

La Voce *Quaderno* *migrazione*

Più bello a colori on-line www.lavoce.ca

**EVVIVA
MISS ITALIA,
CARLOTTA
MAGGIORANA**



**MISS ITALIA 2018
E' LA MARCHIGIANA
CARLOTTA
MAGGIORANA**

Carlotta Maggiorana è Miss Italia 2018. Nella volata finale a due, in diretta televisiva su La7, ha battuto Fiorenza D'Antonio.

Carlotta Maggiorana (Miss Marche), 26 anni di Cupra Marittima (Ascoli Piceno), ha occhi e capelli castani, vive a Roma da molti anni. Diplomata all'Accademia Nazionale di Danza, è attrice; è stata valletta in "Avanti un altro", "Paperissima" e nel mondiale superbike 2016.

Ha recitato nel film "Tree of life", con Brad Pitt e Sean Penn, in "Un Fantastico via vai" di Leonardo Pieraccioni e nella fiction "Onore e rispetto".

Fiorenza D'Antonio (Miss Rocchetta Bellezza Campania), 21 anni di Napoli, è alta 1.73 mt, ha gli occhi verdi e i capelli biondo rame.

Laureata in fashion design, frequenta un master alla social Condénast Academy e si divide tra Milano e la sua città. Da 11 anni pratica contorsionismo aereo, una spettacolare disciplina acrobatica: quando ritorna a casa, le piace appendere i tessuti ad un albero del Virgiliano alto 8 mt da dove si scorge uno straordinario tramonto.

1860 Rue Ferrier
Laval, Quebec H7T 1H7 - Canada
Tel. 514-781.2424
Fax: (450)681.3107
www.lavoce.ca
lavoce1@gmail.com

Supplemento al mensile
"LA VOCE"

Fondatore/editore:
Arturo Tridico

A cura di:
Claudia Zanolin

SOMMARIO

STORIA DI COPERTINA

- MISS ITALIA 2018 E' LA MARCHIGIANA
CARLOTTA MAGGIORANI p. 2-4

Politica e istituzioni

- L'ON. NISSOLI INCONTRA IL NUOVO
CONSOLE GENERALE D'ITALIA A HOUSTONp. 5
- LA MARCA (PD) INTERVIENE NELLA COMMISSIONE
ESTERI DELLA CAMERA SUI PROBLEMI DI PIÙ FORTE
INTERESSE DELLE COMUNITÀ ITALIANE p. 6

Regioni p. 7-36

Abruzzo	p. 7-10	Piemonte	p. 25-26
Basilicata	p. 11-12	Puglia	p. 27
Calabria	p. 13	Sardegna	p. 28
Campania	p. 14	Sicilia	p. 29-30
Emilia Romagna	p. 15-17	Toscana	p. 31-32
Lazio	p. 18	Trentino Alto Adige	p. 33
Liguria	P. 19-20	Umbria	p. 34
Lombardia	p. 21-22	Valle d'Aosta	p. 35
Marche	p. 23	Veneto	p. 36
Molise	p. 24		

Lifestyle e altra curiosità

- Giro 2019 amore infinito: Il racconto di uno stile italianop. 37-41
- A scuola il mondo racconta: Percorsi e attività
di comunicazione Interculturale..... p. 42
- Chi è Lara Carbonaro e i suoi capricci pendenti?
Lo scopriamop. 43-44
- Nuovi Cardinali e l'omelia di Papa Francescop. 45-46
- La frittata dei record e' in Cilento: oltre 1000 uova p. 47
- Morto Bernardo Bertolucci, ultimo imperatore del cinema italiano .p. 48
- L'invenzione delle luci Natalizie.....p. 49
- Ora si pesano i passeggeri in aeroporto.....p. 50
- A Verona la pizza piu' originale del mondo..... p. 51
- Bigitaly Focus - alta cucina italiana a New York p. 52
- Victoria's Secret, la sfilata degli angeli p. 53
- Come combattere il winter bluesp. 54
- La storia del caffè' al 1300 ad oggi..... p. 55
- Dalla plastica riciclata alla casetta rifugio.....p. 56
- Le societa' secrete del cibo.
La storia delle confraternite del gourmet.....p. 57-58
- L'italiano Andrea Bocelli primo in classifica negli USA.....p. 59



Le opinioni espresse negli articoli
non rispecchiano necessariamente
le idee della direzione
o dell'editore,
che non vanno legalmente
ritenuti responsabili
del loro contenuto
o della loro veridicità.


(prosegue da pag. 2)

Chiara Bordi, la ragazza in concorso a Miss Italia con una protesi alla gamba sinistra in seguito ad un incidente in motorino, ha sfiorato il titolo di Miss Italia. La 18enne di Tarquinia (Viterbo) si è classificata al terzo posto.

La campana Benedetta Santoro, che era stata promossa tra le 33, si è ritirata dal concorso per motivi personali e al suo posto è subentrata Valeria Capelli del Friuli Venezia Giulia. Il Trentino Alto Adige, l'Emilia Romagna e le Marche hanno portato in finale quattro ragazze, il Lazio tre, la Lombardia, la Toscana, la Calabria e la Puglia, due; il Piemonte-Valle d'Aosta, la Campania, la Liguria, il Veneto, l'Umbria,

l'Abruzzo, la Basilicata, il Friuli Venezia Giulia, la Sicilia e la Sardegna, una ciascuna. Non è rappresentato il Molise. Una sola miss mamma ha aspirato al titolo di Miss Italia, la sarda Deborah Agnone. Si è conclusa anche l'avventura di Alessia Spagnulo, che aveva fatto scalpore presentandosi davanti alla giuria con la figlia nel marsupio. Ha sorpreso ed emozionato la presenza di Chiara Bordi (arrivata terza, come dicevamo) perché non era mai avvenuto di vedere in gara una miss con una protesi ad una gamba. Anche sul palco di Jesolo, ricevendo l'applauso del pubblico e delle compagne, ha ripetuto di essere a Miss Italia per dimostrare "il coraggio necessario ad ogni persona disabile per superare le varie prove alle quali ti sottopone la vita".





L'ON. NISSOLI INCONTRA IL NUOVO CONSOLE GENERALE D'ITALIA A HOUSTON

“Nei giorni scorsi, a Houston (Usa), ho incontrato il Console Generale d'Italia Federico Ciattaglia, per dargli il benvenuto. L'incontro, molto cordiale - durante il quale ci siamo scambiati i punti di vista su come migliorare i servizi per la Comunità italiana afferente ad un Consolato che già funziona molto bene ma che vede aumentare, di giorno in giorno, la presenza dei nostri connazionali - mi è servito per ribadire quanto le nostre istituzioni all'estero siano vitali per mantenere, con gli adeguati e puntuali servizi, il legame fra i residenti all'estero e la Madre Patria.

Pur nel rispetto dei ruoli, ho offerto la mia disponibilità a lavorare in sinergia per il bene della nostra Comunità e nell'ambito di un progetto complessivo. Sono sicura che anche il nuovo Console, come già ha fatto la precedente, Elena Sgarbi, saprà venire incontro, al meglio, alle esigenze di una Comunità molto dinamica. A entrambi esprimo la mia profonda gratitudine per il servizio

prezioso verso gli italiani del Texas, della Louisiana, dell'Arkansas e dell'Oklahoma!”

Lo ha dichiarato l'on. Fucsia Nissoli Fitzgerald, eletta nella Circoscrizione estero - Ripartizione Nord e Centro America”.

ITALIANI ALL'ESTERO, SOTTOSEGRETARIO MERLO A “L'ITALIA CON NOI”

Eletto all'estero sin dal 2006, alla sua quarta legislatura, il Sen. Ricardo Merlo è il primo membro di governo eletto proprio dagli italiani all'estero. Ricardo Merlo, sottosegretario agli Esteri e presidente del MAIE – Movimento Associativo Italiani all'Estero, è stato ospite a “L'Italia Con Voi”, il nuovo programma ideato e prodotto da Rai Italia per gli italiani nel mondo, che raccoglie e arricchisce l'eredità di “Community – L'altra Italia”. Padrona di casa è Monica Marangoni, già conosciuta per la conduzione di varie trasmissioni Rai. Nel suo intervento il sottosegretario ha parlato del suo lavoro alla Farnesina a favore degli italiani residenti all'estero. Eletto all'estero sin dal 2006, alla sua quarta legislatura, il Sen. Ricardo Merlo è il primo membro di governo eletto proprio dagli italiani all'estero. Ricardo Merlo, sottosegretario agli Esteri e presidente del MAIE – Movimento Associativo Italiani all'Estero, è stato ospite a “L'Italia Con Voi”, il nuovo programma ideato e prodotto da Rai Italia per gli italiani nel mondo, che raccoglie e arricchisce l'eredità di “Community – L'altra Italia”. Padrona di casa è Monica Marangoni, già conosciuta per la conduzione di varie trasmissioni Rai. Nel suo intervento il sottosegretario ha parlato del suo lavoro alla Farnesina a favore degli italiani residenti all'estero.



LA MARCA (PD) INTERVIENE NELLA COMMISSIONE ESTERI DELLA CAMERA SUI PROBLEMI DI PIÙ FORTE INTERESSE DELLE COMUNITÀ ITALIANE

In occasione dell'audizione dell'Ambasciatrice Elisabetta Belloni, Segretaria generale della Farnesina, sullo stato della spesa e sul grado di efficienza dell'azione amministrativa svolta dal ministero degli Affari esteri, avvenuta presso la commissione Esteri della Camera, l'On. Francesca La Marca è intervenuta sollevando alcune questioni di maggiore sensibilità per gli italiani all'estero. La parlamentare, dopo avere espresso alcune riserve sulla chiusura delle sedi all'estero avvenuta alcuni anni fa, in considerazione anche del confronto con altri Paesi europei, come la Francia e la Germania, che investono di più pur avendo una diaspora molto inferiore a quella italiana, ha chiesto di bloccare la vendita degli immobili che il MAECI persegue, con particolare riferimento alle situazioni di Toronto, Zurigo e Lucerna. Ha esortato, inoltre, a non regredire nella

prossima legge di bilancio nei finanziamenti da indirizzare ai COMITES, contributi reintegrati solo da un anno, anche per consentire a questi organismi di base di assicurare un sostegno adeguato ai protagonisti della nuova emigrazione. La Marca ha poi sollecitato la continuità nelle assunzioni del personale di ruolo, dopo il primo passo compiuto lo scorso anno, dopo che in un decennio l'organico a disposizione è diminuito di un terzo, trovando un'eco positiva nelle parole di replica della segretaria della Farnesina. La parlamentare, infine, ha auspicato un maggiore sostegno finanziario e di attrezzature ai consoli onorari, oggetto da anni del suo impegno parlamentare, che rendono un servizio molto utile per decongestionare i consolati maggiori e assicurano un dialogo di prossimità con comunità disperse in ampie aree territoriali.

CONSEGNATI A DUE AQUILANI ATTESTATI DI BENEMERENZA DAL BRASILE

Maurizio Cirillo e Goffredo Palmerini premiati come Personaggi dell'Anno 2017



E' stato il vicesindaco Guido Quintino Liris – il sindaco dell'Aquila Pierluigi Biondi era in missione a Milano - a rappresentare la Municipalità nella cerimonia di consegna degli Attestati di Benemerenza a Maurizio Cirillo e Goffredo Palmerini. I riconoscimenti di merito sono giunti dal Brasile, recati dall'avv. Giuseppe Arnò, direttore ed editore della rivista La Gazzetta di Rio de Janeiro, che ogni anno, in collaborazione PT Group Salute - Società Generale Cristiana Mutuo Soccorso con sedi in Italia e anche all'estero (Brasile e Repubblica Moldova) - e il suo presidente, dr. Paolo Trotta, organizza la manifestazione che premia Personaggi dell'Anno distintisi in Brasile nel campo della cultura, dell'imprenditoria e della solidarietà. L'evento solitamente si tiene presso l'Ambasciata del Brasile a Roma. Quest'anno,

d'intesa con il sindaco Biondi, eccezionalmente si è tenuta all'Aquila proprio perché i due insigniti sono entrambi aquilani.

Non formale l'intervento di saluto del vicesindaco Guido Liris, che aprendo la manifestazione ha calorosamente ringraziato Giuseppe Arnò e il presidente Trotta per aver scelto L'Aquila per la consegna dei riconoscimenti. "Goffredo Palmerini, per tanti anni stimato amministratore della Città, - ha detto tra l'altro Liris - continua ancora il suo prezioso servizio verso la comunità aquilana in veste di giornalista e scrittore, promuovendo con i suoi articoli e con i viaggi tra le comunità italiane nel mondo l'immagine dell'Aquila e dell'Abruzzo all'estero.

La Municipalità, che si è onorata del suo lungo servizio come consigliere assessore e vicesindaco, gli è grata per la meritoria opera che oggi viene giustamente riconosciuta e apprezzata anche in Brasile. Altrettanta gratitudine la dobbiamo a Maurizio Cirillo, dirigente di valore in grandi società di telecomunicazioni in Italia, in Brasile e in Angola, ed imprenditore nella nostra città e all'estero. Con il suo talento egli ha reso e rende onore a L'Aquila, la sua città. Sono dunque fiero, a nome dell'amministrazione comunale tutta, di poter esprimere a Maurizio Cirillo e Goffredo Palmerini l'orgoglio della città e la soddisfazione per il riconoscimento che viene loro conferito. Alla presenza, peraltro, di tante persone così qualificate, tra le quali voglio in particolare citare gli ex amministratori civici Giampaolo Arduini, Pasquale Corriere e Gianfranco Giustizieri che hanno dato un significativo contributo alla crescita della città.”

Il direttore della Gazzetta italo-brasiliana Giuseppe Arnò, riferendo come una giuria indipendente abbia scelto Maurizio Cirillo e Goffredo Palmerini quali Personaggi dell'Anno 2017, ne ha illustrato i meriti e il valore. Maurizio Cirillo quale manager di primarie società di telefonia, ma anche operoso e generoso mecenate a sostegno delle iniziative sociali e culturali promosse dalla comunità italiana in Brasile; Goffredo Palmerini per l'incessante e qualificata opera di comunicazione culturale con le comunità italiane in Brasile e in tutto il sud America, soprattutto attraverso la straordinaria attività giornalistica sulla stampa italiana all'estero. “Ne sono ancor più lieto ed onorato – ha aggiunto il direttore Arnò - perché la sua prestigiosa opera giornalistica in Brasile la svolge soprattutto attraverso La Gazzetta, egli Corrispondente dall'Italia con suoi articoli e servizi di pregevole fattura. Dunque è per me un piacere davvero grande poter rendere onore a due personalità di tale valore qui all'Aquila, nella loro città. Ringrazio pertanto il sindaco Pierluigi Biondi, per l'ospitalità prontamente garantita alla manifestazione, e il vicesindaco Guido Liris per la sensibilità e le magnifiche parole espresse nel suo intervento.”



A LAURA BENEDETTI L'ONORE DI TENERE LA GIAMATTI LECTURE AL MOUNT HOLYOKE COLLEGE

Negli States la scrittrice aquilana ha parlato delle risposte culturali seguite al terremoto dell'Aquila



L'anno scorso, nella seconda metà di ottobre, ero in Canada per partecipare al Forum "Selected Topics in Mediterranean Studies" presso l'Università di Ottawa, organizzato dal prof. Franco Ricci, docente di Lingua e Letteratura italiana nella Facoltà delle Arti di quell'ateneo. Ero stato invitato all'evento come "Special Guest". Magnifiche le relazioni tenute in quel convegno sulle culture del Mediterraneo, in continuità con il colloquio interculturale che due anni prima si era svolto a Sulmona tra accademici e studiosi di varie nazionalità.

Ebbe un grande successo il Forum di Ottawa, aperto da una magnifica prolusione della prof. Graziella Parati (Dartmouth College, Usa), seguita da altre interessanti relazioni, tra le quali quella del prof. Martino Lovato, docente al Mount Holyoke College. Con il prof. Lovato, che insegna Letterature comparate e le loro influenze nel cinema italiano, francese ed arabo - con speciale attenzione interdisciplinare al Mediterraneo, alla storiografia nei romanzi storici e al medievalismo -, strinsi subito amicizia e siamo rimasti in corrispondenza.

L'università dove il prof. Lovato insegna, Mount Holyoke College, si trova a South Hadley, una cittadina del Massachusetts. Talvolta le perle si trovano proprio in piccole città, in questo caso in una contea interna del New England, come questa università con poco più di 2000 studenti, ma con una grande storia. Fu fondata, infatti, nel 1837 da Mary Lyon. Mount Holyoke College è stato il primo college esclusivamente femminile nella storia degli Stati Uniti, la prima delle "sette sorelle" che costituirono l'alternativa femminile alla Ivy League (o le Ancient Eight), che accomuna le otto più prestigiose ed elitarie università private degli Stati Uniti d'America

Tra le allieve più famose del Mount Holyoke College si ricordano la poetessa Emily Dickinson (1830-1886) e la dottoressa Virginia Aggar (1909-1974), da cui prende il nome un sistema di valutazione delle condizioni fisiche dei neonati - lo Aggar Score - in uso ancor oggi. Questo piccolo ateneo dalla grande storia produce attività di notevole rilievo culturale, con una vasta eco negli Stati Uniti e nel mondo



Tra le preziosità nelle iniziative del College, infatti, va primariamente annoverata la prestigiosa “Giamatti Lecture”, istituita per commemorare Valentine Giamatti (1911-1982), il grande e famoso dantista che ha insegnato a Mount Holyoke College per oltre trent’anni. Inaugurata da Italo Calvino nel 1984, la Giamatti Lecture, in anni recenti, è stata tenuta da personalità del calibro di Dacia Maraini, Lucia Annunziata, Carmine Abate, Amara Lakhous e Jhumpa Lahiri.

