in Italia, e patrocinato da CNR e Ambasciata della Repubblica Federale in Italia.

Ospite d'onore il fotografo dei centenari, Karsten Thormaehlen, di Francoforte, che ha immortalato le persone più vecchie del pianeta (la più anziana la signora Emma del Lago di Como, morta a 116 anni!) andandole a scovare il tutto il mondo. La mostra sarà esposta a nell'ateneo di Germaneto fino al 22 novembre.

Dal punto di vista medico, è stato detto che una più lunga aspettativa di vita implica ovviamente disabilità e insorgenza di patologie legate all'invecchiamento: neurodegenerative - quali la malattia di Alzheimer e in generale le demenze - insieme a forme di dolore cronico, che interessano un sempre maggior numero di soggetti anziani e richiedono un importante sforzo di collaborazione in diversi campi. Ma anche investimenti, visto l'onere economico correlato alla cura,

all'assistenza e alle spese previdenziali, e al suo impatto sulla spesa pubblica in una società caratterizzata da una popolazione lavorativa numericamente inferiore a quella delle persone a carico (giovani e anziani). Dati The European House - Ambrosetti su cifre Eurostat rilevano purtroppo che in Italia si vive a lungo ma con scarsa qualità della vita dell'anziano: l'aspettativa di vita non in buona salute alla nascita

tra il 2005 e il 2013 è aumentata dal 13,6 al 21,4 per cento, mentre quella in buona salute diminuisce dal 67,2 per cento al 61,4 per cento. Cosa fare dunque?

Fra i relatori, la prof.ssa Stefania Maggi, dell'Istituto di Neuroscienze di Padova, ha evidenziato che la dieta mediterranea ricca di frutta e verdura fresca è una delle maggiori alleate per un invecchiamento di

successo. E' infatti un toccasana per rallentare i fattori di rischio, ridurre l'infiammazione cronica e mantenere nostro organismo in grado di avere una capacità immunitaria in grado di contrastare malattie infettive. "Il geriatra può fare poco, deve intervenire il pediatra", ha detto però la professoressa, spiegando che bisogna educare i bambini sin dallo svezzamento a un'alimentazione povera di grassi animali, dolci e cibo spazzatura e basata su frutta e ortaggi. Importanti anche le quantità. Uno studio eseguito fra bambini in Lombardia Veneto e Puglia ha evidenziato che anche se la scelta degli alimenti spesso nel Mezzogiorno è migliore, le porzioni sono maggiori, motivo di più obesità infantile al Sud. Si è visto inoltre che mentre Paesi del Nordeuropa - ma anche l'Iran - stanno adottando politiche per introdurre la dieta mediterranea nella loro alimentazione, proprio Paesi come Italia e Spagna stanno facendo marcia indietro rispetto alle nostre tradizioni, privilegiando cibo spazzatura e stili di vita scorretti. Altro alleato di una vita lunga e sana è l'attività fisica. Fra i fattori che peggiorano qualità e aspettativa di vita c'è inoltre l'inquinamento ambientale.

G.L.



SCENARI Quattro giornate di lavoro sotto la regia di Mirabilia Network

Turismo e cultura, Matera è davvero al centro del mondo

Dalla Borsa internazionale del settore al Food& Drink. Obiettivo: coniugare l'offerta turistica dei luoghi Unesco con quella del patrimonio enogastronomico tipico della Dieta Mediterranea

Un tempo Matera e i suoi sassi erano soprattutto argomento di studi antropologici e social, ora il capoluogo lucano è veramente al centro del mondo. Benedetta dall'Unesco è location di fiction televisive e di set cinematografici, è cerchiata in rosso nelle mappe turistiche, è oggetto di investimenti di ogni tipo. Non stupisce dunque che in questi giorni Matera sia protagonista di una sofisticata operazione che sotto la regia di Mirabilia Network ha visto interagire oltre 500 operatori nell'ambito della "VIII Borsa Internazionale del Turismo Culturale" e della "IV Borsa Food & Drink". Nella città dei sassi sono sbarcato buyers accreditati provenienti, oltre che dall'Italia, anche da Bielorussia, Belgio, Brasile, Canada Cina, Croazia, Danimarca, Estonia Finlandia, Francia, Germania, Ungheria, Israele, Lituania, Paesi Bassi, Norvegia, Polonia, Russia, Corea del Sud, Romania, Spagna, Svezia, Svizzera, Inghilterra, Usa, Giappone, 147 aziende del settore enogastronomico e 137 aziende (tra cui 25 francesi e 3 greche) del settore turismo operanti nei territori che possono vantare la candidatura o la titolarità di un sito materiale riconosciuto come bene patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Il programma ha previsto una fitta agenda di incontri di business per un totale complessivo di 1.020 appuntamenti one to one. In concomitanza con la Borsa, si è svolta anche la IV edizione di Mirabilia Food & Drink, evento b2b realizzato in collaborazione con ICE,



