Gennaio 2019 | N° 27

Persone e Società

per vivere meglio

postatarget magazine
MBPA/C/CONV/0083/2016
Posteitaliane

LA MANOVRA 2019

Pensioni e altre misure

PRIVACY
Il nuovo regolamento europeo

QUELLI DEL SÌ
Confartigianato in piazza per il futuro del Paese

MESTIERI
L'arte di fare il pane

Contiene ANAP TOSCANA

ANAP
Confartigianato persone

GIORDANO

BUON VINO, BUONA VITA.

CONSEGNA GRATUITA

INVITO ALLA PROVA: PER TE I MIGLIORI VINI GIORDANO

dal produttore direttamente a casa tua, con tutte le garanzie di qualità.

Cod. confezione 48878 - Validità offerta: 31/05/2019

12 OTTIMI VINI DELLE CANTINE GIORDANO (valore totale: € 88,40)

- **2** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 COLLECTION
- **2** Cabernet Sauvignon Puglia IGT 2018
- **2** Malvasia Pinot Grigio Puglia IGT 2018 *92 PUNTI Luca Maroni*
- **2** Merlot Puglia IGT 2018
- **2** Fiano Puglia IGT 2018 - *94 PUNTI Luca Maroni*
- **2** Rosso della Terra

+ 4 SPECIALITÀ ALIMENTARI (valore totale: € 13,45)

- **1** Tajarin all'Uovo g 250
- **1** Grissini Artigianali all'Olio di Oliva 125 g
- **1** Pesto Ligure con Olio Extravergine e Basilico 130 g
- **1** Cantucci Toscani IGP alle Mandorle g 200

Produttori di vino dal 1900

TUTTO A

€ 39,90

anziché € ~~101,85~~

CONSEGNA GRATUITA

COMPRESO nell'offerta IL SERVIZIO 12 PIATTI IN VETRO OPALE Luminarc

6 FONDI cm 21 Ø

6 PIANI cm 27 Ø

ORDINA SUBITO!

Numero Verde Gratuito

800 900 321

CITANDO IL CODICE 6560

Lun.-Ven. ore 8-21

Sab. ore 8-18

www.giordanovini.it/6560

QUALITÀ GARANTITA DAL PRODUTTORE

CONSEGNA GARANTITA E SICURA FINO A CASA TUA

SODDISFATTI O RIMBORSATI: *reso sempre gratuito entro 30 giorni.*

ASSISTENZA TELEFONICA

Ogni ordine di Benvenuto può contenere al massimo 2 confezioni. Ordini e quantità aggiuntive sono subordinati all'accettazione della casa. La vendita di vini e alcolici è riservata ai maggiori di 18 anni. Resta inteso che la merce viaggia a rischio dell'azienda Giordano. In caso di esaurimento di un prodotto o articolo contenuto in confezione Giordano si riserva la facoltà di sostituirlo con un altro dalle caratteristiche analoghe e valore uguale o superiore. Ingredienti, allergeni e dichiarazioni nutrizionali sono consultabili sul sito www.specialita.giordanovini.it Le immagini dei prodotti hanno scopo illustrativo. I packaging possono subire modifiche e miglioramenti. Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le bottiglie sono da 75 cl. Giordano Vini S.p.a. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) - C.F. p. IVA e N. Iscrizione Registro Imprese di Cuneo: 04642870960 - rea 269847 - Cap. Soc. € 14.622.511 i.v. Tribunale di Asti - C.C.P. n. 10429124 Società con Socio Unico e soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Italian Wine Brands S.p.A. - Testo integrale informativa ex art. 13, GDPR su www.privacy.giordanovini.it

Sommario

02. Lettere al giornale

03. Grandi temi
La Manovra 2019: panoramica sulle misure per i pensionati

DL su maltrattamenti anziani e minori: via libera alle telecamere

08. Artigianato
Panificatori, l'arte di fare il pane fresco. Intervista al presidente dei panificatori di Confartigianato: Enrico Meini