Quest’anno l’onore di tenere la Giamatti Lecture è andato a Laura Benedetti, professoressa di Letteratura italiana alla Georgetown University di Washington. Nel suo intervento, dal titolo “Cultural Responses to Natural Disasters: The Case of L’Aquila”, la prof. Benedetti - che è aquilana - ha ripercorso le tappe più importanti del dopo-terremoto del 2009, soffermandosi in particolare sulle modalità della ricostruzione, sulle iniziative intraprese da Georgetown University in collaborazione con l’Università dell’Aquila e sulle sfide che la città si trova ancora ad affrontare.

Brevi interventi sono stati poi svolti dallo storico dell’arte Ni-

cola Camerlenghi (Darmouth College), che ha esaminato altre possibilità di reazione ad eventi sismici, come ad esempio la trasformazione di Gibellina nel Grande Cretto di Alberto Burri; dalla psicologa Amber Douglas (Mount Holyoke College), che ha illustrato le fasi di elaborazione di un trauma personale e collettivo; e dal geofisico Jack Loveless (Smith College), che ha ripercorso la sequenza del terremoto aquilano in relazione ad altri eventi sismici che hanno interessato l’Italia. Intensa e competente - mi viene riferito - la partecipazione del folto pubblico.

L’iniziativa è stata organizzata da Ombretta Frau, professoressa di italiano a Mount Holyoke College, specialista del Novecento - si richiama, in particolare, la sua edizione d’un quaderno di appunti di Pirandello, Il taccuino di Harvard, pubblicato in collaborazione con Cristina Gragnani -, che ha rivestito per anni il ruolo di direttrice del dipartimento di italiano e lingue classiche, nonché di direttrice del dipartimento di teatro. Il programma di italiano di Mount Holyoke comprende anche due altri valenti studiosi e insegnanti, i professori Mirena Svaldi e appunto Martino Lovato. (Goffredo Palmerini)

LA BASILICATA E' ANCORA TERRA D'EMIGRAZIONE

“Sono 1083 (493 donne e 590 uomini) le partenze dei Lucani durante il 2017 pari all'0,8% del totale di italiani che l'anno scorso hanno lasciato la propria terra di origine su un totale di 128.193 di italiani che hanno lasciato il nostro Paese. In testa numericamente con il maggior numero di iscritti all'Aire, è il Comune di Marsico Nuovo, percentualmente con punte superiore al 100% i Comuni di San Fele e Pescopagano. I Lucani sono andati soprattutto in Argentina, Germania e Svizzera, oggi vanno verso Germania e Regno Unito, un po' meno in USA e Australia in relazione alle loro politiche di contenimento dei flussi. Infine, i Lucani iscritti all'Aire sono 128.263 pari al 22,6% del totale italiano”. Successivamente alla presentazione del Rapporto Italiani nel Mondo della Fondazione Migrantes, il Coordinatore del Centro Lucani nel Mondo Luigi Scaglione presenta i dati relativi alla Basilicata. Dati dai quali emerge “una regressione rispetto ai numeri degli anni precedenti a cui vanno però sommati i giovani che lasciano “temporaneamente” la Basilicata per motivi di studi, ma che nel contempo fanno registrare nuove categorie

in evoluzione numerica assoluta e percentuale: quello delle mamme di cervelli in fuga ma soprattutto di genitori-nonni che inseguono i loro figlio e le loro nuove famiglie”.

Dal Rapporto Migrantes 2018, continua Scaglione, “emerge soprattutto questo dato per la nostra Basilicata che non può certo risultare consolatorio, ma registrare nuove tendenze e riportare anche con i numeri, il fenomeno migratorio nella sua giusta dimensione analitica. In testa alla classifica, restano salde Regioni economicamente più evolute e più forti anche in termini di opportunità da offrire ai giovani ed alla sua popolazione residente. La Lombardia con il suo 17,1% sul totale, l'Emilia-Romagna con il suo 10,1% e terzo il Veneto con il suo 8,7% sul totale delle partenze. Senza luoghi comuni ma riconoscendo che il problema del sistema Paese si riflette inevitabilmente anche su quello delle regioni meridionali e più piccole, dove invece le politiche di accoglienza organizzate e gestite, diventano anche un elemento risolutivo del sistema di sopravvivenza dei territori”.





“Il fenomeno nuovo, affianco a chi cerca Università più qualificate e a un Mezzogiorno che continua ad offrire manodopera per lo sviluppo di Paesi stranieri ed ancor più giovani che a differenza della grande emigrazione di inizio 900 viaggiano in cerca di prima occupazione, - aggiunge Scaglione – è quello di pensionati verso mete fiscalmente più vantaggiose e di chi accompagna i loro figli per svolgere la dignitosa funzione di nonni. Ecco il fenomeno nuovo che rischia di far dire a chi ha sostenuto che questo “non è un Paese per giovani” che questo rischi “di non essere più un Paese”. Perché in preda a fenomeni di mobilità continua, di abbandoni, di fughe e di non ritorni, ben oltre i luoghi comuni”.

Il rapporto Migrantes 2018, annota, “ci dice tutto questo attraverso la esigenza di vivere nella conoscenza di un fenomeno stabilmente mobile che fa pensare che anche in Basilicata e nelle nostre regioni, in particolare quelli meridionali, ci sono giovani o di età media, altamente qualificati che dopo essersi diplomati e laureati fanno all'estero lavori non all'altezza del titolo di studio conseguito e che in effetti fa registrare, come dicono i dati ufficiali di iscrizione all'Aire anche a situazioni di vita in degrado o di solitudine urbane cosmopolite a cui la rete delle associazioni come quella Lucana o di altre regioni può offrire una sua forma di garanzia, di sostegno, assistenza, inserimento e semmai di ritorno garantito nella terra di origine”.

IL VINO NOVELLO CALABRESE E' AMATO NEL MONDO

E' appena arrivato sulle tavole calabresi il vino novello edizione 2018. Sono circa 20 mila - stima Coldiretti Calabria - le bottiglie prodotte quest'anno dal Pollino allo Stretto e pronte per essere stappate grazie al "déblocage" anticipato di due settimane rispetto all'omologo "Beaujolais nouveau" francese che si può invece assaggiare solo a partire di metà novembre.



“La qualità del novello 2018 si prevede buona - fanno sapere dalla Coldiretti - con una produzione rimasta stabile al livello dei volumi dello scorso anno e assai distante dai numeri che si ottenevano solo un decennio fa quando le cantine calabresi mettevano in commercio oltre 100 mila bottiglie”. Il vino da bere giovane, anche se apprezzato come prima produzione enologica dell'anno riesce ancora a barcamenarsi anche se ha un po' perso lo smalto del passato. Sarà forse perché si tratta di un prodotto legato troppo anche alla stagionalità e conservabilità? “Di certo all'origine del fenomeno - secondo la Coldiretti - c'è una serie di fattori, a partire da un consumo troppo corto, che deve avvenire nell'arco dei prossimi 6 mesi e poi la tecnica di produzione, la macerazione carbonica, che è più costosa rispetto a quelle tradizionali. E inoltre che gli stessi vitigni che, negli anni passati rappresentavano la base del novello, vengono oggi spesso utilizzati per produrre vini ugualmente giovani, ideali per gli aperitivi, ma che non presentano problemi di durata”.

Leggero, con bassa gradazione (in genere su 11 gradi) e con un bouquet aromatico, il novello made in Calabria basato su uve Dop e Igp viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le castagne, proposte nelle



varie formulazioni gastronomiche. I prezzi delle bottiglie di novello, peraltro, non hanno subito variazioni. In attesa dei grandi vini, in Calabria, dunque, la festa autunnale del novello vedrà una serie di manifestazioni sui territori. “Una ulteriore occasione - afferma il presidente di Coldiretti Calabria Franco Aceto - per consolidare anche da questo punto di vista il record storico per il Made in Calabria agroalimentare che è sempre più apprezzato e riscoprire la bellezza delle nostre campagne colpite in modo violento dal maltempo delle ultime settimane”. (Coldiretti)

Chuck Robbins
Chairman & CEO Cisco

FEDERICO II DI NAPOLI: INAUGURATO IL CISCO DIGITAL TRANSFORMATION LAB



Presso il Polo Universitario di San Giovanni a Teduccio dell'Università Federico II di Napoli è stato inaugurato il Cisco Digital Transformation Lab, che offrirà percorsi di formazione professionale per guidare il cambiamento delle aziende verso l'innovazione digitale. "Stiamo costruendo un hub tecnologico fantastico che si arricchisce della presenza di CISCO e che rappresenta sempre di più quella che è la nostra visione dello sviluppo. Vogliamo che Napoli e la Campania siano internazionalmente riconosciuti come luogo privilegiato e specializzato sulle competenze digitali. L'attenzione dei player globali ci conferma che le risorse stanziare dalla Giunta Regionale, 50 milioni di euro per l'ulteriore ampliamento del polo tecnologico, siano ben riposte. C'è tanto interesse su San Giovanni. Le policy per creare start up, l'open innovation, la contaminazione tra innovazione e sistemi produttivi maturi vedrà in questo luogo un posto dove acquisire competenze e accelerare questi processi per favorire la trasformazione digitale". Presso il Polo Universitario di San Giovanni a Teduccio, oltre alla Scuola Politecnica e delle Scienze di Base, sono già presenti Apple (Apple Developer Academy), Deloitte (DIGITA Digital Transformation&Industry Innovation Academy), CESMA (Centro di Servizi Metrologici Avanzati), Intesa Sanpaolo Innovation Center, STRESS (Distretto ad Alta Tecnologia per le Costruzioni Sostenibili), DATTILO (Distretto ad Alta Tecnologia dei Trasporti e della Logistica), Materias (Early Stage



Combined Accelerator), AXA (Matrix Risk Management) e l'incubatore d'impresa Campania NewSteel.

A questi, oggi, si aggiunge l'Academy di Cisco che va ad arricchire un percorso formativo che conferma il ruolo strategico della Regione Campania e l'altissimo valore dell'Università Federico II riconosciute partner istituzionale e accademico per creare innovazione.

APERTA A MODENA LA NUOVA SEDE DEL “TORTELLANTE”. GIOVANI CON AUTISMO PREPARANO LA PASTA PER I MIGLIORI RISTORANTI DEL MONDO

Aprire a Modena la nuova sede del “Tortellante”, laboratorio dove giovani e adulti autistici imparano l'arte della sfoglia. Il presidente della Regione Bonaccini al taglio del nastro con lo chef Massimo Bottura: “Un bell'esempio di come si possa aiutare questi ragazzi rendendoli protagonisti”

La “pasta che libera tutti” è lo slogan del prodotto che nasce al “Tortellante”, il laboratorio didattico ideato nel 2016 dall'associazione ‘Aut Aut’ di Modena, dove ragazzi delle scuole medie superiori e giovani adulti autistici imparano, con l'aiuto delle cosiddette “sfogline”, a confezionare pasta fresca fatta a mano, in particolare tortellini. Dall'esperienza del “Tortellante” si è costituita quest'anno l'omonima Associazione di promozione sociale,



riconosciuta dalla Regione Emilia-Romagna, che ha lo scopo di migliorare l'autonomia e la socializzazione e insegnare un mestiere a chi soffre di disturbi dello spettro autistico. Taglio del nastro per la nuova sede, nella centralissima via Borelli a Modena, con il presidente della Regione, Stefano Bonaccini, il sindaco di Modena, Gian Carlo Muzzarelli, e lo chef Massimo Bottura, che assieme alle famiglie e ai volontari sono da sempre

sostenitori del progetto. Situata nella palazzina a due piani dell'ex Mercato Ortofrutticolo, ospita al piano terra il laboratorio di pasta fresca e al primo piano la parte residenziale dove le persone autistiche che frequentano il laboratorio (25 partecipanti, tra i 15 e i 25 anni) potranno anche sperimentare, inizialmente per brevi periodi, la vita domestica e in gruppo al di fuori della famiglia di origine.



LE TOP 10 METE EUROPEE SECONDO LONELY PLANET: VINCE L'EMILIA-ROMAGNA

Kosovo, Provenza e Tirana. Sono queste alcune delle migliori destinazioni europee 2018 contenute in "Best in Europe", l'annuale report di Lonely Planet. Quest'anno gli esperti di viaggi hanno incoronato l'Emilia Romagna come prima tra le "destinazioni europee assolutamente da non perdere", davanti a Cantabria (Spagna) e Friesland (Olanda). Seguono il podio del Best in Europe 2018, Kosovo, Provenza (Francia), Dundee (Scozia), Piccole Cicladi (Grecia), Vilnius (Lituania), Vipava Valley (Slovenia) e Tirana (Albania).

"Per chi vuole evitare le mete europee affollate quest'estate, il Best in Europe di Lonely Planet svela la nostra lista di destinazioni che offrono un'ottima alternativa ai luoghi di

vacanza tradizionali - ha dichiarato Tom Hall, global editor di Lonely Planet - I nostri esperti di viaggio hanno attraversato il continente per scoprire le mete più eccezionali, sconosciute e spesso sottovalutate che vale la pena esplorare proprio ora". "Se siete in cerca di un weekend in una capitale culturale, di scenari spettacolari o di una destinazione per foodies, potete trovarle tutte nella regione italiana dell'Emilia Romagna - ha aggiunto - che può passare inosservata se confrontata ad altre destinazioni italiane più conosciute, ma è una meta da scoprire. Ci sono poi certamente anche altri consigli che riguardano luoghi che gli esperti viaggiatori europei prediligono attualmente".

I motivi che si celano dietro la scelta degli esperti viaggiatori di Lonely Planet di incoronare l'Emilia Romagna non potevano che riguardare la Food Valley emiliano-romagnola, con i suoi sapori unici, ma anche i nuovi contenitori culturali della Regione, dal Meis di Ferrara, il Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah, al Cinema Fulgor di Rimini, rinato sotto l'originale tocco dello scenografo Premio Oscar, Dante Ferretti. Riporta la motivazione ufficiale del Best in Europe: "L'Emilia Romagna è la regione d'Italia in cui si mangia meglio? Difficile a dirsi, ma sicuramente il quartetto di prodotti tipici che è nato qui gioca a favore di quest'affermazione: il ragù, quello originale, viene da Bologna; sul Prosciutto di Parma nulla da aggiungere; l'Aceto Balsamico Tradizionale è orgoglio e gioia di Modena (così come l'Osteria Francescana, il ristorante a tre stelle Michelin, il secondo migliore al mondo nel 2017); e, infine, il Parmigiano Reggiano". E quest'anno l'Emilia Romagna è anche la regione che ospiterà Lonely Planet UlisseFest (<http://www.ulissefest.it>), il festival del viaggio di Lonely Planet che trasformerà Rimini in una terrazza sul mondo nel weekend del 8-9-10 giugno. "La concentrazione di eccellenze della nostra Regione - sottolinea Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia Romagna - dalla Motor Valley unica all'enogastronomia da primato, passando per i gioielli Unesco delle Città d'Arte, il patrimonio naturalistico e i tanti appuntamenti di caratura mondiale, dai festival musicali agli eventi sportivi, fanno dell'Emilia Romagna una destinazione di richiamo internazionale oggi più che mai"



LA REGIONE A EXCELLENCE 2018: FOOD INNOVATION

Anche quest'anno la Regione Lazio con ARSIAL, (l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) rinnova la sua presenza alla manifestazione Excellence 2018, tre giorni dedicate alla food innovation che si è tenuta all'ex Dogana a San Lorenzo.

32 Aziende del Lazio con le loro eccellenze enogastronomiche, sono state tra le protagoniste della manifestazione, dedicata al tema del 'cambiamento': per capire come lo affronti il settore del Food e quale opportunità di confronto e crescita rappresenti per le aziende dell'Agroalimentare. Tra i numerosi appuntamenti, quali convegni, seminari, cooking show e degustazioni, l'ARSIAL ha lanciato il contest tra giovani chef 'Race to the stars', in memo-



ria dello chef recentemente scomparso Alessandro Narducci. Un'opportunità unica che ha visto sfidarsi 10 giovani under 30 e con in palio due ambiziosi premi: allo chef vincitore del concorso è assegnato uno stage formativo presso

un ristorante tre stelle Michelin in Italia o all'estero mentre, per il secondo classificato, in palio uno stage presso un ristorante stellato Michelin nel territorio del Lazio.

GOLFO DELLA SPEZIA, UNA RICERCA INTERNAZIONALE HA TROVATO NUOVE SPECIE MARINE



Piccoli organismi marini originari delle Galapagos, ma anche mini crostacei giapponesi e plancton originario del sud-est asiatico. Sono alcune delle specie "aliene" individuate nel golfo della Spezia nell'ambito di un progetto di monitoraggio condotto da un team di ricercatori di ENEA, Università di Pavia e Smithsonian Environmental Research Center (SERC). Per individuare queste specie i ricercatori hanno posizionato 50 pannelli in PVC (14 x 14 cm) a 1 metro sotto il livello del mare per favorirne la colonizzazione da parte di organismi marini incrostanti. Dopo tre mesi i pannelli sono stati sottoposti ad analisi biologiche nel Centro Ricerche Ambiente Marino dell'ENEA di Santa Teresa sul golfo della Spezia. "Ogni pannello è stato colonizzato da un'abbondante comunità di specie native e non, alcune ancora mai segnalate nel golfo della Spezia, come ad esempio la specie di briozoo *Watersipora arcuata*, proveniente dall'Oceano Pacifico", racconta Agnese Marchini del Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia. "Le specie aliene, in continuo aumento nel Mediterraneo, alterano le comunità e gli ecosistemi marini e rappresentano una minaccia per la biodiversità", aggiunge Marchini.