Un momento della giornata inaugurale

l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, che ha l'obiettivo di coniugare l'offerta turistica dei luoghi Unesco con quella del patrimonio enogastronomico tipico della Dieta Mediterranea. Numeri decisamente importanti per l'evento organizzato dall'associazione nazionale che promuove i luoghi riconosciuti dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità: i partner di Mirabilia Network sono Unioncamere e 16 Camere di commercio italiane, Camera di commercio della Basilicata (ente capofila) e Camere di commercio di Messina, Bari, Benevento, Caserta, Crotone, Genova, Molise, Pavia, Perugia, Riviera di Liguria, Sassari, Sud Est Sicilia, Pordenone-Udine, Venezia Giulia e Verona. Sono scesi in campo anche i politici e rappresentanti dell'Unesco, pronti ad appoggiare e sostenere in questa fase le iniziative portate avanti da

LA COMUNICAZIONE

M&A, Meneghini&Associati è la società di comunicazione di Mirabilia Network e la supporta in tutte le attività. Mirabilia Network è l'Associazione Nazionale nata nel 2012 su iniziativa della Camera di commercio di Matera (oggi Camera di Commercio della Basilicata) che mette in rete le Camere di Commercio italiane di Bari, Benevento, Caserta, Crotone, Genova, Messina, Molise, Pavia, Perugia, Basilicata, Riviera di Liguria, Sassari, Sud Est Sicilia, Pordenone-Udine, Friuli-Venezia Giulia, Verona e Unioncamere. Obiettivo di Mirabilia Network è potenziare il turismo culturale e le eccellenze territoriali collegate ai luoghi Unesco meno conosciuti. M&A per Mirabilia ha ingegnerizzato tutti i contents e si è occupata della produzione dei materiali.

Mirabilia sotto l'accorta regia del presidente Angelo Tortorelli, come l'idea di mettere in rete i siti Unesco e i territori e di valorizzare assieme cultura, turismo ed enogastronomia. In occasione della Borsa è tornato anche il concorso "Mirabilia ARTinArt", il riconoscimento che valorizza i l'artigianato artistico e tra-

dizionale dei luoghi UNESCO del network Mirabilia e che accende i riflettori sulle eccellenze dei territori. Tema del 2019 è stato il "MIRABILIA - Viaggio attraverso le città dell'Arte" espresso attraverso le opere realizzate con tecniche e materiali scelti dagli artigiani. Tra le novità di questa quattro giorni di lavori c'è stata la prima edizione

I NUMERI

I 54 siti Unesco italiani insistono su aree che a fronte di un valore pari a quasi un quarto della popolazione del Paese (24,1%) concentrano il 28% delle nostre imprese. Questo valore per le imprese turistiche (alloggio e ristorazione) diventa il 30,2% e per quelle dei settori del Sistema produttivo culturale e creativo (imprese del rapporto "Io sono cultura" di Unioncamere e Fondazione Symbola) raggiunge addirittura il 40,5%. I luoghi Unesco sono importanti territori di valorizzazione del turismo, avendo raccolto nel 2018 il 44,1% delle presenze turistiche che arrivano in Italia. Qui si concentrano in maggior misura presenze straniere (60,7% contro 43,4% del resto del Paese) ed è maggiore il livello di utilizzazione delle strutture turistiche (rapporto tra presenze per posti letto). Nel periodo 2014-2018 le presenze turistiche nei luoghi Unesco sono cresciute del +17,0%, 5,8 punti in più rispetto al resto del Paese (+11,2%).

del programma di formazione "Destination Matters - People change destinations", una serie di lezioni pratiche dedicate ai temi del destination marketing e dello sviluppo locale, in cui i partecipanti hanno scoperto i meccanismi dietro al marketing delle destinazioni e impareranno ad applicarlo per i propri progetti.