10. Punto sul bello
I fiori, simbolo di eterna bellezza

12. Botteghe artigiane
Due botteghe storiche: La tipografia Graffietti e la tappezzeria Antolini

13. Pagine Anap
Le feste di ANAP: Nonni e Nipoti e Socio 2019

Nasce WelFare Insieme, sempre più servizi in Confartigianato

34. Cinema

35. Libri

36. Arte e Cultura

38. Salute e Benessere

44. Ricette

46. Giochi

Editoriale

Cari Amici e Soci dell'ANAP,
siamo all'inizio di questo 2019 che si annuncia un anno di sfide e impegni per noi dell'ANAP.
Questo numero di Persone e Società si apre con un'analisi della Manovra approvata dal Parlamento il dicembre scorso e che contiene novità anche in materia di pensioni: un tema importante per tutto il Paese che viene ripreso anche nell'inserto con un articolo di approfondimento a firma di Alberto Brambilla.
Confartigianato si è data appuntamento lo scorso 13 dicembre a Milano con una grande manifestazione "*Quelli del sì*" che ha dato voce alle misure che l'Associazione ritiene importanti per lo sviluppo del Paese: un dettagliato resoconto a pagina 18.
Trovate anche una novità importante per il mondo del lavoro: *WelFare Insieme*, la nuova impresa sociale nata per rispondere alla crescente domanda di servizi essenziali per il benessere dell'individuo e delle famiglie che punta a diventare il riferimento nazionale per i bisogni in materia di Welfare.
I temi della salute degli anziani sono sempre materia di studio dell'Associazione: vi raccontiamo in questo numero delle problematiche legate al sonno e della *pet therapy*. Non mancano le rubriche dei nostri esperti che ci spiegano, oltre a come prevenire molte patologie con l'alimentazione, come la musica di Mozart possa dare risultati positivi per i malati di Alzheimer.
Alcuni soci scrivono raccontandoci delle loro botteghe ed è per noi un piacere condividere queste testimonianze. Abbiamo dato spazio alla Tipografia Graffietti di Viterbo, raccontata da Vittorio in un libro dedicato ai nipoti e alla Tappezzeria Antonini di Bologna: due esempi di come la tradizione artigiana costituisca l'orgoglio del Made in Italy.
Ma questo è un numero importante per voi, insieme alla rivista avete ricevuto la tessera associativa ANAP 2019.
Infine, trovate tutte le indicazioni per la Festa del Socio e la Festa Nonni e Nipoti 2019.
Buona lettura!

19. Nell'inserto...

Tessera 2019 e convenzioni per i soci | Regolamento europeo in termini di privacy | INAPA

PROPRIETÀ
ANAP - Via San Giovanni in Laterano, 152
00184 Roma - tel. 06 703741 - www.ANAP.it

EDITORE
Media S.r.l. - Via Lombarda, 72
59015 Carmignano - Località Comeana (Prato)
tel 055.8716840 - www.mediaservizi.net

UFFICI DI REDAZIONE MAY Communication S.r.l.
Piazza Vittorio Emanuele II, 135 - 00185 Roma
Via Canova, 19 - 20145 Milano
info@maycommunication.com

DIRETTORE EDITORIALE
Fabio Menicacci
fabio.menicacci@confartigianato.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenza Manessi
lorenza.manessi@confartigianato.it

REDAZIONE
MAY Communication S.r.l.

PROGETTO GRAFICO
E. C.

IMPAGINAZIONE
MAY Communication S.r.l.

CREDITI FOTOGRAFICI
ICPOnline, iStock

HANNO COLLABORATO
Mario Alfonsi, Lina Baroni, Silvia Bazzani, Bernardetta Cannas, Letizia Cingolani, Claudio D'Antonangelo, Mavi D'Egidio, Mariateresa Giammaria, Luciano Grella, Vincenzo Marigliano, Roberto Mazzanti, Gian Lauro Rossi, Pierluigi Rossi

STAMPA
Tiber Spa Via della Volta, 179 - 25124 Brescia

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ
MAY Communication S.r.l.

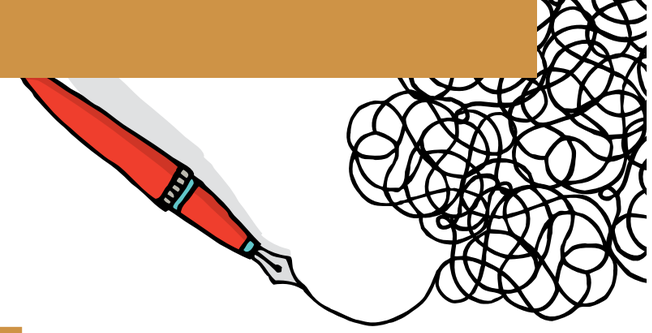
Pubblicazione quadrimestrale.
Programmi d'abbonamenti anno 5 del 2015
Titolo della testata: Persone e Società

Prezzo del numero: 5 euro (arretrati 7 euro).
Abbonamento annuo: 12 euro (per le istituzioni 10 euro; gruppi ANAP 4 euro).
Socio ANAP: la quota associativa comprende 2 euro per l'abbonamento alla rivista.

Ai sensi dell'Art. 13 del DLgs del 30.06.2003, n. 196 (codice privacy), si garantisce la massima riservatezza dei dati personali forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione. Le informazioni custodite verranno utilizzate al solo scopo di inviare agli abbonati la testata e gli allegati, anche pubblicitari, di interesse pubblico.

Registrazione al tribunale di Prato n. 05/2015 del 01/07/2015.