Effettuati per la prima volta nel Mediterraneo su modelli ventennali statunitensi, questi test hanno permesso in tre mesi anche di acquisire informazioni sui “percorsi” di introduzione più seguiti dalle specie invasive e sui siti più suscettibili alle invasioni biologiche. “La posizione strategica del centro ENEA sulla baia di Santa Teresa ha permesso di trasportare rapidamente i pannelli con gli organismi vivi e di effettuare le analisi dei campioni al microscopio”, sottolinea Chiara Lombardi del Dipartimento Sostenibilità dei Sistemi Produttivi e Territoriali ENEA. “La presenza di un importante porto commerciale e di numerose marine turistiche fanno del golfo della Spezia un’area molto interessante per questo tipo di studi, in quanto presenta diversi siti considerati ad alto rischio di introduzione di specie non native”, aggiunge Lombardi. “Siamo riusciti a dimostrare che questo protocollo ideato per ambienti costieri oceanici è applicabile come standard internazionale anche in un contesto mediterraneo e renderà possibile confrontare dati provenienti da diverse parti del mondo monitorando nel tempo diversità e abbondanza di specie ma-



rine non-indigene in siti ad alto rischio di introduzione, come porti, marine turistiche e impianti di mitilicoltura”, evidenzia Michele Repetto del SERC. Per caratterizzare con maggiore precisione i siti del golfo della Spezia più soggetti a rischio di “invasioni” biologiche, nei

prossimi mesi i ricercatori eseguiranno ulteriori analisi sui campioni raccolti. I risultati, attesi per il 2019, costituiranno il primo passo per la creazione di una serie storica utile per la comprensione e lo studio di questi fenomeni nel Mediterraneo. (aise)

TURISMO: GUARDARE AL MONDO PER FARE DIVENTARE LA LOMBARDIA LA PRIMA META IN ITALIA



Continua a crescere il turismo in Italia, trainato dall'innovazione digitale e dall'offerta delle nostre città d'arte. Ed è la Lombardia a far registrare numeri record. Nel 2017 sono state 40 milioni le presenze, il 6% in più rispetto al 2016, e i turisti internazionali sono cresciuti del 61%. Gli arrivi sono stati 16,6 milioni (+7,4% rispetto al 2016 e +56% di turisti internazionali).

Il mercato online traina il settore: nel 2018 in Italia del 2 per cento, per un valore complessivo di 58,3 miliardi di euro. Una crescita dovuta al mercato online, che solo a livello di acquisti e prenotazioni farà registrare entro fine anno un +8%, raggiungendo i 14,2 miliardi di euro (24% del mercato complessivo) e al turismo culturale, che nel 2017 ha registrato un +4%, degli arrivi, e si conferma come il segmento di maggior peso del settore, rappresentando il 35,4% del totale del mercato turistico.

Il turismo nelle città d'arte: secondo l'ultimo rapporto Federculture, il turismo nelle città d'arte, inoltre, continua a essere il più ricco del comparto: 15,5 mi-

liardi di euro nel 2017 (oltre il 59% della spesa turistica complessiva), più 11,4% rispetto al 2016. Permangono però grandi differenze territoriali: le regioni in cui i turisti spendono maggiormente sono la Lombardia, il Lazio, il Veneto e la Toscana, che rappresentano il 60% della spesa turistica.

Guardando i numeri della Lombardia, l'Osservatorio regionale del turismo e dell'attrattività di Polis Lombardia evi-

denza che le presenze turistiche in regione (dati 2017) hanno raggiunto quota 39.385.960, mentre gli arrivi sono stati 16.557.728, con una permanenza media di 2,38 giorni. L'incremento delle presenze è stato del 5,9% rispetto al 2016 (oltre 2 milioni di presenze in più) e del 16% nel periodo 2013-2017 (+5,5 milioni), mentre la crescita degli arrivi è stata del 7,4% rispetto al 2016 e del 21,6% nel quinquennio 2013-2017 (tre milioni di turisti in più).



Via della Spiga



Valorizzare anche piccoli borghi di cui la Lombardia è ricca: offre ai visitatori un ventaglio di proposte turistiche di grande qualità. Dalle città d'arte ai laghi, dalle montagne alle bellezze naturalistiche ed ambientali. I piccoli borghi sono realtà meno conosciute ma che racchiudono tesori artistici, culturali, storici ed enogastronomici di assoluto valore.

Oggi il turista è cambiato, non ambisce più al cosiddetto pacchetto 'all inclusive', ma è un viaggiatore curioso, che ama scovare e gustare prodotti di nicchia, penso anche e soprattutto ai sapori delle nostre tradizioni, dal vino alla gastronomia. Valorizzando dunque i borghi meno noti la Lombardia potrà davvero diventare la prima meta turistica d'Italia. Milano ha fatto registrare il maggior numero di arrivi, 45,6%, risultando addirittura più attrattivo rispetto all'anno di EXPO2015, seguita dalla provincia di Brescia con il 17%, anche se è Bergamo a registrare il maggior incremento (+13,3%) rispetto al 2016. Buone performance anche a Varese (9,9%) e Monza (9,7%), mentre nel quinquennio 2013-2017 la crescita maggiore si è osservata a Mantova (+36,1%) e Pavia (34,2%). Relativamente alle presenze, l'incremento maggiore si è verificato nella provincia di Monza Brianza, +13,9% rispetto all'anno precedente e ben del 43,3% rispetto al 2013, seguita da Bergamo (+11,1% rispetto al 2016 e +30,4% nel quinquennio). La maggior parte dei

turisti sceglie ancora le strutture alberghiere (84,2% degli arrivi e 73,7% dei pernottamenti), anche se il ricorso alle strutture ricettive extralberghiere risulta in costante crescita: nel quinquennio gli arrivi in strutture extralberghiere sono passati dall'11% al 15,8% e le presenze dal 22,2% al 26,3%.

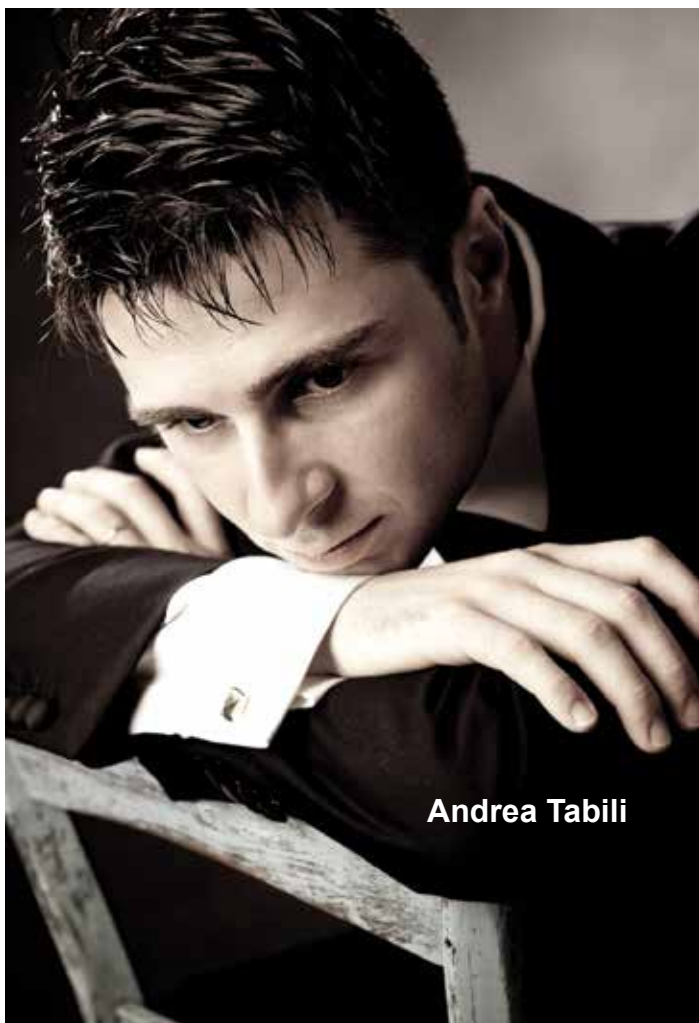
Aumentano le presenze internazionali: da segnalare è il costante aumento della componente internazionale, arrivata a rappresentare il 55,5% degli arrivi turistici e il 60,9% delle presenze. I numeri di Polis Lombardia confermano una forte crescita nel quinquennio, con un incremento del 31,5% per quanto riguarda gli arrivi e del 24,2% per le presenze. Nelle province di Como e Brescia oltre il 70% delle presenze turistiche proviene da paesi esteri (rispettivamente 76,9% e 71,4%). Al contrario la Lombardia meridionale mostra un'elevata incidenza di italiani: in particolare nella provincia di Pavia (75,1% di presenze italiane), Lodi (69,8%), Mantova (66,1%) e Cremona (64,0%). Per quanto riguarda gli arrivi sono le località turistiche della provincia di Como ad essere particolarmente attrattive per i turisti stranieri: il 73,8% degli arrivi nel 2017. Sopra la media anche Varese (60,9%), Milano (59,0%) e Brescia (56,8%). Al contrario i territori della bassa Lombardia risultano essere appannaggio dei turisti italiani: Pavia (76,7% di arrivi italiani), Mantova (72,9%), Lodi (68,1%) e Cremona (63,6%).

IL FESTIVAL NUOVI SPAZI MUSICALI ESPLORA LA MUSICA SPAGNOLA, INGLESE E SERBA

Si è svolta ad Ascoli Piceno la 39esima edizione del Festival di musica d'oggi "Nuovi Spazi Musicali" curato dalla compositrice Ada Gentile. La rassegna si è articolata in quattro concerti tenuti nel Foyer del Teatro V.Basso e dedicati a quattro Paesi: Italia, Spagna, Inghilterra e Serbia. Il concerto di apertura, come sempre, è dedicato all'Italia, con due nuove "operine tascabili" commissionate per l'occasione ai compositori romani Daniele Carnini ed Antonio Di Pofi che utilizzano testi divertenti di due famosi musicologi: Sandro Cappelletto e Giovanni D'Alò. L'esecuzione è stata affidata a quattro eccellenti musicisti che sono ormai "ensemble in residence" del Festival: al soprano Annalisa Di Ciccio, al basso ascolano Andrea Tabili ed all'attrice-voce recitante Pamela Olivieri. Il secondo concerto è dedicato alla Serbia, con il Trio Pokret, composto dalla pianista Maija Mihic, dalla violinista Madlen Stokic e dal clarinetista Milos Nikolic, cui si è aggiunto un virtuoso del bayan, Madlen Vukmir. Alla Sala dei Savi del Palazzo dei Capitani, si è svolto un evento eccezionale; il Presidente dell'Unione di Compositori Polacchi di Cracovia, Jerzy Stankiewicz, ha presentato, per la prima volta in Italia, un film del regista francese Buenaventura Vidal, dal titolo "Il fascino dell'impossibile" dedicato al grande compositore francese Olivier Messiaen, prigioniero nello Stalag VIII di



Annalisa Di Ciccio



Andrea Tabili

Gorlitz nella cerchia dei prigionieri polacchi. Un documento di grande valore sulla figura del compositore francese autore del famoso brano "Quatuor pour la fin du temps" scritto tra il 1940 ed il 1941 durante la sua permanenza nel campo di concentramento nazista. Il terzo appuntamento si è dedicato alla Spagna con un duo formato dal pianista Alejandro Anton Camara e dal sassofonista Alejandro Martinez Arias che si è cimentato in un programma dedicato alla Sibilla, in onore del territorio marchigiano, con brani di autori spagnoli e due opere, scritte per l'occasione dai compositori italiani Paolo Rosato, Enrico Marocchini e del giovanissimo ascolano Andrea Parissi. Il concerto di chiusura, è stato invece affidato, come sempre, ad un giovane pianista già affermato in Inghilterra, Joseph Houston, che ha eseguito opere del '900 storico (Rachmaninov, Liszt e Debussy) insieme a nuove opere di autori inglesi (Stringer, Simaku e Mason) ed italiani (il veneziano Claudio Ambrosini e la bolognese Andreina Costantini). Tutti i concerti sono stati registrati da Radio Cemat ed è possibile ascoltarli collegandosi al sito www.radiocemat.org. La realizzazione di questa edizione della rassegna è stata resa possibile grazie al contributo del Comune di Ascoli Piceno, della Regione Marche e della Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno. Hanno invece concesso il patrocinio il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale nonché il "Nuovo Imaie" di Roma.

GONG MOLISANO PER ENNIO MORRICONE



Un colpo di gong per scandire i 90 anni del maestro Ennio Morricone. È il dono che le sorelle hanno inteso dedicare al più amato, fecondo e stimato compositore italiano, premio Oscar, celebrato in tutto il mondo. Si tratta di un gong preparato, in esclusiva per l'artista, dalla Pontificia Fonderia di campane Marinelli di Agnone, la storica azienda che da mille anni produce strumenti sonori in bronzo. Il disco metallico, dal diametro di circa 30 cm, nota musicale SOL, è sospeso ad un'artistica struttura in ferro battuto anch'essa realizzata artigianalmente presso l'officina di Agnone e alla sua base ne reca i simboli. Già da un po' di tempo una speciale campana Marinelli fa bella mostra di sé in casa Morricone ed è un recente dono della famiglia Totaro a ricordo del 60/o anniversario di matrimonio del grande Maestro. Anche il gong, come la campana, è un primordiale strumento a percussione il cui tocco prolungato richiama molti significati ed emozioni. (Ansa)



MODON D'OR: LA FONTINA DEI GOURMET

La Fontina Dop punta a soddisfare i palati più esigenti con il Modon d'Or - Concorso nazionale Fontina d'Alpage 2018. Sapore dolce, pasta morbida, fondente in bocca e dall'inconfondibile profumo di fiori di montagna: sono premiate le migliori forme d'alpeggio. Durante l'estate i produttori valdostani hanno dato il loro meglio per realizzare i formaggi che hanno conquistato le differenti giurie. Le migliori Fontine, che hanno ricevuto punteggi superiori ai 90/100, sono state premiate con l'assegnazione del Modon d'Or. A quelle che hanno raggiunto quota 80/100 è andata la Médaille d'Or. Le forme vincenti sono state inserite in un percorso di commercializzazione che valorizza anche economicamente la qualità del prodotto. La Fontina è prodotta con latte crudo e intero. Ha una crosta sottile, marroncina e compatta, che racchiude una pasta semicotta, elastica e fondente, con occhiatura piccola e scarsa. E' di colore paglierino chiaro nelle forme prodotte in inverno, quando le mucche sono alimentate con il fieno, mentre tende al giallo più intenso per la produzione estiva. Ha un sapore dolce e l'aroma fragrante si accentua con la stagionatura. Il concorso è organizzato dall'assessorato dell'Agricoltura e ambiente della Regione autonoma Valle d'Aosta, in collaborazione con la Chambre valdotaine e la Fondation Grand Paradis, con il supporto tecnico-scientifico del Consorzio produttori e tutela della Dop Fontina e della Cooperativa produttori latte e Fontina.



FIERA DEL TARTUFO: AD ALBA COLORI E SAPORI. TRA TERRA E LUNA, IL COSTOSO PRODOTTO NASCE NELLE VITE TUTELATE DALL'UNESCO



Le suggestioni della 'cerca' notturna del fungo ipogeo più prezioso, che nasce spontaneo 'tra terra e luna' dei paesaggi vitivinicoli patrimonio Unesco. Celebra questo fascino l'88esima edizione della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, in programma nella capitale delle Langhe, fino a fine novembre. Un territorio scrigno gourmand di prelibatezze enogastronomiche, in particolare il tuber magnatum pico, la cui raccolta è iniziata lo scorso settembre e prosegue fino al 31 gennaio, per un'annata che si profila molto buona rispetto alle ultime due.