SEGUE DALLA PRIMA

ALTO ADIGE A RUOLI INVERTITI?

Normativa che prevede il riconoscimento dei titoli conseguiti all'estero da parte del Ministero della Salute e poi, per l'iscrizione all'Ordine, l'accertamento della conoscenza della lingua e delle normative italiane". Ed ancora non si è spenta la polemica riguardo ai manifesti esposti in Alto Adige con un cadavere divenuto tale, secondo la propaganda indipendentista, a seguito della non conoscenza della lingua teutonica da parte di medici italiani. Ben venga l'esposto dell'ordine dei medici contro il nostro manifesto, non aspettavamo altro. Da decenni ogni giorno viene calpestato il diritto dei sudtirolesi di usare la propria madrelingua e ora finalmente se ne parla. Andreino fino

a Bruxelles e Strasburgo" ha dichiarato l'ex Consigliere Eva Klotz del partito secessionista Südtiroler Freiheit. "Ma è un contrappasso dantesco, una ironia il cui senso ci sfugge, un'ulteriore spallata se non all'unità d'Italia almeno all'unità del servizio sanitario nazionale?" - si chiede in una nota Luciano Cifaldi, Medico oncologo, Segretario generale della Cisl Medici Lazio e componente l'Esecutivo nazionale del sindacato. "Dobbiamo suggerire ai cittadini italiani residenti nel territorio, anch'esso sottolineo italiano, dell'Alto Adige di esercitarsi nella lingua di Hermann Hesse e di Frau Merkel fino ad averne la perfetta padro-

nanza, della lingua intendo, per poter poi comunicare ai medici che non conoscono l'italiano i propri sintomi? E tutto questo con la certezza che non saremo noi a fare stampare in lingua italiana manifesti o cartellini da attaccare ai piedi perché siamo consapevoli che gli estremismi sono sempre pericolosi e le fiammelle vanno spente prima che divampino incendi devastanti. Però ci vuole il coraggio delle proprie azioni e delle proprie scelte. Il rispetto dell'autonomismo va bene ma intervenga il legislatore visto che esiste una entità PSGINAà che si chiama Repubblica Italiana" conclude la nota della Cisl Medici Lazio.

@vanessaeffer

LE CRONACHE NAZIONALI

AVVISI LEGALI

DI PUBBLICI CONTRATTI

CONSER VCO S.P.A.

AVVISO DI GARA ESPERITA

Oggetto: Fornitura veicoli attrezzati per la raccolta rifiuti. Amministrazione aggiudicatrice ConSer VCO S.p.A. Via Olinda 55, 28922 Verbania (VB). Procedura di aggiudicazione: aperta art. 60 D.lgs. 50/2016. Aggiudicazione definitiva: Prov. A.U. n. 24 del 14/03/2019 per lotto 1 e lotto 2, Prov. A.U. n. 26 del 21/03/2019 per lotto 3. Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa, art. 95, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016. Lotti: Lotto 1 Autocarri 2 assi attrezzati con compattatori a caricamento posteriore CIG 7646777002. Offerte ricevute: 1 (una). Aggiudicatario: Farid Industrie S.p.A. - Via Moncalieri, 109 - Località Tetti Cagliari - 10048 Vinovo (TO). Valore di aggiudicazione: € 1.166.251,00. Lotto 2 Autocarri 2 assi attrezzati con compattatori/compattatori a caricamento posteriore CIG 7646777002. Offerte ricevute: 3 (tre). Aggiudicatario: Farid Industrie S.p.A. - Via Moncalieri, 109 - Località Tetti Cagliari - 10048 Vinovo (TO). Valore di aggiudicazione: € 328.000,00. Lotto 3 Autocarri 2 assi attrezzati con vasche stagne CIG 7646796FAB Offerte ricevute: 2 (due). Aggiudicatario: Ecofar S.r.l. - Stradale Savona, 200 - 10046 Poirino (TO) Valore di aggiudicazione: € 428.250,00. Durata dell'appalto: Termine consegna forniture 60 giorni. Bando di gara pubblicato in data: 10/10/2018. Data di invio dell'avviso di aggiudicazione: 21/03/2019. Organo competente per le procedure di ricorso: TAR Piemonte.

IL DIRETTORE Ing. Alberto Colombo

SOCIETÀ Rapporto Istat, occupata solo la metà delle donne con figli

Madri e lavoro, equilibrio difficile

di **Giulia Alessio**

La società cambia in fretta, cambiano (e saltano) gli equilibri familiari, i ritmi di vita, le abitudini, i problemi di macro e micro economia familiare. E si fa in affanno, con conseguenze spesso disastrose. Perché oggi conciliare il lavoro e la cura dei figli piccoli è un problema per più di un terzo dei genitori italiani occupati che mettono su famiglia. E per le donne ormai è un'impresa. Ma la donna è l'elemento cardine del sistema, se perde colpi, se è in difficoltà, può crollare tutto. Aiuti dall'esterno? Zero. Dal nucleo familiare? Scarso, ormai le famiglie patriarcali non esistono più. Riflessioni inquietanti che vanno a corroborare, a completare il quadro fornito dall'ultimo report Istat sull'anno 2018: il tasso di occupazione delle madri tra 25 e 54 anni alle prese con i figli piccoli, fino a 14 anni, è del 57% a fronte dell'89,3% dei padri. L'interruzione lavorativa per chi è occupato o la mancata partecipazione al mercato del lavoro per motivi legati alla cura dei figli riguardano quasi esclusivamente le donne: l'11,1% delle donne con almeno un figlio non ha mai lavorato per prendersene cura, un valore superiore alla media europea (3,7%). E nel Mezzogiorno, una donna su 5 con almeno un figlio dichiara di non aver mai lavorato per prendersene cura. In generale, la conciliazione dei tempi di lavoro con quelli di vita familiare risulta difficoltosa per



più di un terzo degli occupati (35,1%) con responsabilità di cura nei confronti di figli. Ma sono soprattutto le donne ad aver modificato qualche aspetto della propria attività lavorativa per meglio combinare il lavoro con le esigenze di cura dei figli: il 38,3% delle madri occupate, oltre un milione, ha dichiarato di aver apportato un cambiamento, con-

tro poco più di mezzo milione di padri (11,9%). Poco meno di un terzo delle famiglie con figli minori usa i servizi pubblici o privati, come asili nido, scuole materne, ludoteche, baby-sitter o altro, mentre il 38% conta sull'aiuto di familiari, soprattutto dei nonni, oppure di amici. In generale, i servizi sono considerati costosi da chi spesso

per questo motivo non li utilizza. Tra le madri di figli piccoli che dicono di non utilizzare i servizi, il 15% ne avrebbe bisogno (una quota che sale al 23,2% per chi ha figli fino a 5 anni). Le motivazioni per le quali non si ricorre all'utilizzo dei servizi sono perché troppo costosi (9,6%) oppure assenti o senza posti disponibili (4,4%). Le lavoratrici del Mezzogiorno sono quelle che ricorrono meno ai servizi (ma anche

quelle che maggiormente possono contare sulla solidarietà e sull'aiuto della famiglia vecchio stampo. Il 31% dei nuclei familiari con figli fino a 14 anni si avvale regolarmente di servizi pubblici o privati: al Nord il 34,5%, al Centro il 33,3% e nel Mezzogiorno il 24,9%.

SEGNALAZIONI/ Da venerdì prossimo, Teatro Officina di Milano

Amore e burqa al tempo della Jihad

Amore e burqa al Teatro Officina **SPETTACOLO** A partire da venerdì prossimo, Teatro Officina presenta «Gli altri - Storie di burqa, amore e rabbia nel secolo del Jihad». Lo spettacolo, con la regia di Fabio Bettonica, si propone di far conoscere la differenza tra Islam come religione che unisce comunità diverse e Islamismo come corrente politica. Si racconteranno storie di uomini e donne che vivono in guerra. L'appuntamento sarà in via Sant'Elembardo 2, e la prenotazione è necessaria sul sito www.teatroofficina.it. Lo spettacolo verrà riproposto anche sabato 23 e domenica 24. Venerdì, ore 21 Ingresso: 12 euro.