E' proprio il tartufo al centro di un calendario di eventi gourmet e culturali, che per otto settimane animano la città di esperienze sensoriali e di approfondimenti su storia, tradizioni e folclore legati al prodotto, nell'Anno del Cibo Italiano voluto dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dal ministero dei Beni Culturali. Grazie all'Ente Fiera Internazionale del Tartufo

Bianco, Alba ospita quest'anno per la prima volta le rappresentanze di altre Regioni italiane, Liguria e Basilicata, ma anche da Pantelleria, dal Lago di Garda, dalla vicina Chieri e le 'Creative cities Unesco'. Un autentico viaggio, tra i sapori del buon vivere italiano, intrapreso ogni anno da oltre 600 mila buongustai, che si recano ad Alba dove hanno a disposizione diverse mostre da visitare, concerti e appuntamenti letterari cui assistere. Tra questi, le esposizioni "Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli museo d'arte contemporanea" Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen (Fondazione Ferrero). Un omaggio al maestro della grappa, Romano Levi nel decennale della morte, la personale dell'artista torinese Valerio Berruti, il design di "Trace", lo speciale quanto pensato per lamellare il tartufo, l'esposizione curata dalla famiglia Ceretto "Lynn Davis, Patti Smith: a collaboration" nel Coro della Maddalena sono solo alcuni degli altri eventi

espositivi in programma. Tutto ruota attorno al Mercato tartuficolo mondiale, aperto ogni sabato e domenica nel cortile della Maddalena, dove sono allestite la rassegna "AlbaQualità" e la "Grande Enoteca", mentre in uno dei padiglioni accanto ci sono gli show cooking dell'Alba Truffle Show. Tra gli appuntamenti, i Foodies Moments, quando il tartufo incontra la cucina d'autore, con chef e cuochi stellati, i Wine tasting experience e i laboratori didattici per i più piccoli, con l'Alba truffle bimbi. Piazza Risorgimento si trasforma in salotto in cui si celebrano le eccellenze del territorio piemontese e italiano con assaggi, degustazioni e workshop, per scoprire le produzioni degli artigiani del gusto. L'esaltazione della gastronomia d'eccellenza culminerà nell'Asta mondiale del Tartufo bianco d'Alba al castello di Grinzane Cavour, quando i migliori funghi ipogei saranno messi all'incanto per finanziare iniziative di solidarietà e impegno sociale. (Ansa)

PADRE PIO E' TRA I SANTI CON PIU' DEVOTI, TRA GLI ITALIANI IN PATRIA E TRA I TANTI IMMIGRATI. ORA NEL SUO PAESE SI TROVA LA MADONNA DI POMPEI

Il Quadro della Madonna del Rosario di Pompei è pellegrino a San Giovanni Rotondo. L'immagine venerata da milioni di fedeli in tutto il mondo è esposta nel Santuario Santa Maria delle Grazie della città pugliese. La peregrinatio Mariae, guidata dall'équipe della Missione Mariana del Rosario, conclude le celebrazioni del cinquantesimo anniversario della morte di San Pio e del primo centenario della sua stigmatizzazione. L'evento è particolarmente atteso dai devoti di Padre Pio che hanno potuto così venerare l'immagine della Madonna di Pompei di cui il santo francescano fu devotissimo. Il frate di Pietrelcina aveva, inoltre, una particolare predilezione per la Novena alla Madonna, composta dal Beato Bartolo Longo, e recitava quotidianamente non meno di cinque rosari. Fu, inoltre, pellegrino al Santuario mariano almeno tre volte, nel 1901, quando da ragazzo vi andò con alcuni compagni di scuola; nel 1911, accompagnato da padre Evangelista, superiore del Convento di Venafro; nel 1917, in una licenza militare. In quelle occasioni Padre Pio si rivolse alla Madonna con incessanti preghiere per ottenere alcune grazie. Non si può immaginare la vita del frate di Pietrelcina senza Maria.



L'AGROALIMENTARE, PILASTRO DELL'ECONOMIA SARDA

“La storia del vino sardo è una delle belle pagine dell'evoluzione della nostra economia che passa attraverso il miglioramento dei prodotti dell'agroalimentare. Abbiamo avuto la capacità di trasformare un prodotto totalmente artigianale e casalingo in una produzione di alta qualità che esportiamo in tutto il mondo, e in questo la cantina di Santadi è un'eccellenza di cui siamo molto orgogliosi”. L'assessore della Programmazione Raffaele Paci ha chiuso così il convegno ‘Le produzioni agroalimentari a marchio Carignano e dintorni’, organizzato all'interno della due giorni in memoria dell'enologo Giacomo Tachis, principale artefice di quella evoluzione. Duecento soci, 30 dipendenti, oltre 2 milioni all'anno di bottiglie. Numeri importanti, quelli della Cantina di Santadi, solida realtà produttiva del Sulcis cresciuta sui mercati mondiali. “Qui abbiamo un esempio concreto di come valorizzare il patrimonio che offre la Sardegna e farlo diventare occasione di sviluppo e occupazione, con ricadute importanti per il territorio ma un po' per tutta la regione. Sono convinto che nell'agroalimentare e nel vitivinicolo, potenziati dall'alta tecnologia sui mercati internazionali, ci sia un pezzo fondamentale della nostra economia anche per il futuro”, ha detto Paci. “Senza questi settori non andiamo da nessuna



parte, ma è assolutamente indispensabile ripensarli attraverso l'innovazione, per esportarli sui mercati mondiali, per dare ai giovani la possibilità di farne il loro lavoro e dunque di restare in Sardegna a costruire la loro vita. Abbiamo un potenziale fantastico, usiamolo al meglio”.

“La vicenda imprenditoriale della Cantina di Santadi – ha sottolineato l'assessore Erriu – è un caso di successo utile alla Sardegna. La valorizzazione del Carignano, l'aver saputo puntare sulla qualità del prodotto e sull'innovazione, l'aver utilizzato al massimo il sapere dell'enologo Giacomo Tachis che gli ha aperto le porte dei mercati internazionali e dei rapporti con altre aziende guida di successo a livello nazionale, sono esempi di come nella nostra Isola, a partire dal prodotto del territorio, si possa assicurare e garantire un successo imprenditoriale che dà lavoro e sviluppo e offre ricchezza”.





NELLA BIBLIOTECA DELLA REGIONE, LA MOSTRA SUL SET DEL GATTOPARDO

È stata inaugurata nella Biblioteca centrale della Regione siciliana A. Bombace a Palermo la mostra “Il set del Gattopardo in 300 immagini”. A 60 anni dalla pubblicazione del romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, la Biblioteca centrale della Regione siciliana ospita 300 foto per raccontare il film capolavoro di Luchino Visconti. La mostra racconta i novanta giorni di lavoro per la realizzazione del Film a Ciminna, trasformata nella Donnafugata di metà Ottocento. I backstage della lunga avventura che coinvolse la piccola comunità in quello che sarebbe stato un capolavoro della cinematografia italiana. L'esposizione, realizzata da BCsicilia e dal Centro studi “La Donnafugata del Gattopardo”, è la più grande mostra fotografica dedicata al film capolavoro di Luchino Visconti.

I ventisei pannelli accolgono il materiale, in gran parte inedito, recuperato attraverso un lungo lavoro in giro per l'Italia, con i “fuori scena” della Titanus (oggi Repoters-Associati). La mostra fotografica segue un itinerario ben preciso, iniziando proprio dai primi sopralluoghi del patron della Titanus Goffredo Lombardo, il palazzo del principe, la balconata della piazza, il palazzo municipale, la casa Sedara, la pavimentazione con ciottoli della piazza, e i primi arrivi a Ciminna di alcuni at-

tori (Paolo Stoppa, Rina Morelli e Claudia Cardinale). Inoltre la mostra mette in evidenza l'ingresso in paese della famiglia Salina, il corteo, il canto del Te Deum all'intero della matrice dedicata a Santa Maria Maddalena.

Nella seconda parte, la mostra espone una serie di foto che riguardano la vita del Principe e del popolo di Donnafugata attraverso le immagini del canto della Bella Gigogin, il corteo, il plebiscito, l'arrivo e la partenza del Conte Chevalley e alcune scene riguardanti la figlia del sindaco, Angelica interpretata dall'attrice Claudia Cardinale. Alcuni pannelli sono dedicati alle due scene esterne nelle campagne di Donnafugata riguardante la caccia del Principe insieme con Ciccio Tumeo.

Infine la mostra riserva al visitatore una sezione di backstage, con i fuori scena del film dove si scorge il regista Luchino Visconti “spiegare” a Burt Lancaster come aggredire Ciccio Tumeo, lo stesso Visconti che spruzza sul viso di Rina Morelli, nelle vesti della Principessa Maria Stella Salina, moglie di don Fabrizio, del borotalco per far apparire ancora più “realistico” il lungo viaggio in carrozza della Famiglia per raggiungere Donnafugata o la famiglia Salina nella chiesa madre di fronte una miriade di riflettori e operatori.



Promotore della trasposizione cinematografica del romanzo di Tomasi di Lampedusa fu il produttore napoletano Goffredo Lombardo. Fu lui ad acquisire, si dice a caro prezzo, i diritti dell'opera letteraria e a scegliere come regista Luchino Visconti. Un lavoro di grande impegno che riportò in vita gli ambienti dell'aristocrazia siciliana e le atmosfere del romanzo. Ineccepibile il cast di attori, primo fra tutti Burt Lancaster, anche se Luchino Visconti avrebbe preferito Laurence Olivier o il sovietico Nikolaj Cerkasov. Sembra che il regista di nobili origini abbia definito Lancaster "un cowboy o un gangster" e per questo poco adatto a interpretare il ruolo di un aristocratico siciliano. Ad imporgli l'attore americano nel ruolo di don Fabrizio Salina fu lo stesso produttore Lombardo. "Il Gattopardo" venne interamente girato in Sicilia, ad eccezione delle scene dell'interno del palazzo di Donnafugata, che furono ricostruite nelle sale di Palazzo Chigi ad Ariccia, un paese non lontano da Roma.

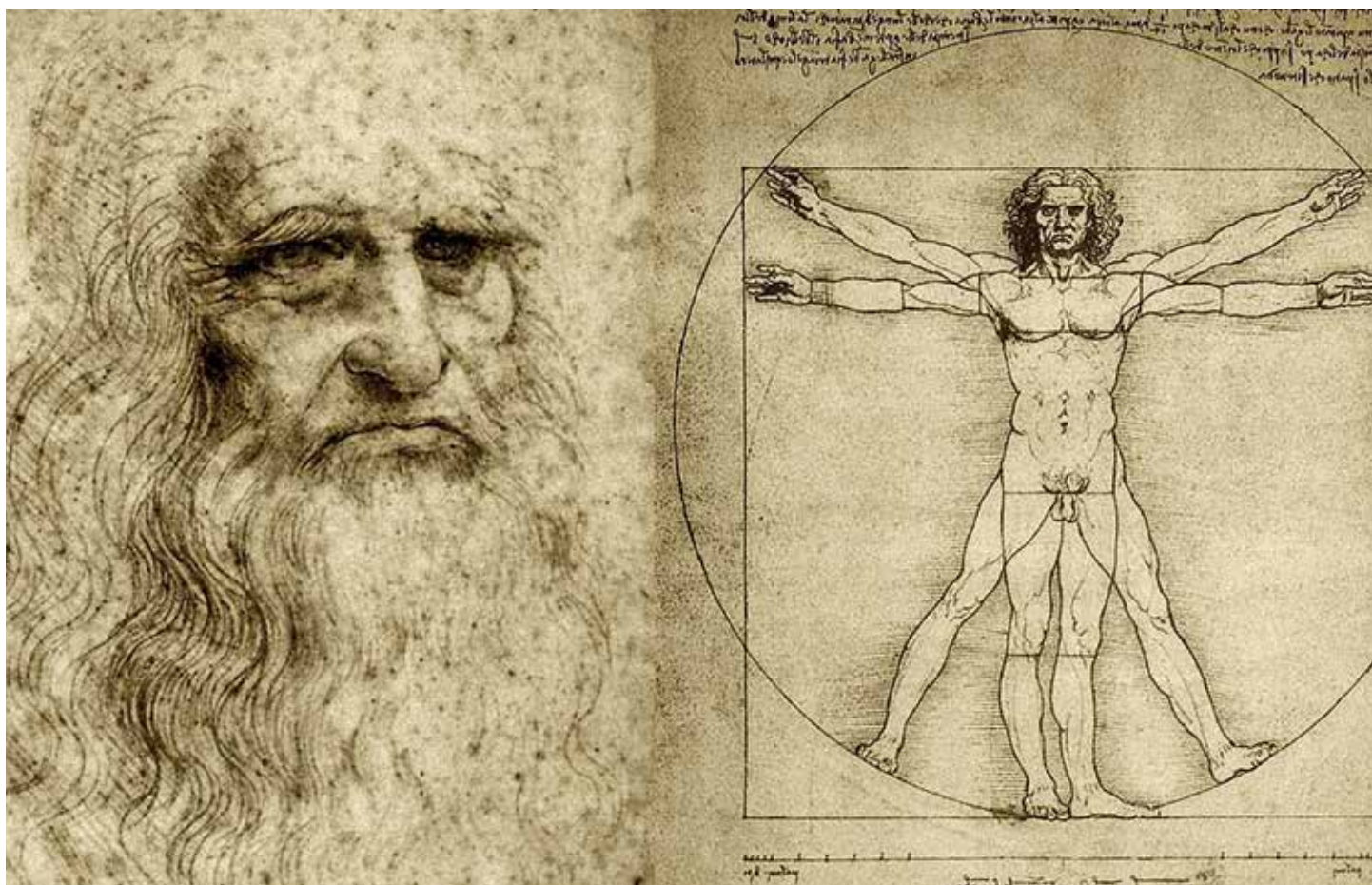
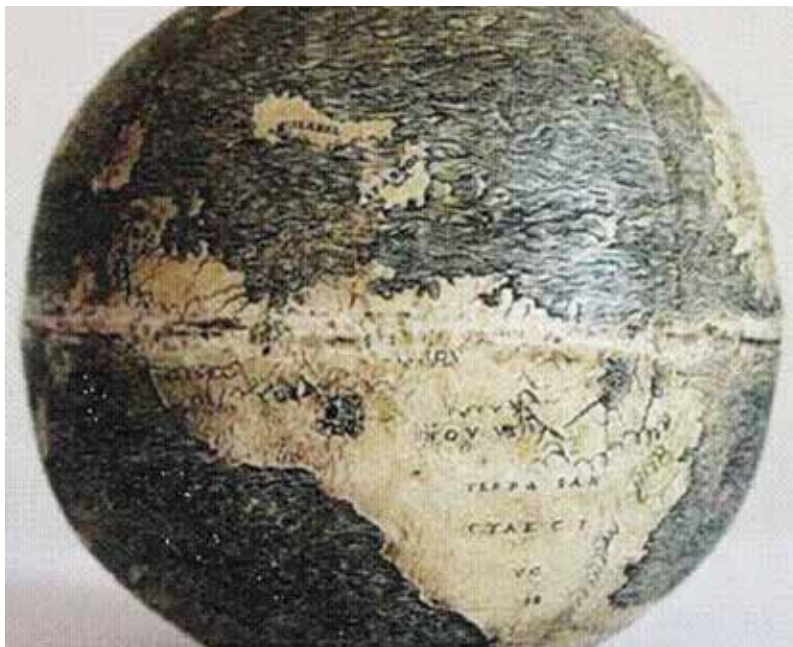


Nell'autunno del 1961 il regista effettuò i primi sopralluoghi in Sicilia, con lo scenografo Mario Garbuglia. Il 14 maggio 1962 iniziarono le riprese. Nelle settimane che le precedettero, Garbuglia si trovò a dirigere, contemporaneamente, diversi cantieri per le realizzazioni delle scene dell'ingresso dei garibaldini a Palermo, mentre allo stesso tempo si lavorava alla casa del principe a Boscogrande, alla sua residenza estiva di Donnafugata, a Ciminna, e all'osservatorio. Le costruzioni di Palermo, fra cui quella della Porta civica attraverso la quale irrompono le Camicie Rosse, furono completate nel giro di quindici giorni. In ventiquattro giorni vennero portati invece a termine i lavori alla villa Boscogrande che venne restaurata in molte sue parti, ricorrendo ad un vero e proprio esercito di stuccatori e decoratori: facciata, pavimenti e soffitti furono rimessi a nuovo, si dipinsero e si tappezzarono le pareti. Solo Palazzo Gangi, sempre a Palermo, dove fu girata la celebre

scena del ballo, era in buono stato di conservazione e richiese solo pochi interventi scenografici. "Ma questo è niente in confronto a quello che abbiamo fatto a Ciminna", scrive Garbuglia nel libro *La realizzazione in Il film 'Il Gattopardo'* e la regia di Luchino Visconti del 1963. "Il paese era stato scelto perché la sua piazza, con la chiesa in fondo, corrispondeva quasi in tutto a quella dell'immaginaria Donnafugata, quel quasi sta per l'assenza di un piccolo particolare: mancava infatti il palazzo del principe di Salina. E il palazzo l'abbiamo fatto noi". Come prevedeva il progetto di Garbuglia a circa un metro di distanza dagli edifici più o meno moderni che sorgono a destra della Matrice fu innalzata la facciata del palazzo Salina. Ci vollero quarantacinque giorni di lavoro, superando difficoltà di ogni genere. Anche la piazza di Ciminna venne rifatta e una pavimentazione più antica sostituì il moderno asfalto. Alla fine di giugno, iniziarono le riprese a Ciminna, che "diventò" la Donnafugata del romanzo. (aise)

LEONARDO DA VINCI AVEVA INVENTATO ANCHE IL MAPPAMONDO: ECCO GLI ESITI DI UNA RICERCA CAMBRIDGE

Un mappamondo su uovo di struzzo del diametro di 11,2 centimetri riporta la miniatura di una carta geografica terrestre dove per la prima volta è visibile il Sud America. Il mappamondo sarebbe stato realizzato a Firenze da Leonardo da Vinci su informazioni di Amerigo Vespucci. E' quanto risulta dai recenti studi del proprietario, il collezionista e industriale belga Stefaan Missinne, insieme ad alcuni esperti di Leonardo e non solo, pubblicati dalla Cambridge Scholars Publishing. Le novità sono emerse tra le prove dell'attribuzione del mappamondo a Leonardo. C'è un disegno del 1503 alla British Library identificato tra i fogli di Leonardo e finora classificato come rappresentazione della Luna. In realtà si deve ritenerlo un disegno preparatorio del mappamondo. Secondo il professor Leonardo Rombai dell'università di Firenze "si tratta di una importante scoperta. Vi si vede per la prima volta il Sud America nella sua intera conformazione continentale".