«Gli Altri» vuole far conoscere la differenza tra Islam come religione che unisce comunità diverse e Islamismo come corrente politica che tenta di risolvere problemi contingenti. Si tratta di storie di uomini e donne, per provare a mettersi nei panni di chi vive in guerra e di guerra. Essere donna a Kabul, diventare guerrigliero in Cecenia, nascere sotto le bombe o scegliere di immolarsi in un attacco suicida:

tutte situazioni che mostrano al pubblico la complessità del vivere in mondi «altri». Vengono raccontate persone reali incontrate in Cecenia, Afghanistan, Egitto, Libano, Iraq e Iran da Andrea Nicastro, inviato speciale del Corriere della Sera e Francesca Mineo, giornalista per diverse organizzazioni umanitarie. Grazie alle immagini

di tre grandi fotografi di frontiera, Romano Cagnoni, Lorenzo Merlo e Mauro Sioli, lo schermo che abbraccia il palcoscenico diventa un altro personaggio con cui gli autori «dialogano» in un continuo scambio di ruoli.

Fabio Bettonica, regista e produttore, insegna regia/direzione d'attore alla Naba Nuova Ac-

cademia delle Belle Arti. Realizza installazioni per mostre e sistemi di video design per eventi e manifestazioni. Lavora in particolare il Piccolo Teatro di Milano

Francesca Mineo, giornalista, si occupa a livello internazionale di comunicazione per il Terzo settore. Ha lavorato per organizzazioni umanitarie impegnate in vari paesi del mondo. Ha scritto «189 giorni di Laura», storia di volontariato in Kosovo (Ancora ed) e «Adozione. Una famiglia che nasce» (San Paolo Ed.)

Andrea Nicastro, inviato speciale del Corriere della Sera, ha raccontato le crisi del Kosovo e della Cecenia, le invasioni dell'Afghanistan e dell'Iraq, il traffico di organi e di cellule staminali, la tratta dei migranti Pakistan-Europa e Honduras-Stati Uniti. Ha scritto il saggio multimediale «Nassiriya, bugie tra pace e guerra» (Ed. Riuniti)

TEATRO OFFICINA via Sant'Elembardo, 2 Milano | MM1 Gorla
info@teatroofficina.it
www.teatroofficina.it



SCELTI PER VOI



Antonella Tagliapietra considera il cibo un'espressione importante della vita. Non dobbiamo semplicemente sfamarci ma assaporare gustando con i nostri sensi: la bellezza, il profumo e infine il gusto del piatto. Non è difficile creare ricette saporite, basta acquisire qualche tecnica in cucina, un po' di confidenza e la vostra vita cambierà. Antonella ha sviluppato la sua passione per la cucina da piccola, quando invece di andare all'asilo aiutava sua mamma a preparare il pranzo. Si è laureata a Venezia in Economia Aziendale, ma la sua passione per la cucina è sempre rimasta viva, tanto da voler scoprire mondi nuovi: la cucina vegetariana, la cucina cinese, indiana, messicana, thailandese. Antonella vive oggi a Londra dove è venuta a conoscere le cucine etniche. La cucina italiana resta sempre il punto focale, nel rispetto della tradizione tramandata da madre a figlia. Antonella vuole condividere questa passione che ha ereditato e trasmetterla, con amore e pazienza. E magari potrà stupire inserendo delle spezie oggi dimenticate per la troppa fretta di semplificare il piatto, o applicando tecniche che provengono da altri paesi.

FOCACCINE INGLES

Le scones sono delle focaccine poco dolci che vengono servite all'ora del tè. Sono molto facili da fare e si congelano bene, pertanto sono ideali anche come merendina per la scuola. Normalmente vengono servite con burro e marmellata. Vediamo ora gli ingredienti.

CARI LETTORI,
Vi racconto da quasi due anni le mie ricette, che trasmettono umori, sensazioni, ma soprattutto il mio modo di concepire e fare cucina. Mi piacerebbe confrontarmi con voi, per fornire eventuali chiarimenti e per acquisire pareri. Per aprire insomma una finestra di dialogo. Oggi tutti scrivono e parlano di cucina, le rubriche televisive si sprecano. La cucina fa spettacolo. Ma è anche cultura di un popolo, tradizione. E ciò che cerco di trasmettere. Ci sono riuscita fin qui? Mi piacerebbe avere i vostri giudizi, le vostre opinioni. Se ne avete voglia potete scrivermi: gustodiantonella@gmail.com



- INGREDIENTI PER 10 FOCACCINE**
- 400 g di farina manitoba
 - 70 g di burro a temperatura ambiente
 - 2 cucchiaini da tè di lievito per dolci
 - 1 cucchiaino da tè di lievito di birra in polvere
 - 160 ml di latte
 - 1 uovo intero
 - 1 cucchiaino da tè di sale
 - 4 cucchiaini da tavola di zucchero
 - 100 g di uvette sultanine

Iniziate sciogliendo il lievito di birra in 100 ml di latte appena tiepido. Mettete in ammollo in acqua bollente le uvette per un quarto d'ora in modo che si idratino. In una scodella sbattete il resto del latte con l'uovo e tenetelo da parte. Sgretolate il burro nella farina e mescolateli assieme allo zucchero e al lievito per dolci. A questi ingredienti aggiungete il lievito di birra sciolto nel latte e la mag-

METODO

gior parte dell'uovo e latte, tenendone da parte un cucchiaino che vi servirà per la doratura delle focaccine. Scolate le uvette e unitele all'impasto. Lavorate bene in modo che l'impasto sia omogeneo e le uvette ben distribuite. Stendete l'impasto a matterello dello spessore di un dito.

Con un taglia pasta di 8 cm. formate dei cerchi. Prima di infornare spennellate la cupola delle focaccine con il latte e l'uovo rimasto. Fate riposare le focaccine per tre quarti d'ora al caldo, in modo che aumentino di volume. Infornatele a 190°C per 15-20 minuti. Servitele possibilmente tiepide, tagliate a metà, con burro e marmellata.

LE CRONACHE NAZIONALI

DIRETTORE RESPONSABILE
Giovanni Tagliapietra

EDITORE
IL NUOVO CORRIERE EDITORIALE SRL
C.F. e Partita Iva: 13164821004
Sede legale: Via Boezio, 6 00193 Roma

CONTATTI REDAZIONALI:
E-Mail: redazione@corrierediroma-news.it

PUBBLICITÀ COMMERCIALE
Il Nuovo Corriere Editoriale Srl
E-Mail: pubblicita@corrierediroma-news.it
Iscritta al ROC - Registro degli operatori della Comunicazione - al numero 25423

STAMPA
Litosud
Via Carlo Pesenti 130 - 00156 Roma
Tel. 06 4121031 fax 06 412103250
C.F. e Partita Iva 9713300584

REGISTRAZIONE
Tribunale di Roma
n. 266 del 27 novembre 2014
Supplemento de Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio

L'INIZIATIVA/ Al via una campagna per la tutela del prodotto

"Il Panettone è Italiano", difendiamolo

Amato e sempre più imitato in tutto il mondo. In difesa del Panettone italiano, il comparto avvia una raccolta firme per "il riconoscimento di una denominazione" che ne garantisca la sua unicità e chiede alla ministra dell'Agricoltura Teresa Belanova l'apertura di un tavolo tecnico presso il ministero. È "Il Panettone è Italiano", campagna per tutelare il più celebre lievitato Made in Italy e le oltre 43.000 imprese specializzate nella pasticceria in Italia, con i suoi 155mila addetti, oltre alla grande industria, ideata dal magazine Cucine d'Italia e Club Appeal con il supporto dell'Istituto Cooperazione Paesi Esteri (Icpe), presentata presso la sala stampa della Camera. "L'iniziativa è nata all'HostMilano, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione - spiega l'ideatrice Silvia Famà, editore di Cucine d'Italia -, questo è un mercato

che fa gola a molti Paesi esteri: l'italian sounding, solo nell'agroalimentare, sottrae all'economia italiana ogni anno 100 miliardi di euro e oltre 300.000 posti di lavoro e il trend è in rapida ascesa con un aumento del 70% negli ultimi 10 anni".
"Fare panettoni negli Stati Uniti - prose-

gue - è un grande business e From Roy, americanissimo, i panettoni che vende in Europa se li fa pagare 60 dollari l'uno: una cifra pazzesca". Poi ribadisce: "Il più grande produttore di panettoni al mondo è Bauducco, un brasiliano di origini italiane, che possiede 6 fabbriche negli Usa, 7 punti di distribuzione per 140.000 punti vendita in 80 Paesi, e produce ogni anno 200.000 tonnellate di panettoni". "Sorprende - aggiunge - che il mercato abbia come maggiori produttori due colossi che non sono italiani: Bauducco in Brasile e d'Onofrio in Perù". "Per questo - ribadisce Famà - lanciamo una raccolta firme tra le aziende e i professionisti del comparto da presentare al ministero dell'Agricoltura perché si avvii un iter per il riconoscimento della denominazione del panettone e un tavolo tecnico permanente".