TOSCANA TECH 2018: TRA I PROTAGONISTI I “CERVELLONI” DELLE MIGLIORI UNIVERSITA’

L'evento è una grande opportunità per favorire il processo di trasformazione della propria attività verso la “fabbrica intelligente”. La Regione Toscana da anni investe in ricerca, formazione e innovazione per dare sostegno alla manifattura toscana, proponendo nuove prospettive e opportunità di sviluppo e Toscana Tech risponde proprio a questi obiettivi. L'appuntamento fiorentino è un'importante occasione di incontro per imprenditori, università, piccole, medie e grandi aziende per confrontarsi sui nuovi modelli tecnologici di quella che è stata definita la quarta rivoluzione industriale, per comprenderne gli sviluppi possibili, per far crescere l'ecosistema toscano nell'ambito della fabbrica del futuro. Industria 4.0 è una tendenza dell'evoluzione industriale orientata ad una totale integrazione tra strutture di dati e nuove tecnologie produttive digitalizzate e interconnesse, mirata al mi-

glioramento delle condizioni di lavoro e alla crescita in qualità ed efficienza della produttività degli impianti.

L'evento, che vede la presenza di esperti del mondo del lavoro e della formazione tra cui Phill Cartwright (Direttore del Centre for Modelling & Simulation dell'Università di Bristol), propone un programma denso di iniziative. Durante l'evento si sono alternati momenti di confronto allargato e incontri 'one to one' con imprese e personale esperto di formazione, workshop su argomenti specifici e seminari. E' stato dato spazio alle opportunità di crescita offerte dalla Regione durante il meeting Formazione 4.0, e al Trasferimento Tecnologico grazie al programma Research to Business per favorire l'incontro tra offerta di innovazione delle Università e degli Enti di Ricerca toscani e le imprese del territorio. Da segnalare anche l'impor-

tante presenza del dipartimento 'Invest in Tuscany' che da anni attrae investimenti industriali ed economici per lo sviluppo imprenditoriale e produttivo della regione. In questo caso l'iniziativa proposta è il 'Partnering Day', durante il quale alle PMI toscane è data l'occasione di incontrare aziende multinazionali con sede in territorio toscano per attivare opportunità di collaborazioni e di business. Per l'occasione si parlato anche di reshoring, e cioè del ritorno a casa delle aziende che avevano delocalizzato la produzione. Il percorso '40 imprese 40' raccoglie, infatti, alcuni dei progetti di innovazione finanziati dalla Comunità europea e dalla Regione Toscana, presentati con video, infografiche e prototipi. Il tutto per raccontare l'impatto che l'innovazione sta avendo sul mondo del lavoro e sugli scenari futuri della produzione in Toscana.

TRENTO E' LA CAPITALE DEI MERCATI NATALIZI



REGIONE TRENantino ALTO ADIGE

L'atmosfera delle feste e il candore della neve uniti all'unicità delle produzioni artigiane e ai sapori dell'enogastronomia. Questa è la formula per regalare una vacanza speciale nelle settimane del Natale e fare vivere i famosissimi Mercatini.

Durante il periodo natalizio Trento regala un'atmosfera magica, grazie ai Mercatini di Natale e al ricco programma di appuntamenti ed iniziative rivolti a grandi e piccini. Le storiche Piazza Fiera e Piazza Cesare Battisti ospiteranno più di 90 casette di legno che esporranno il meglio dell'artigianato alpino e della tradizionale enogastronomia locale. In Piazza Santa Maria Maggiore verrà proposto un allestimento di una Piazza green dedicata all'esposizione della produzione agricola del nostro territorio implementata da un calendario di attività formative e ricreative per famiglie.

Dunque un vera e propria immersione nel cuore del Trentino e delle sue meraviglie, che oltre ai tesori di Trento sarà un'occasione per scoprire luoghi e tradizioni della Valle dei Laghi grazie ai suoi numerosi appuntamenti: da Vite di Luce nel borgo di Santa Massenza a La notte degli alambicchi accesi - degustazioni in distillerie storiche e un originale spettacolo di teatro itinerante per scoprire fascino e segreti di una tradizione antica. Uno scenario indimenticabile dove anche quest'anno si celebrano la cultura, la tradizione, l'arte del teatro, i prodotti tipici e la storia di S. Massenza e della Valle dei Laghi.



INAUGURATA LA MOSTRA LUCE FIGURA PAESAGGIO. CAPOLAVORI DEL SEICENTO IN UMBRIA



“Un’operazione culturale di grande valore che, sulla scia della bella mostra sul Sassoferrato, organizzata dalla Fondazione per l’Istruzione Agraria di Perugia e ospitata nel complesso benedettino di San Pietro, prosegue l’opera di riscoperta di un periodo artistico importante e multiforme, quanto poco valorizzato della nostra regione”. Lo ha affermato la presidente della Regione Umbria Catiuscia Marini in occasione dell’inaugurazione della mostra “Luce figura paesaggio. Capolavori del Seicento in Umbria” a cura di Cristina Galassi, che sarà aperta al pubblico fino al 30 giugno 2019.

“Anche in questa mostra – afferma la presidente - si distingue l’operato della Fondazione per l’istruzione agraria, erede dell’enorme patrimonio architettonico, storico e artistico tramandato dalla comunità benedettina di San Pietro, alla quale la Regione ha aderito con piacere contribuendo anche con la messa a disposizione di un’opera di Pietro Montanini. È innegabile



che, spesso, l’immagine stereotipata dell’Umbria come regione dall’impronta medievale o al massimo rinascimentale, non abbia giovato alla conoscenza e anche alla tutela delle opere d’arte dei periodi considerati minori”, prosegue, “Una tale sottovalutazione permise, inoltre, la distruzione o la dispersione di arredi e contesti di edifici ecclesiastici e privati e ritardò la piena consapevolezza di una fase invece vitale e cruciale anche per la cultura della nostra regione. Da allora sono stati fatti molti passi e non possiamo che essere

grati a tutti quegli studiosi che operano per l’emersione dall’oblio di importanti testimonianze d’arte e storia e per animare il dibattito storico-critico sul periodo in esame. Grazie all’Università e alla Fondazione per tutto il grande lavoro di ricerca e per tutte le iniziative che si stanno realizzando nel Complesso di San Pietro, luogo simbolo della storia dei benedettini e dell’identità di Perugia e dell’Umbria, unico e ricco di spiritualità e di storia non solo culturale, ma anche di scienze agrarie”.

SCI: COPPA DEL MONDO DI TELEMAR IN VAL D'AOSTA. L'ANTICA DISCIPLINA NACQUE IN NORVEGIA



Per la seconda volta nel calendario gare della Coppa del Mondo di Telemark è stata inserita una località italiana: La Thuile. Le gare si disputeranno a gennaio 2019 sulla pista che ha ospitato nel febbraio 2016 tre gare di Coppa del mondo femminile e nel gennaio 2017 due gare di Coppa del mondo di telemark.

La pista numero 3 del comprensorio, intitolata a Franco Berthod, atleta che ha scritto la storia dello sci alpino di La Thuile, è una delle più interessanti dal punto di vista tecnico: è una pista nera che dal plateau di Les Suches scende attraverso i boschi sovrastanti La Thuile per raggiungere il paese dopo quasi tre chilometri di impegnativi muri e curvoni.

Il telemark è un modo di vivere la neve antichissimo. Il nome nasce in Norvegia e si deve all'abilità di un falegname della Contea Telemark, Sondre Norheim, che appassionato di sci, si



costruì rudimentali attrezzi e vinse una gara di salto sulla neve, atterrando con la caratteristica piega di questa disciplina. Questa tecnica, che si caratterizza per l'inconfondibile curva, conobbe alcuni momenti di gloria e, a tutti gli effetti è stata antesignana dello sci. Dal

2006 questo gesto sciistico inconfondibile ed elegante si è felicemente coniugato con la pratica del fuoripista e, grazie all'evoluzione delle attrezzature, cominciò ad essere utilizzato anche nel Freeride e nel Freestyle.

BASILICA DI SAN MARCO: SERVONO 2,7 MILIONI PER I PRIMI LAVORI A QUESTO CAPOLAVORO

E' di 2,7 milioni di euro la somma stimata e necessaria per avviare il primo gruppo di interventi più urgenti nella Basilica di San Marco, a Venezia. La stima è stata resa nota da Carlo Alberto Tesserin, Primo Procuratore, "La Procuratoria è già pronta a spendere, e ha in realtà già cominciato a farlo, circa 700 mila euro - hanno detto i procuratori - mentre per i restanti 2 milioni la Procuratoria di San Marco chiede uno specifico intervento del governo italiano". L'evento del 29 ottobre - eccezionale per durata e livello della marea - è stato rilevato dall'ente gestore della Basilica, la Procuratoria di San Marco: "Ha certamente sospinto la risalita capillare dell'acqua salata a livelli più alti nelle murature, ha bagnato strutture raramente raggiunte, ha provocato un ulteriore allargamento delle vie attraverso le quali avvengono le infiltrazioni di acqua ed umidità nelle strutture murarie, rendendole più esposte ad eventuali successivi eventi". "Riteniamo che lo Stato, che aveva promesso la protezione di S. Marco e dell'intera città di Venezia dalle invasioni mareali debba farsi carico di un tale urgente finanziamento, a salvaguardia del patrimonio universale di Venezia, che la legge italiana dichiara 'problema di preminente interesse nazionale'". La Procuratoria di S. Marco ha sollecitato - con una lettera inviata alle autorità governative ed ai Presidenti di Senato e Camera - l'applicazione alla Basilica di S. Marco delle misure di detrazione fiscale delle somme donate per il restauro di beni culturali di pro-



prietà pubblica: "Bisogna tenere presente - si rileva - che la Procuratoria è già impegnata in ampi e continui lavori di manutenzione che riguardano l'intero complesso monumentale, i quali non possono venire interrotti". L'eccezionale marea dello scorso 29 ottobre ha provocato tali danni al pavimento e all'interno della Basilica che in un solo giorno la Basilica è come se fosse invecchiata di vent'anni. (Rai news)



GIRO 2019 AMORE INFINITO: IL RACCONTO DI UNO STILE ITALIANO

La prossima edizione della Corsa Rosa sarà praticamente tutta italiana, con unico sconfinamento nella Repubblica di San Marino. 3 cronometro, 6 tappe di bassa difficoltà adatte ai velocisti, 7 di media difficoltà e 5 di alta difficoltà caratterizzeranno il percorso. Saranno 7 gli arrivi in salita, comprese le 2 cronometro di Bologna e San Marino.

Partenza dal capoluogo dell'Emilia-Romagna e chiusura a Verona con passerella finale nell'Arena, entrambe

cronometro individuali. La Cima Coppi sarà il Passo Gavia con i suoi 2.618 metri, la Montagna Pantani il Mortirolo e la tappa Bartali la Bologna-Fucecchio. Omaggio a Coppi nel centenario della nascita con l'arrivo a Novi Ligure e la Cuneo-Pinerolo.

Oltre a quello sportivo, tanti saranno i temi socio-culturali che si svilupperanno lungo i 3.518,5 km del tracciato. L'arrivo a L'Aquila – a 10 anni dal terremoto che la colpì al cuore alle 3:32 del 6

aprile 2009 – sarà uno dei momenti più emozionanti del Giro. La Corsa Rosa ricorderà anche personaggi e luoghi che hanno fatto la storia passata e recente del Paese Italia come il “genio” di Leonardo da Vinci a 500 anni dalla morte o Indro Montanelli, giornalista saggista e storico a 110 anni dalla nascita a Fucecchio. L'arrivo a Pesaro ricorderà il grande compositore Gioacchino Rossini.



Grande Partenza e Prima Settimana

Sarà la Regione Emilia-Romagna a lanciare il Giro d'Italia 2019. Prima tappa con una cronometro breve ma intensa, con i primi 6 km piatti e i successivi 2 km in fortissima ascesa. Si percorrono strade cittadine ampie nel centro di Bologna fino ai piedi della salita di San Luca: 2,1 km al 9,7% di media e con lunghi tratti oltre il 10/12% fino al picco del 16% in corrispondenza dell'ultimo chilometro. Si riparte da Bologna con una tappa mossa fin dal via che attraversa l'Appennino per scendere a Prato e affrontare le colline del circondario Empolese prima dell'arrivo di Fucecchio. Questa sarà la "Tappa Bartali" dove il Giro ricorderà anche il grande giornalista Indro Montanelli a 110 anni dalla nascita proprio a Fucecchio. In onore del genio di Leonardo da Vinci

e in occasione del cinquecentenario dalla morte (2 maggio 1519) la Corsa partirà dalla sua città natale per dirigersi a Orbetello dove sarà posto l'arrivo (prima occasione per le ruote veloci del gruppo) e da dove il giorno seguente verrà data la partenza della 4° tappa. Dalla Toscana, attraverso la Maremma, si giunge nel Lazio, a Frascati (arrivo in leggera ascesa adatto ai finisseur). Da Frascati a Terracina, 5a tappa, altra grande occasione per i velocisti prima delle tappe ondulate dell'Appennino Centro Meridionale. Giovedì 16 maggio si va da Cassino (proprio nei giorni della liberazione dopo l'Operazione Diadem, 11-19 maggio 1944, 75 anni fa) fino a San Giovanni Rotondo nel Parco Nazionale del Gargano (dove si trovano le spoglie di San Pio da Pietrelcina).

Partenza dal Mar Adriatico, a Vasto, per la settima tappa che avrà un significato particolare visto l'arrivo a L'Aquila, 10 anni dopo il terribile terremoto che nel 2009 devastò quelle terre. Sabato 18 si va dall'Abruzzo alle Marche dove, dopo la partenza da Tortoreto Lido, si arriva a Pesaro, città natale del compositore Gioacchino Rossini. Una frazione lunga (235 km) e molto insidiosa nel finale. Da Riccione a San Marino (unico sconfinamento del Giro d'Italia 2019) si corre una cronometro individuale molto difficile suddivisa in due parti: la prima, ondolata, fino all'ingresso nel territorio della Repubblica di San Marino e la seconda, in salita, fino all'arrivo. Questa sarà anche la Wine Stage della Corsa Rosa dedicata quest'anno al Sangiovese. Lunedì 20 primo giorno di riposo del Giro in Romagna.

La Seconda Settimana

Si riparte martedì 21 con una tappa completamente piatta attraverso la Pianura Padana: da Ravenna a Modena, con probabilissimo finale in volata, attraverso strade che ripercorrono parte delle zone terremotate nel 2012. L'11a tappa muoverà da Carpi per raggiungere Novi Ligure. Il traguardo sarà posto vicino alla casa dove il Campionissimo Fausto Coppi visse con Giulia Occhini (la Dama Bianca), che morì dopo un incidente stradale proprio davanti a casa Coppi nel 1993. La Cuneo-Pinerolo del giorno seguente riporta alla mente l'impresa del Campionissimo al Giro d'Italia 1949 quando, da solo in fuga, Coppi inflisse oltre 11 minuti a Gino Bartali. Il percorso sarà totalmente diverso da quello di 70 anni fa; tappa corta ma intensa con il doppio passaggio in cima al Muro di via dei Principi di Acaja (pendenze fino al 20%) e la scalata di Montoso, primo GPM di prima categoria incontrato al Giro 2019.

Si continua a salire nella 13a tappa che porterà il gruppo da Pinerolo a Ceresole Reale (Lago Serrù) situato in Alta Valle Orco in provincia di Torino con 3 GPM duri. Per primo il Colle

del Lys dalla Val Susa e quindi la salita di Pian del Lupo (Santa Elisabetta) sopra Cuorné/Castellamonte e l'ascesa finale del Colle del Nivolet fino al Lago Serrù. Si percorre la "vecchia strada" rinnovata che presenta pendenze importanti fino al 14/15%.

Altra tappa a "5 stelle" di difficoltà quella di sabato 25, che parte da Saint-Vincent e arriva a Courmayeur. Tappa molto corta (131 km) con 5 GPM e un dislivello elevato (4.000 m) in rapporto alla brevità della tappa. Si scalano Verrayes, Verrogne, Truc d'Arbe (Combes) e Colle San Carlo, prima dell'arrivo in salita di Courmayeur dove nel 1959 Charly Gaul vinse la tappa e indossò la Maglia Rosa per poi vincere quel Giro d'Italia. Si tratta di salite lunghe e di pendenze elevate concatenate senza tratti di respiro. Il giorno dopo, da Ivrea a Como, la tappa più lunga del Giro (237 km) con il finale "classico" degli ultimi Lombardia: Madonna del Ghisallo, la Colma di Sormano (senza Muro), Caviglio e San Fermo prima dell'arrivo sul Lungo Lago. Lunedì 27 maggio secondo e ultimo giorno di riposo della Corsa Rosa a Como.



La Terza ed Ultima Settimana

L'ultima settimana si apre subito coi fuochi d'artificio, martedì 28 maggio, nella tappa che porterà il gruppo da Lovere a Ponte di Legno. Tappone alpino di 226 km e 5.700 m di dislivello. Si scalano il Passo della Presolana, la Croce di Salven, il Passo Gavia (Cima Coppi) e il Passo Mortirolo (Montagna Pantani) dal versante "mitico" di Mazzo di Valtellina. Una tappa durissima che potrebbe spaccare in due il Giro d'Italia.