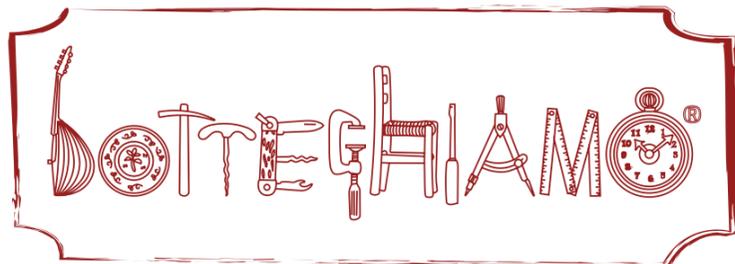


Regalo d'Autore, Dono Artigiano!



L'ARTE DEI VINATTIERI E BOTTEGHIAMO
VI INVITANO ALLA SCOPERTA DI DELIZIE E ANTICHI MESTIERI

PREZIOSI DONI PER OGNI OCCASIONE,
CIOCCOLATO, DOLCI, DISTILLATI, VINI, BOLLICINE
E LA PRESTIGIOSA PRESENZA DEGLI ARTIGIANI DI



VI ASPETTIAMO

**MARTEDÌ 26 NOVEMBRE DALLE 17 ALLE 21 A PALAZZO BRANCACCIO
PER UN ELEGANTE SERATA DI DEGUSTAZIONI!**

RITIRA L'INVITO GRATUITO NELLE ENOTECHE ASSOCIATE
VAI SULLA PAGINA FACEBOOK BOTTEGHIAMO E PRENOTA
LA PERSONALIZZAZIONE DEL TUO CALICE CON IL NOSTRO MASTRO INCISORE

26 NOVEMBRE, PALAZZO BRANCACCIO, VIA DEL MONTE OPPIO 7
RITIRA IL TUO INVITO PRESSO LE ENOTECHE DELL'ARTE DEI VINATTIERI DI ROMA

ARCIONI

Via Nemorense, 57 /57a

P.zza Crati, 22/25
Tel. 06 86206616

Via della Giuliana, 11/13
Tel. 06 39733205

ENOTECA BOMPREZZI

Via Tuscolana, 902/904
Tel. 06 76988725

BUCONE

Via di Ripetta, 19
Tel. 06 3612154

BULZONI ENOTECA

Viale Parioli, 36
Tel. 068070494

ENOTECA CHIRRA

Via Torino, 132/133
Tel. 06 485659

FOCARELLO

Via Scandriglia, 5
Tel. 06 86204213

GRUPPO GUERRINI

ENOTECA AL SENATO
P.zza Madama, 6
Via dei Crociferi, 29

VINOVIP

Via s. Vincenzo, 15/16
P.zza Barberini, 4
Via del Gambero, 12/13

ENOTREVI

Via del Lavatore, 26
Via delle Muratte, 20

ENOTECA GUERRINI

Via della Croce, 16
Via del Governo Vecchio, 109
Via dei Coronari, 156

BUONGIORNO ITALIA

Via Nazionale, 245
Via dei Giubbonari, 28

F.LLI LUCANTONI

Largo Vigna Stelluti, 33
Tel. 06 3293743

ENOTECA PELUSO

Via Sardegna, 36
Tel. 06 42818995

ROCCHI

Via della Balduina 120/a
Tel. 06 35343694

Via A. Scarlatti 7
Tel. 06 8551022

Via G. Animuccia 13/a
Tel. 06 86387244

TRIMANI

Via Goito, 20
Tel. 06 4469661

TRIMANI WINE BAR

Via Cernaia, 37/b
Tel. 06 4469630



Promosso da



Con il Patrocinio di



In Collaborazione con



Con la presenza di



Media Partner



Organizzazione