Da Commezzadura muoverà la 17a tappa che prevede subito leggera discesa lungo la Val di Sole, fino all'ascesa verso il Passo della Mendola. Dopo la discesa su Bolzano si risale la Valle dell'Isarco e, dopo Bressanone, la Val Pusteria. Si scalano le salite di Naz e Terento prima della lunga ascesa finale fino a Anterselva (Stadio del Biathlon), dove nel 2020 si svolgeranno i Campionati del Mondo di specialità. Il giorno dopo da Valdaora a Santa Maria di Sala una tappa praticamente tutta in discesa e pianeggiante che, attraverso Cortina d'Ampezzo, Longarone, Alpe di Siusi, Vittorio Veneto, Conegliano e Noale, porterà alla probabile volata finale.

Treviso-San Martino di Castrozza sarà la frazione numero 19. Tappa breve con arrivo in salita. La prima parte è mossa ma non durissima con le salite del Montello e del Passo San Boldo prima dell'ascesa finale: arrivo in salita di pendenza non elevata adatto a passisti scalatori. Sabato 1 giugno ultime fatiche in montagna con una frazione molto impegnativa e ultimo arrivo in salita del Giro: tappone dolomitico di oltre 5.000 m di dislivello con le salite di Cima Campo, Passo Manghen, Passo Rolle e la salita finale di Croce d'Aune-Monte Avena.

La Finale a Verona

Cronometro finale a Verona di 15,6 km (sul Circuito delle Torricelle). Prima parte del percorso su vialoni rettilinei, seguiti dalla salita delle Torricelle (4,5 km al 5% con alcuni "scalini"). Discesa di 4 chilometri fino a Piazza Bra e all'Arena, dove verrà incoronato il vincitore del Giro d'Italia 2019.





Pillole Statistiche

Per la seconda volta nella storia, il Giro prende il via da Bologna dopo il 22 maggio 1994. All'epoca si partì con una semitappa in linea vinta da Endrio Leoni, seguita da una cronometro vinta dal francese Armand de las Cuevas. Bologna fece la sua apparizione nella prima giornata del primo Giro, nel 1909, quando fu sede d'arrivo della Milano-Bologna di 397 km (il vincitore fu Dario Beni).

Per la quarta volta il Giro d'Italia si conclude a Verona con una cronometro individuale. Questi i precedenti:

1981, Soave-Verona: tappa a Knut Knudsen, Prim guadagna solo due secondi alla Maglia Rosa Giovanni Battaglin, che vince il Giro con 38" sullo svedese.

1984, Soave-Verona: tappa a Francesco Moser e cambio di Maglia

Rosa definitivo da Laurent Fignon a Moser. Il trentino vince a 50,977 km/h di media, rimontando in 42 km uno svantaggio di 1'21" sul francese.

2010, Verona-Verona: tappa a Gustav



Erik Larsson, Ivan Basso non viene insidiato per la vittoria finale.

Cima Coppi – Passo Gavia - Il Gavia sarà per l'ottava volta la Cima Coppi del Giro d'Italia. Nelle precedenti occasioni (1996, 1999, 2004, 2006, 2008 e 2010) fu disputata mentre solo una volta non venne assegnata – annullata per maltempo nel 1989 – e sostituita dalle Tre Cime di Lavaredo.

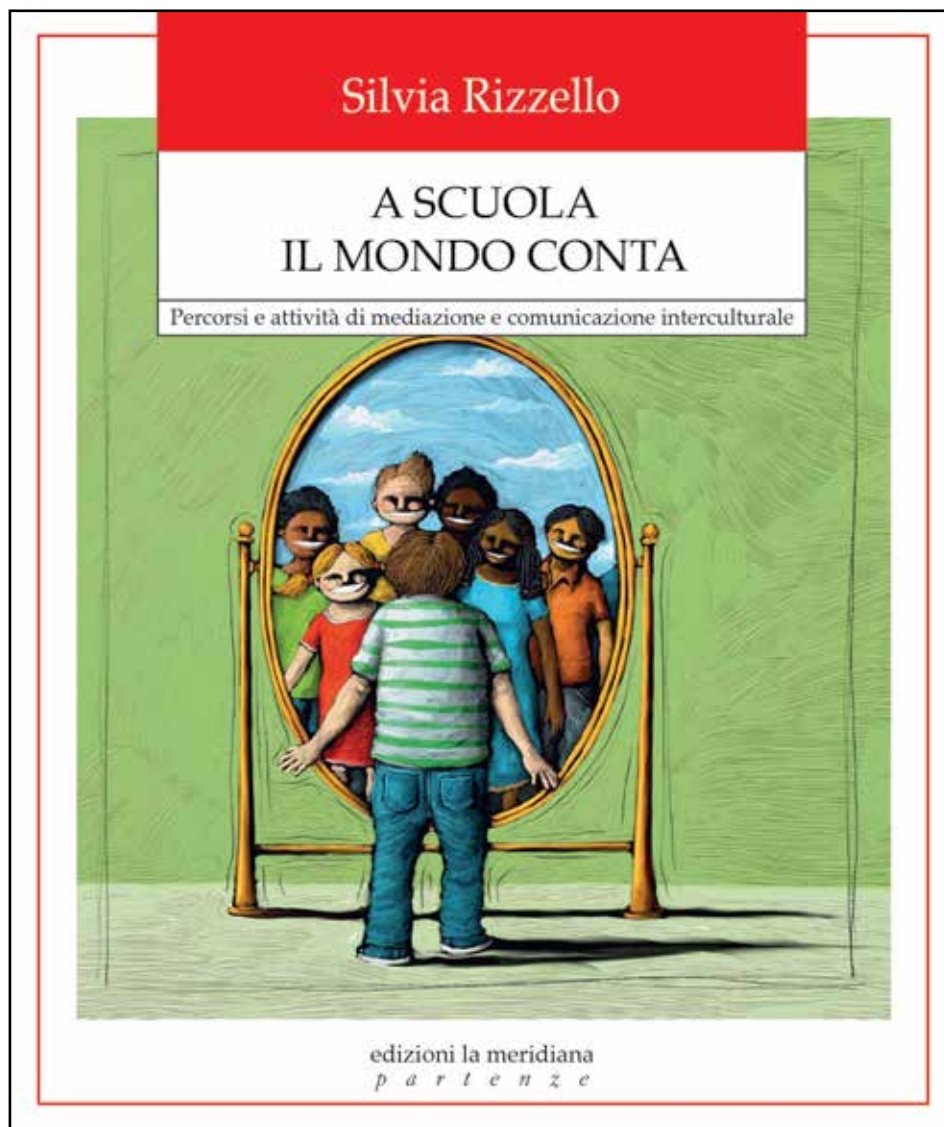
Località di tappa inedite nella storia del Giro: Fucecchio, Vinci, Cassino, San Giovanni Rotondo, Ceresole Reale, Lovere, Commezzadura, Anterselva, Valdaora, Santa Maria di Sala, Passo Croce d'Aune.

L'Emilia Romagna è la regione con più città di tappa, 7 (5 partenze e 2 arrivi), seguita dal Piemonte e dal Veneto a quota 6 (3 partenze e 3 arrivi sia per il Piemonte che per il Veneto).

A SCUOLA IL MONDO RACCONTA: PERCORSI E ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE INTERCULTURALE

Quanto accade nella scuola è specchio fedele di ciò che avviene fuori, nella vita di tutti i giorni. La scuola anzi è più di ogni altro il luogo dove fare esperienza di vita assume un significato con un carico di responsabilità e futuro maggiore, perché a scuola, nelle aule, le diversità di provenienza culturale, origine e ricchezza o povertà convivono e si incontrano. Nella misura in cui nella scuola le diversità impareranno a incontrarsi, la vita di fuori ne beneficerà. Come è possibile facilitare questo incontro a scuola? Attraverso la mediazione e comunicazione interculturale fatta da mediatori con competenze specifiche capaci di far nascere dall'incontro delle diversità opportunità inedite sul piano dell'educazione e degli apprendimenti.

Il libro di Silvia Rizzello, giornalista freelance, mediatrice interculturale e docente di didattica dell'italiano per stranieri, edito dalle edizioni la meridiana, nasce da esperienze nelle scuole di ogni ordine e grado e propone percorsi di incontro culturale nei quali la mediazione ha proprio il compito di far attraversare a tutti i protagonisti del mondo scuola le frontiere che ci rendono sconosciuti, estranei, gli uni agli altri e generare modelli di convivenza possibili anche se inediti. Lavorare negli interstizi è il lavoro del mediatore culturale, figura sul piano educativo non ancora riconosciuta e adeguatamente valorizzata. Il metodo proposto in queste pagine, adottato e sperimentato dall'autrice, è da intendersi come un preparare il terreno a diventare fertile in una realtà sempre più plurale, a misura di differenze e in un mondo così connesso come quello di oggi, dove i confini spazio-temporali stanno scomparendo. Perché nella mediazione interculturale ciò che conta non è il risultato, come dall'alto



di una cattedra ci hanno insegnato, ma quello che accade proprio dal basso, in maniera orizzontale; appunto, tra i banchi di scuola.

L'autrice: Silvia Rizzello è giornalista freelance, mediatrice interculturale e docente in didattica dell'italiano per stranieri. Laureata in Comunicazione, collabora con le scuole nella realizzazione di progetti di intercultura ed educazione ai media. È ricercatrice per il Centro Studi e Ricerche Idos/ Dossier Statistico Immigrazione. Per

un breve periodo ha vissuto in Canada dove ha seguito l'attività dell'Istituto interculturale di Montreal. È referente per l'Italia dell'organizzazione "Kyempapu" che garantisce istruzione, benessere e sport a bambini e giovani ugandesi. Nel 2015 ha vinto il premio "Giornalista di Puglia Michele Campione" per la cronaca. Sui temi dell'accoglienza e "il gusto delle differenze" ha già pubblicato Favola agrodolce di riso fuorisede (Kurumuny, 2016).

CHI E' LARA CARBONARO E I SUOI CAPRICCI PENDENTI? LO SCOPRIAMO

Mi chiamo Lara, sono nata a Cremona 46 anni fa. Sono una Dirigente di Comunità e lavoro nelle scuole come educatrice per utenti diversamente abili. Poter disegnare e creare è una vera espressione artistica per me, un hobby bellissimo, ed è attraverso le mie creazioni, interamente fatte a mano, che col tempo mi sono fatta conoscere. Wire significa filo, una tecnica americana che utilizza questo materiale per ottenere bijoux di forme diverse abbinati a pendenti in pietre dure, pietre naturali, cristalli, swarovsky, legni, resine...

Parlami del tuo percorso artistico:

È partito tutto dalla passione per gli accessori, in particolare gli orecchini che ho sempre indossato. Non avevo nessuna base e nessuna idea precisa, solo la mia fantasia e voglia di creare. Così pian piano mi sono informata, documentata su cosa potesse servirmi ed ho iniziato. Per me è un impegno di anni, di formazione, di grande stimolo per realizzare qualcosa di diverso e soprattutto personalizzabile.

A chi ti ispiri?

Lascio spazio alla fantasia, creatività, mi capita spesso che guardando le pietre dure o cristalli, immagino già la mia creazione finita, e quindi la realizzo. Amo la moda, ma non mi piace molto seguirla, tendo se possibile a farla...e spero restino nel tempo.

Come sei arrivata a creare bijoux?

Il mondo del bijoux è infinito, ce ne sono di tutti i generi, ma 6/7 anni fa, il wire era un po' una novità, ecco perché ho scelto questo genere, per differenziarmi dal resto. Indossandoli mi sono resa conto che suscitavano curiosità nella gente e cominciarono le



richieste.

Come li crei?

I miei strumenti principalmente sono

le mani, poi la fantasia, pinze, martelli per varie texture e col tempo volendo curare sempre più i dettagli, macchinari di precisione per tagli ed embossed.

Molte star li indossano, ci puoi dire qualche nome?

Uno dei primi contatti è stata la bellissima e squisita persona Nadia Bengala con la quale poi è nata una vera e sincera amicizia che oramai dura da anni....lei è una vera capricciosa!! Facebook ed i social in generale, se utilizzati bene sono veramente una grande vetrina e opportunità. Justine Mattera l'ho contattata personalmente come anche Jessica Polsky, Laura Torrisi, Laura Freddi.

Poi è arrivata la collaborazione con Mediaset: Patrizia Rossetti, Manuela Folliero, Marina Graziani, Francesca Leto, Nadia Rinaldi, Monica Setta, Alessia Mancini e l'anno scorso nel "Grande Fratello Vip" Carmen di Pietro e alcune influencer attuali. Un paio d'anni fa ho conosciuto Alba Parietti, donna con carattere e personalità spiccata che con me è stata veramente disponibile e che ringrazio sempre. Recentemente ho avuto l'occasione di fornire i miei accessori per il film "Tutto Liscio" con Mariagrazia Cucinotta. Bellissima esperienza.

Prossimamente Stefania Orlando, e Ilary Blasi nel Grande Fratello Vip 2018.





NUOVI CARDINALI E L'OMELIA DI PAPA FRANCESCO

A salutare Giuseppe Petrocchi, arcivescovo dell'Aquila nominato cardinale da Papa Francesco, c'erano diverse centinaia di aquilani. La maggior parte di essi erano partiti la mattina a bordo di sei pullman. Si respirava, alla partenza e a bordo degli autobus, un clima di festa. Non era solo l'omaggio dei fedeli al pastore della Chiesa aquilana, c'era qualcos'altro. Si palpava un'atmosfera di serenità, quasi di gioia discreta, che faceva tollerare anche qualche inevitabile disagio. Dopo una lunga attesa e una lunga fila, il popolo dei cappellini verdi (era

questo il distintivo dei fedeli aquilani) si è seduto nella navata centrale della grande basilica di San Pietro. Di lì a poco ha avuto inizio la cerimonia del Concistoro.

In quel tempio unico al mondo, dove la storia millenaria e l'arte sublime si inseguono, e dove tutto concorre al bello e al buono, tra le porpore dei cardinali vecchi e nuovi che poco prima avevano fatto il loro ingresso incedendo nella navata centrale come un piccolo fiume rosso lento, solenne e rassicurante, è risuonata la voce di

Papa Francesco, voce un po' stanca ma ferma, e con il solito timbro di originale freschezza. Tre frasi, chiare e penetranti, mi sono parse altrettante staffilate tirate contro la mentalità dominante. Ha ammonito, con parole rivolte a tutti, contro "la ricerca dei primi posti, le gelosie, invidie, intrighi, aggiustamenti e accordi, secondo una logica che logora e corrode da dentro i rapporti umani, provocando discussioni sterili", e che sono da respingere anche solo in una prospettiva di igiene mentale.



Ha poi proseguito dicendo che l'unica autorità credibile è quella di chi si mette al servizio degli altri e soprattutto dei più feriti dalla vita. Ha detto infine, con parole semplici e folgoranti: "Nessuno di noi deve guardare gli altri dall'alto in basso. Possiamo guardare così una persona solo quando la aiutiamo ad alzarsi". Questa frase, pronunciata nel cuore della cristianità, esprime amore e umiltà, due cose che vanno sempre insieme. Sono parole che valgono da sole un intero trattato di teologia morale e che ci invitano ad un profondo esame di coscienza. E' una di quelle lezioni che, in questa nostra società dai rapporti umani sempre più rarefatti e spesso improntati al più raggelante

snobismo del "Lei non sa chi sono io...", non si ascoltano da nessuna cattedra. Ha concluso la sua appassionata esortazione rivendicando come modello alto Giovanni XXIII, quel "papa buono" che ringraziava Dio per avergli concesso la povertà, di spirito e reale, che lo aveva aiutato – incomprensibile paradosso per la mentalità corrente – a non chiedere mai nulla (né posti, né denari, né favori) per sé, né per i suoi amici o parenti. Agisce, nel pensiero di questo papa, quel talento spirituale che sa andare dritto al cuore delle cose, come capita di leggere spesso in "I Promessi Sposi" di Alessandro Manzoni, quel gran libro che non a caso Bergoglio ha confidato di tenere

sempre a fianco a sé sul comodino del letto.

Viene da pensare ad un altro prete che si rifaceva alla ruvida chiarezza evangelica, Don Tonino Bello, di cui è in corso la causa di beatificazione, che amava ripetere che Gesù ha usato un solo paramento: il grembiule con il quale il Giovedì Santo ha asciugato i piedi degli apostoli. Il Cristianesimo, in fondo, è semplice. Siamo noi cristiani che spesso lo abbiamo complicato. Francesco ci ricorda che prima dobbiamo chinarci sul prossimo che soffre, poi possiamo parlargli di Dio. L'amore brucia tutte le tappe.

Giuseppe Lalli

LA FRITTATA DEI RECORD E' IN CILENTO: OLTRE 1000 UOVA



Un'antica leggenda narra che presso la Certosa di San Lorenzo a Padula, per il passaggio del re Carlo V di Spagna, di ritorno dalla vittoriosa battaglia di Tunisi, i monaci certosini prepararono per colazione una frittata da Guinness dei primati.

Carlo V, dopo aver sconfitto il 4 luglio 1535, a Tunisi, in una sanguinosa battaglia l'ammiraglio ottomano, Khayr al-Din (detto Barbarossa), sbarcò in Italia a Reggio. Acclamato dal popolo, lungo la strada del ritorno fece varie soste. Il 10 agosto del 1535 giunse a Padula dove decise di fermarsi nel monastero certosino.

Questo episodio fu descritto dettagliatamente per la prima volta nel 1640 dal sacerdote nonché scrittore Camillo Tutini. Secondo il Tutini l'Imperatore e il suo esercito apprezzarono molto l'accoglienza dei monaci, al punto da sostare nel cenobio certosino per ben due giorni.

Si adattarono subito alle abitudini monastiche del luogo, infatti, si astennero dal consumo della carne, rinunciarono ad ogni forma di lusso,

alloggiarono in una cella come i monaci certosini. Carlo V però ebbe un vezzo, fece sostituire la paglia con un materasso e le lenzuola di lana con quelle di lino. La colazione gli fu servita nelle cantine, dove il cuoco preparò, insieme ad altre cose, anche un piatto insolito, un'enorme frittata fatta con mille uova, in grado di saziare tutto l'esercito di re Carlo. Carlo compiaciuto per l'ospitalità ricevuta, decise di

assegnare alla comunità monastica ulteriori privilegi. La preparazione di questa frittata leggendaria è stata citata anche nel film del 1967 di Francesco Rosi "C'era una volta..." con Sofia Loren ed Omar Sharif.

Traendo ispirazione da questo aneddoto, ogni anno viene messa in scena con grande successo la rievocazione storica.



Morto Bernardo Bertolucci, ultimo imperatore del cinema italiano



Addio a Bernardo Bertolucci. Il grande maestro del cinema italiano, si è spento a Roma all'età di 77 anni. Bertolucci era a casa sua in via della Lungara, nel rione di Trastevere a Roma: è morto a seguito di una crisi respiratoria.

Nato a Parma il 16 marzo 1941, Bertolucci è il figlio del poeta Attilio e di Ninetta Giovanardi. Cresciuto assieme a suo fratello Giuseppe (anche lui regista cinematografico non meno bravo e noto autore teatrale), è il nipote del produttore cinematografico Giovanni Bertolucci.

Fin da piccolo respira aria di cinema in casa sua tanto che, da adolescente, realizzò cortometraggi.

Nel 1972 arriva il clamoroso successo di *Ultimo tango a Parigi* con un grande Marlon Brando e Maria Schneider in una delle più memorabili tragedie dello schermo. Chi pensò che Bertolucci non avesse più niente da dire e avesse toccato l'apice del suo successo artistico (ancora lontano) con questa pellicola, si dovette ricredere, perché a incrementare la sua popolarità arrivò l'epico *Novecento* (1976) con un cast mostruoso (Robert De Niro, Gérard Depardieu, Sandrelli, Sanda, Valli, Burt Lancaster e tanti altri ancora). Una metafora di mezzo secolo, con cui il regista trasfigura un melodramma familiare italiano favoloso e talmente massiccio da essere diviso in due atti.

Negli anni Ottanta arriva il kolossal, la punta di diamante della sua carriera: *L'ultimo imperatore* (1987), con Peter O'Toole



diretto in Cina con una straordinaria potenza visiva. L'ultimo imperatore si guadagna ben nove Oscar.

Poi verranno tanti altri film, come *Il tè nel deserto* (1990) con John Malkovich, *Piccolo Buddha* (1993), *Io ballo da sola* (1996) con Stefania Sandrelli, *L'assedio* (1998), *The Dreamers - I sognatori* (2003).



L'INVENZIONE DELLE LUCI NATALIZIE

Inventata la lampadina, perché non tirar fuori dal cilindro anche le lucine di Natale? Thomas Edison non ha aspettato che qualche mese dal brevetto della prima lampadina commerciale al primo filo di luci elettriche da usare come decorazioni natalizia. Nel Natale del 1880, a chi passava da Menlo Park, il laboratorio Californiano dopo più di un secolo dopo sarebbe sorto il quartier generale di Facebook, capitava di vedere una curiosa parata di luci che non erano candele, ma i primi addobbi elettrici. Tuttavia dovettero passare quasi quarant'anni perché le luci elettriche di Natale diventassero la tradizione che tutti conosciamo. Prima di allora le famiglie usavano un sistema terribilmente pericoloso per addobbare gli alberi: candele accese. Nel 1882 fu Edward H. Johnson a mettere insieme la prima serie di luci elettriche per alberi di Natale. Johnson, l'amico e socio di Edison nella General Electric, cablò a mano 80 lampadine rosse, bianche e blu e le sistemò attorno al suo albero di Natale. Tuttavia, il mondo non era ancora pronto per l'illuminazione elettrica. La diffidenza fu superata solo quando il presidente Grover Cleveland,



nel 1895, chiese che l'albero di Natale della Casa Bianca fosse illuminato da centinaia di lampadine elettriche multicolori.

La vigilia di Natale del 1923, il presidente Calvin Coolidge iniziò le celebrazioni natalizie illuminando l'albero nazionale con 3000 luci elettriche sulla Ellipse, lungo la facciata sud della Casa Bianca. Fino al 1903, quando la General Electric iniziò a offrire kit preassemblati di luci natalizie, erano riservate ai ricchi e agli esperti di elettronica. Il cablaggio era molto costoso e serviva un elettricista. Secondo alcuni calcoli, addobbare con luci elettriche un albero

di Natale di medie dimensioni prima del 1903 costava l'equivalente di duemila dollari di oggi. Mentre Thomas Edison e Edward H. Johnson furono i primi a creare fili elettrici di luce, fu Albert Sadacca a vedere un futuro nella vendita di luci di Natale elettriche. La sua famiglia era proprietaria di una compagnia di illuminazione e nel 1917 Albert, all'epoca adolescente, suggerì di offrire ai clienti luci dai colori vivaci. Negli anni '20 Albert e i suoi fratelli organizzarono la National Outfit Manufacturers Association (NOMA), un'associazione di categoria, che si accaparrò il mercato delle luci natalizie fino agli anni '60. (AGI)

ORA SI PESANO I PASSEGGERI IN AEROPORTO



Nello scalo di Helsinki, in Finlandia, i viaggiatori salgono sulle bilance, come i loro bagagli. Per una questione di sicurezza. Da qualche giorno gli altoparlanti di quello che è stato definito l'aeroporto più bello del mondo invitano i passeggeri a salire su una bilancia per misurare non il peso del bagaglio, ma il loro: quello delle persone. E non è un'iniziativa salutista: i regolamenti in base ai quali viene stabilito quanto carburante un aereo debba caricare prima della partenza, come debbano essere distribuite le zavorre e come devono disporsi i passeggeri fanno riferimento a dati del 2009 e secondo la Finnair la tipologia di viaggiatore è piuttosto cambiata in questi otto anni. Allora, come scrive Repubblica, si



stimava che un passeggero maschio adulto pesasse in media 84 chili, una donna adulta 70 e un bambino 35. Con in più il peso dei bagagli a mano e da stiva concessi, cioè sui sei-otto

chilogrammi a persona per il bagaglio a mano e una ventina quello a stiva in classe economica. Il vettore finlandese, scrive TPI, cerca in tutto duemila volontari, e ne ha finora trovati 180, per aggiornare le statistiche sul peso medio imbarcato sui jet sia di corto e medio raggio sia di quelli destinati alle linee intercontinentali. E finora ha fatto delle scoperte interessanti. Le donne che viaggiano in business class, ad esempio, sono più magre di quelle in economica. Lo stesso non si può dire degli uomini: più pesanti in business e più leggeri in economy.





A VERONA LA PIZZA PIU' ORIGINALE DEL MONDO

Il pizzaiolo che l'ha creata si chiama Stefano Miozzo e lavora in una pizzeria di Cerea. Gli altri premiati durante il Pizza Award 2018. Arriva da Cerea (Verona) il pizzaiolo più originale del mondo, ma anche il neo detentore del titolo di pizzaiolo chef e pizzaiolo sommelier. Con la sua 'Valpoterra', in omaggio ai prodotti della Valpolicella a partire dall'Amarone usato nell'impasto, Stefano Miozzo vince infatti la terza edizione del contest internazionale #PizzAward, battendo centinaia di concorrenti e conquistando, allo stesso tempo, uno dei nove riconoscimenti (una oliera per pizze a forma di busto di San Gennaro) previsti dalla gara ideata da MySocialRecipe e una delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor. Gli ingredienti nell'impasto della pizza all'Amarone vincitrice è ad alta idratazione, mentre la farcitura è a base di culatello affinato al Ripasso, mozzarella fior di latte, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo, sferificazione all'Amarone, prugna essiccata, lamponi liofilizzati, purè di mela, mollica frita sbriciolata, lamelle di tartufo, noce moscata e fiori di mela. Al loro fianco, inoltre, i giovani John e Elias, protagonisti del primo corso per pizzaioli rivolto ai



migranti che MySocialRecipe ha voluto promuovere, con la collaborazione di Virtus Italia Impresa Sociale, dell'Associazione Pizzaioli Esperti e di Fabio Cristiano (docente della Scuola di Pizzaiolo) in un'ottica di integrazione culturale e professionale. "Oltre all'attenzione per il sociale, PizzAward è ormai una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creatività - spiega l'ideatrice del contest Francesca Marino - e attira sempre più partecipanti da tutto il mondo, arrivando quest'anno al record di 239 pizzaioli da 32 Paesi. Un'adesione importante da cui emerge il ritratto di un movimento in

continua evoluzione, capace di dettare incessantemente nuovi trend in fatto di impasti e topping. In questa edizione, in particolare, la parola d'ordine è stata salute, con tante pizze attentamente studiate contro alcune patologie, come le malattie renali o il cancro. Ma la star indiscussa resta comunque l'arte del pizzaiolo napoletano che abbiamo potuto finalmente festeggiare come patrimonio Unesco, dopo averne supportato la candidatura per due edizioni consecutive, e che continueremo a celebrare nei prossimi anni con l'aiuto di tanti esperti del settore".

BIGITALY FOCUS - ALTA CUCINA ITALIANA A NEW YORK

BigItalyFocus è un servizio di news quotidiane che offre informazioni e approfondimenti sul meglio della presenza italiana nel mondo. Dal lunedì al venerdì, offre un panorama di informazione completo che spazia dalle attività di cooperazione al made in Italy.

La terza Settimana dell'Alta Cucina Italiana a New York (a novembre), organizzata in raccordo con l'Ambasciata d'Italia a Washington nell'ambito del più ampio programma di eventi programmati negli Stati Uniti, si è articolata quest'anno in una serie di importanti appuntamenti, alcuni dei quali sono stati dedicati



alla Puglia. Partner di eccezione di questa settimana è stata OpenTable, la piattaforma online che mette in comunicazione clienti con i migliori ristoranti dell'area di New York attraverso servizi di prenotazione online.

Quest'anno – per la prima volta – durante la Settimana dell'Alta Cucina Italiana a New York, un'intera sezione della app - oltre che il sito internet e la Newsletter di OpenTable - sono state dedicate a questa iniziativa con la lista di ristoranti italiani che aderiscono. OpenTable è diventato in questi ultimi anni il punto di riferimento centrale della scena culinaria di questa città. (9 colonne)





VICTORIA'S SECRET, LA SFILATA DEGLI ANGELI

Kendall, Gigi, Candice, Elsa e Sara. Le veterane c'erano tutte. E poi l'angelo per eccellenza, Adriana Lima, che ha



calcato la passerella in lingerie per l'ultima volta. Dopo aver fatto tappa a Londra, Parigi e Shanghai, gli angeli di Victoria's Secret sono tornati a volare sopra New York, dove è andata in scena la tradizionale sfilata annuale del brand di intimo più famoso al mondo. Uno show evento, che quest'anno, oltre al solito drappello di bellissime, ha celebrato anche Adriana Lima, che ha appeso le ali di Victoria's Secret al chiodo. Mani sul cuore, la modella brasiliana, 37 anni, ha salutato il pubblico per l'ultima volta, inchinandosi commossa tra gli applausi. Poi in un post su Instagram ha voluto ringraziare i fan e lo stesso brand di intimo. La modella ha poi rivolto un saluto "ai migliori fan del mondo". Le sfilate di Adriana hanno segnato un'epoca. Era il 1999 quando la top brasiliana indossava per la prima volta le ali per entrare poi ufficialmente nella scuderia di Victoria's Secret l'anno seguente. A incantare il pubblico di New York è stato anche il preziosissimo Fantasy Bra - il reggiseno extra lusso - che quest'anno è stato allacciato al petto di Elsa Hosk. Realizzato con diamanti Swarovski e topazi, il reggiseno vale



1 milione di dollari. I curiosi e i fan potranno rivedere tutti i look degli angeli il 2 dicembre prossimo quando lo show verrà trasmesso in esclusiva sulla rete Abc. (AdnKronos)



COME COMBATTERE IL WINTER BLUES

Le giornate iniziano ad accorciarsi, i giorni di pioggia si moltiplicano e si finisce più facilmente per cadere preda del 'winter blues'. Secondo un recente studio, però, alcune persone possiedono una sorta di scudo contro questa forma di depressione stagionale: in particolare le donne, che sembrano adattarsi meglio ai fattori di stress ambientale per evitare questa forma di depressione. Lo studio sulla depressione stagionale o 'Sad' (Seasonal Affective Disorder), suggerisce che alcuni soggetti possono evitare la depressione mantenendo o addirittura aumentando i livelli di serotonina per tutto l'anno, anche se portatori di un gene che normalmente aprirebbe la strada al winter blues, come si legge su 'European Neuropsychopharmacology'.



Il disordine affettivo stagionale (Sad) è causato proprio dalla mancanza di luce diurna, che porta ad un aumento della depressione in inverno, specialmente nelle aree più lontane dall'equatore. Precedenti ricerche hanno dimostrato che circa il 90% delle persone che vivono a Copenaghen ne risentono in qualche modo, con disturbi alimentari o del sonno. Con l'arrivo della primavera, questi sintomi clinici generalmente scompaiono. "La luce del giorno è effettivamente un antidepressivo naturale - ricorda la ricercatrice principale dello studio, Brenda McMahon del Rigshospitalet di Copenaghen - come molti altri farmaci attualmente usati contro la depressione, più giorni di luce impediscono la rimozione di serotonina dal cervello".

estate, e poi per due volte in inverno, con l'obiettivo vedere cosa accadeva alla serotonina.

"La privazione della luce del giorno è un potente innesco per i sintomi depressivi. Questa è la prima volta che qualcuno usa la Pet per valutare la resistenza alla depressione invernale", dice McMahon. "Abbiamo riscontrato che il livello del trasportatore di serotonina è diminuito in media del 10% circa dall'estate all'inverno, con un calo notevolmente maggiore nelle donne. Ma abbiamo anche visto che alcune persone, che avrebbero dovuto sperimentare depressione stagionale "a causa della loro predisposizione genetica, erano comunque in grado di regolare la quantità di serotonina rimossa dal cervello, diventando più resistenti alla depressione".

Gliscienziatiavevanoprecedentemente scoperto che il Sad è più comune nelle donne e nelle persone portatrici di un gene particolare (5-HTTLPR). Il team di Copenhagen ha studiato 23 giovani volontari con predisposizione genetica alla depressione, ma che - a sorpresa - facevano parte del 10% dei danesi che non era stato influenzato dal cambio di stagione. I volontari sono stati sottoposto a scanner cerebrale (Pet) in

Nelle donne resilienti, aggiungono i ricercatori, i livelli di serotonina sono rimasti inalterati nel corso delle stagioni. Si tratta di uno studio su piccoli numeri, avvertono i ricercatori, che mette però in luce vari aspetti che entrano in gioco nella depressione stagionale. Oltre a una sorta di super-potere femminile, da indagare con ulteriori ricerche. (Adnkronos)



LA STORIA DEL CAFFÈ DAL 1300 AD OGGI

Le sue proprietà benefiche sono note fin dall'antichità, ma la prima Bottega del Caffè" apre a Venezia in Piazza San Marco nel 1645. Nel 1500 i viaggiatori ed esploratori europei scoprono l'uso del caffè in Turchia, paese nel quale stavano nascendo le prime caffetterie, chiamate anche "scuole delle persone colte" o "scuole del sapere". Nel 1645 apre la prima bottega del caffè a Venezia, in Piazza San Marco, sotto le Arcate delle Procuratie, dopo che la bevanda fu inizialmente conosciuta dai



veneziani come medicinale. La leggenda narra che i turchi, costretti ad abbandonare l'assalto alla città di Vienna, nella fuga lasciarono parecchi sacchi di caffè. Fu da questo episodio che nel 1683 nacque il primo caffè viennese. L'origine del caffè si fa risalire all'Etiopia e più in particolare alla regione di Kaffa, a cui sarebbe dovuto anche il nome stesso della bevanda. Il caffè ha origini antichissime e lontanissime. E già nel 1300 alcuni monaci nello Yemen conoscevano le proprietà benefiche del caffè. (IoDonna)

DALLA PLASTICA RICICLATA ALLA CASETTA RIFUGIO



Una 'casetta-rifugio' realizzata interamente in plastica riciclata. Il primo prototipo al mondo, realizzato da Corepla e dall'Ong Waste Free Ocean (Who), è stato esposto alla Fiera di Rimini, in occasione di Ecomondo, l'appuntamento annuale dedicato alla green economy. I rifiuti in plastica raccolti, riciclati e utilizzati per la realizzazione dell'abitazione d'emergenza provengono in parte dal fiume Po dove è attivo il progetto 'Il Po d'AMare' avviato da Corepla in collaborazione con Castalia, Fondazione per lo sviluppo sostenibile, Autorità distrettuale del bacino del Po e il patrocinio del comune di Ferrara e Aipo. In particolare, una parte dei rifiuti plastici raccolti con barriere sperimentali in polietilene nel fiume Po sono stati impiegati per realizzare innovativi pannelli, utilizzabili per costruire case rifugio a basso costo per comunità che hanno perso le loro abitazioni a causa di disastri naturali.

L'Ong Waste Free Oceans, nata nel 2011 e con sede a Bruxelles, ha sviluppato una serie di progetti denominati "Closing the Loop" realizzati con aziende di tutto il mondo, con l'obiettivo di trasformare i rifiuti raccolti nei mari, nei fiumi e nei campi profughi in prodotti innovativi e sostenibili.

Per la realizzazione del prototipo di "casetta rifugio" esposto ad Ecomondo, sono stati inviati i granuli in plastica riciclata da Corepla all'impianto Storm Board del gruppo inglese Protomax Plastics, azienda specializzata nella produzione di lastre in plastica riciclata che trovano impiego soprattutto nel settore dell'edilizia, e in seguito trasformati in pannelli destinati a costruire le "casette". I pannelli velocemente montabili e smontabili saranno inviati, al termine di Ecomondo, ad Atene, per la realizzazione del rifugio in un campo profughi con l'obiettivo di utilizzare in futuro i rifiuti plastici prodotti e raccolti nel campo stesso.

In questo modo, commenta Antonello Ciotti, presidente di Corepla, "il Po d'AMare diventa anche un Po solidale. Ci auguriamo infatti che questo progetto sperimentale di raccolta e riciclo della plastica avviato sul fiume Po possa favorire, oltre alla creazione di reti ed opportunità per i territori, le imprese e il sapere scientifico, anche un concreto strumento

per affrontare situazioni di emergenza. Valorizzando così proprietà ed energie di questo materiale". Dall'Ong comunicano che "Waste Free Oceans è costantemente impegnata nella raccolta dei rifiuti marini in tutto il mondo e, attraverso i progetti "Closing the Loop", collabora con aziende internazionali, l'ultima partnership siglata è con Henkel, per trasformare i rifiuti raccolti in prodotti innovativi e sostenibili".

Sul tema Andrea Barbabella, responsabile Ricerche e progetti della Fondazione per lo sviluppo sostenibile, ricorda che "l'inquinamento dei mari da rifiuti in plastica rappresenta un serio problema ambientale. Circa l'80% del marine litter proviene dalla terraferma, trasportato dai fiumi: con il progetto Po d'AMare è stato testato un approccio innovativo che consente di intercettare i rifiuti plastici prima che arrivino in mare, svolgendo così attività di prevenzione e rendendo più facilmente percorribile la strada del riciclo, come ci conferma questa interessante iniziativa di Corepla e Waste Free Oceans".

Nel tratto del Po selezionato, spiega Lorenzo Barone, direttore tecnico di Castalia, "stiamo intercettando e provvedendo alla raccolta della plastica attraverso una barriera sperimentale in polietilene e con l'ausilio dei nostri mezzi 'seahunter', in maniera selettiva e senza alcuna interferenza con il delicato ecosistema fluviale: adesso ci gratifica sapere che il nostro lavoro ha contribuito alla costruzione del primo prototipo di casetta rifugio".

"Il ministro dell'Ambiente Costa ha recentemente rimarcato con forza che le leggi sulla tutela ambientale non hanno colori e steccati politici e noi dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po crediamo che questi nuovi indirizzi di condivisione delle buone pratiche ed azioni siano essenziali per raggiungere obiettivi concreti" commenta Meuccio Berselli, segretario generale dell'Autorità di bacino distrettuale del fiume Po. Il progetto 'Il Po d'AMare', conclude Berselli, "va proprio in questa direzione al fine di ridurre le plastiche nei corsi d'acqua e può pertanto ritenersi complementare del progetto SalvAmare fortemente voluto dal Ministero".



LE SOCIETÀ' SECRETE DEL CIBO. LA STORIA DELLE CONFRATERNITE DEL GOURMET

Sono oltre cento le «confraternite di gourmet» che riuniscono appassionati di specifiche ricette o prodotti del territorio. Associazioni chiuse e governate da gerarchie, costituite per tutelare tradizioni gastronomiche e preparazioni locali che altrimenti rischierebbero di andare perse. Gli aderenti indossano mantelli, medaglioni e copricapi e celebrano riti laici in cui si degusta e ci si dedica a dissertazioni su bollito misto, vino o tartufo, ad esempio. E organizzano anche cene e sagre aperte a tutti, per promuovere il patrimonio enogastronomico e salvaguardarlo dalla globalizzazione della tavola. Sul grande schermo a renderle giocosamente celebri sono stati i film — vincitori del David di Donatello — Benvenuti al Sud e Benvenuti al Nord di Luca Miniero, in cui il protagonista, Claudio Bisio, interpreta Alberto Colombo, accolito della (fantasiosa) Illustrissima Accademia del Gorgonzola. Nella realtà su questo formaggio esistono veramente delle congregazioni. La più nota è quella di Cameri, nel novarese, i cui confrati vestono lunghi mantelli chiari dai bordi rossi e medaglioni che ricordano forme di gorgonzola.

Ma cosa sono le confraternite? Il nome deriva dalle parole latine cum e frater, ossia «con fratello». Nacquero nel Medioevo come comunità religiose o professionali. E quelle gourmet ne sono idealmente le discendenti, seppure in chiave moderna. La loro storia, comunque, è più antica di quanto si possa pensare. In Francia vi sono da sempre confréries dedicate al cibo: come quella di Saint-Étienne, che dal '300 lavora per la diffusione dei vini d'Alsazia. Mentre più recente (risale al 1981) è quella del gruyère, con sede nello svizzero Canton Friburgo, probabilmente la più partecipata d'Europa: conta oltre 1700 estimatori di questo formaggio a pasta dura. Fra le prime nate in Italia e attualmente in attività vi sono la Confraternita di Valdobbiadene (fondata nel 1946 per tramandare la tradizione di questo spumante Docg) e l'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba, nato nel '67. Quest'ultimo ha sede nel castello di Grinzane Cavour e delegazioni a Hong Kong, New York, nella Napa Valley e a Taiwan. Durante le sue riunioni si discute di enogastronomia e si provano piatti tradizionali e vini scelti da una Commissione di Degustazione.



Il massimo splendore le confraternite di gourmet lo hanno vissute nella seconda metà del 900. Nel '74 è nata persino, per raccoglierle, la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici. Alcuni di questi gruppi di appassionati hanno avuto promotori celebri. L'attore Ugo Tognazzi, ad esempio, fu gran ciambellano e fondatore della Confraternita del Tartufo Nero di Scheggino di Spoleto, che affiliò personaggi come Anthony Quinn, due volte premio Oscar, Giuliano Gemma e Paolo Villaggio. Oggi, queste

congregazioni continuano a esistere e, anzi, ne nascono di nuove. Fra le ultime c'è quella (nata nel 2015) dedicata all'ossobuco, con sede all'Antica Osteria La Rampina di San Giuliano Milanese. Ne fanno parte decine di ristoratori che hanno giurato di diffonderne la ricetta, rispettando la tradizione. Uno degli alimenti più rappresentati in Italia è certamente il baccalà. Esistono confraternite per tutelarlo a Cosenza, Ancona e in Veneto, dove ve ne sono ben tre: a Sandrigo, nel vicentino, che ospita una delle più celebri sagre

dedicate a questo pesce; a Mestre, sede della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, retta da un Doge; a Rovereto, patria della Vulnerabile Confraternita dello Stofiss, i cui membri si vestono da frati. Questo perché il confine tra la solennità e gioco in molte associazioni è labile. Un esempio ne è la Confraternita della Tagliatella, al cui vertice vi è un Priore che al momento di entrare in carica sceglie un nome dal sapore papale (l'attuale è Felice XI). Altro esempio lo forniscono alcune uniformi. La Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna usa importanti grembiuli color giallo-pasta all'uovo, mentre il sodalizio dedicato al Brodetto di Fano grandi «bavaglini». Modi giovali per preservare tradizioni, che passano anche attraverso riti, come quelli della meneghina Confraternita del Bollito Misto, la cui formula per l'intronizzazione di un cavaliere recita: «In rimembranza del biancostato e del cotechino, in rimembranza del Vostro colesterolo e dei Vostri trigliceridi: siate un buon cavaliere». (Corriere della Sera)



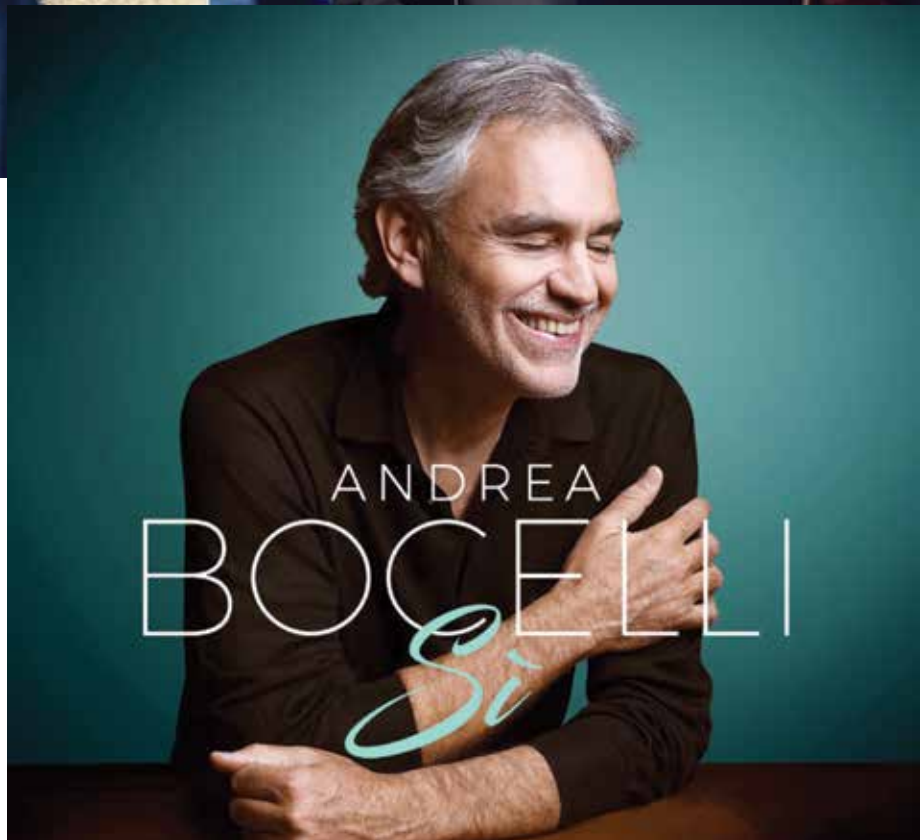
L'ITALIANO ANDREA BOCELLI PRIMO IN CLASSIFICA NEGLI USA



Andrea Bocelli conquista la prima posizione della classifica degli album più venduti in America, la Billboard200. E' 'Si', pubblicato da Sugar, il disco più acquistato nel mercato statunitense che si trova davanti a titoli come 'A Star is born' di Lady Gaga. Un traguardo che si somma al primato raggiunto dall'artista qualche giorno fa con il n.1 anche inglese. E' la prima doppietta in assoluto per un cantante italiano.

Otto album della carriera del tenore sono entrati nella top10 americana con ben due secondi posti ottenuti con 'My Christmas' (2009) e 'Passione' (2013). Gli Stati Uniti amano Bocelli sin dai suoi esordi con l'album 'Romanza', entrato nel 1997 nella Billboard200. Un apprezzamento poi proseguito con grandi attestati di affetto e di partecipazione: dal concerto di Central Park nel 2011 con oltre 75 mila presenze, all'apertura del Nasdaq nel 2017, fino alle celebrazioni per i presidenti Bill Clinton, George W Bush e Barack Obama alla Casa Bianca.

"Congratulazioni ad Andrea Bocelli per la doppietta. Numero 1 negli Stati Uniti e nel Regno Unito!", ha commentato Scott

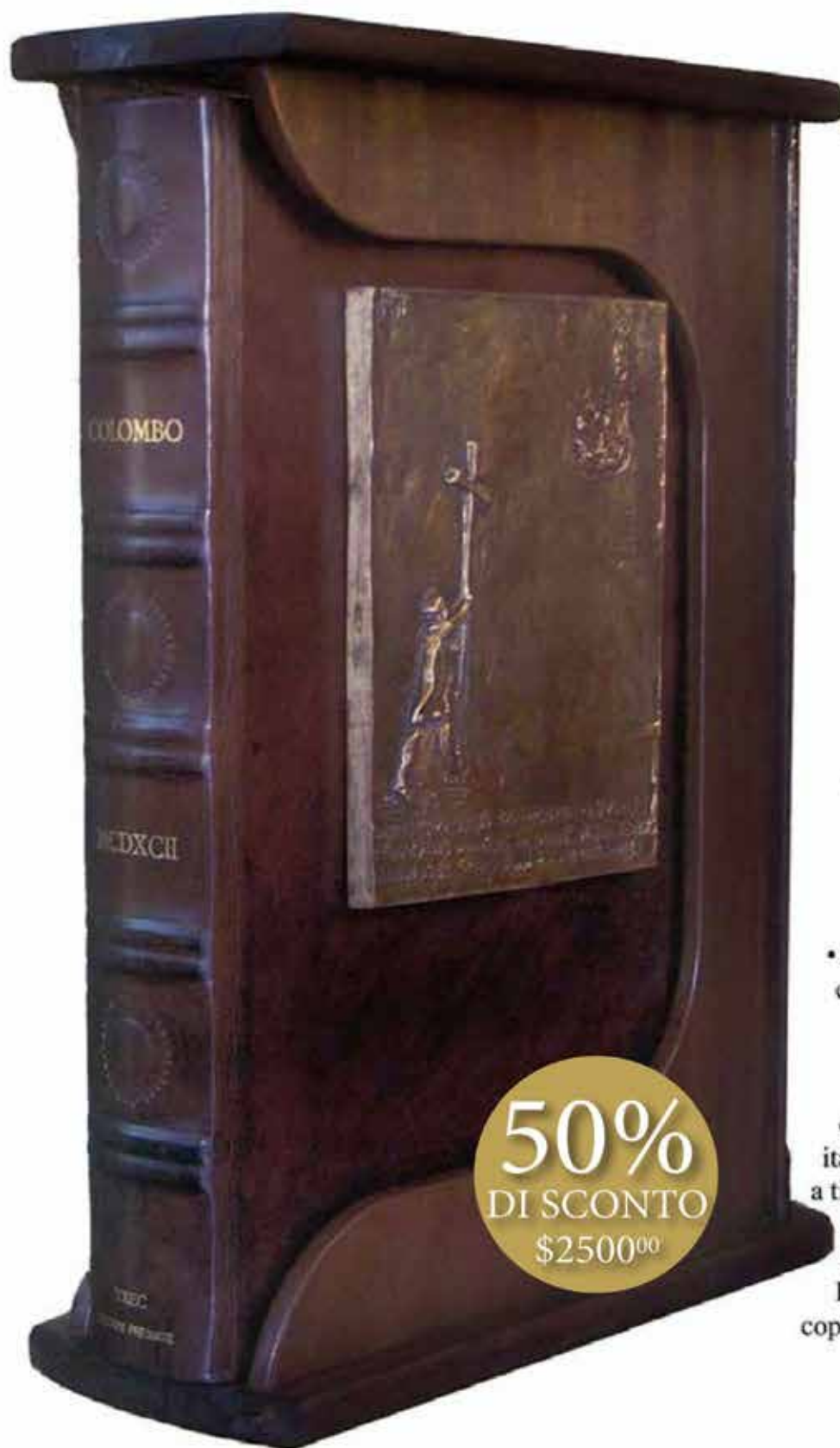


Rodger, della Maverick Management, manager USA del tenore (oltre che di Paul McCartney), definendo il primato raggiunto da Bocelli "un risultato incredibile e meritissimo". Gli fa eco Guy Oseary, socio di Rodger e manager di Madonna e U2: "E' una giornata di sole per una bellissima e talentuosa persona. Andrea Bocelli con 'Si', raggiunge ufficialmente il n.1 in USA e nel Regno Unito, diventando il primo artista classico a raggiungere

questo primato dal 1994!"

"Una notizia che ci riempie di orgoglio, che sottolinea il gigante talento di Andrea Bocelli, la perseveranza di una squadra coesa che da sempre mette al centro il talento artistico e la sua peculiarità", ha invece dichiarato la cantante Caterina Caselli, commentando con affetto e orgoglio il primo posto in classifica dell'album del tenore in America.

CRISTOFORO COLOMBO



Piano dell'Opera

I Parte

- Le origini del progetto
- Il primo viaggio
- Il secondo viaggio
- Il terzo viaggio
- Il quarto viaggio
- Epilogo

II Parte

- Sintesi cronologica del primo viaggio

III Parte

- La partecipazione italiana alla scoperta

IV Parte

- I grandi navigatori ed esploratori italiani

V Parte

- Altri grandi navigatori ed esploratori nella scoperta del nuovo millennio.

Il volume formato cm. 35 x 50, in 3 lingue, italiano-inglese-spagnolo, è a tiratura limitata e numerata, stampato su fogli-100% cotone- lavorati a mano. Rilegatura artigianale con copertina in pelle e custodia in legno pregiato

Questo prestigioso volume su Cristoforo Colombo e' una distribuzione esclusiva de La Voce Euro-Canada (Canada e USA)

PER ACQUISTO O VISIONAMENTO:

Tel.: 514-781-2424 - Chiedere di Arturo Tridico (editore)