NON È GIUSTO BLOCCARE LA RIVALUTAZIONE DELLE PENSIONI



Buongiorno, mi rivolgo a voi in quanto artigiano in pensione con 50 anni di contributi che percepisce una pensione di 2.200 euro netti al mese. Ho letto che vogliono bloccare la rivalutazione dai 1.530 euro lordi in su. A mio avviso non è giusto, non è vero che la svalutazione è ferma e lo vediamo tutti i giorni quando andiamo a fare la spesa. Se servono risorse per le pensioni più basse, blocchino la rivalutazione dai 4.000 euro in su. Tra non molto, andando avanti così, diventeranno basse anche le pensioni più alte.
Come sindacato fatevi sentire dai nostri governanti, perché altrimenti i pensionati non vengono mai considerati.

Francesco G.

Caro Signor Francesco,
ormai il blocco, anche se parziale, della rivalutazione delle pensioni al costo della vita non è più un'ipotesi, ma è divenuta realtà con l'approvazione della Legge di Bilancio per il 2019.
Dal 1° gennaio sarebbe dovuta scattare una rivalutazione dei trattamenti sulla base del tasso di riferimento stabilito dall'ISTAT dell'1,10% applicando la legge 388/2000, ed invece si applicherà una normativa molto meno favorevole che farà perdere ancor più potere di acquisto alle pensioni, le quali si sono già svalutate considerevolmente nel corso degli ultimi 10-15 anni.
Si pensi solo che per una pensione di 3.080 euro lordi (2.100 circa netti) il tasso di rivalutazione che dovrebbe compensare l'aumento del costo della vita avvenuto nel 2018 sarà pressappoco la metà del tasso dell'1,10% stabilito dall'ISTAT.
Come se quei pensionati non dovessero affrontare i costi maggiorati per fare la spesa, curarsi, pagare le bollette, vestirsi e magari prendersi qualche svago ogni tanto.
Si salvano solo le pensioni fino a 1.539 euro lordi, che avranno la rivalutazione piena, e le pensioni di importo compreso tra 1.539 e 2.052 euro lordi, che avranno una decurtazione modesta.
Comunque, come sindacato dei pensionati, noi siamo contrari ad essere il bancomat di ogni Governo e portiamo avanti il principio che tutte le pensioni debbono essere adeguate al costo della vita reale, perché esiste un patto tra Stato e contribuente in base al quale si sono versati per anni ed anni i contributi di legge e poi, quando si va in pensione, si ha diritto al corrispettivo previsto dalla legge, ed è anche doveroso che le pensioni mantengano il loro potere di acquisto nel tempo.
Per questo, non solo ci opponiamo all'ennesimo prelievo dalle pensioni, ma abbiamo anche denunciato con forza che l'attuale criterio ISTAT per calcolare l'indice di aumento dei prezzi ai fini della rivalutazione delle pensioni non è adeguato, in quanto si basa sui consumi di una famiglia giovane.

» la rubrica continua a pag. 47

LA MANOVRA 2019 IN CHIARO-SCURO

La Legge di Bilancio approvata: una panoramica e le misure che interessano i pensionati

Claudio D'Antonangelo

Seppure in zona Cesarini, il Governo Conte ce l'ha fatta a far approvare dal Parlamento entro il 31 dicembre la Manovra finanziaria per il 2019 e seguenti. Così, fortunatamente, è stato scongiurato l'esercizio provvisorio, cioè il provvedimento che avrebbe vincolato il Governo a gestire mese per mese solo l'ordinaria amministrazione, con margini di spesa estremamente ridotti. Tuttavia, l'approvazione è avvenuta soffocando la discussione del disegno di legge, in specie al Senato, dove i senatori hanno approvato un testo a scatola chiusa, senza aver avuto la possibilità di esaminarlo prima. Contemporaneamente, grazie all'accordo in extremis con la Commissione Europea, è stata evitata anche la procedura di infrazione per debito eccessivo, che avrebbe comportato per l'Italia un lungo periodo di lacrime e sangue e l'avrebbe sottoposta ad un improbabile piano di rientro dal debito, pena il pagamento di una multa salatissima.
Ma l'accordo è stato fatto a prezzo di pesanti ridimensionamenti delle mire e degli intendimenti del Governo: il deficit di bilancio per il 2019 è stato ridotto dal 2,4% al 2,04%, che in soldoni significa una minore possibilità di spesa di 6,5 miliardi di euro, mentre la stima di crescita del PIL per il 2019, che originariamente era prevista in +1,5%, ora è prevista in +1%, dato più realistico, ma che qualcuno ritiene ancora difficilmente realizzabile, tenuto conto anche del contesto economico mondiale sfavorevole. Sicchè adesso la Manovra, si è ridotta a 31 miliardi e, rispetto al disegno di legge presentato originariamente in Parlamento, non sono variati solo i parametri economici, ma anche - e diremmo conseguentemente - le misure che la legge contiene per reperire risorse, nonché quelle relative agli interventi nel campo economico, del fisco, degli investimenti, del sociale e della famiglia.
Insomma, quella approvata definitivamente dalla Camera dei Deputati è una legge assai diversa dal disegno iniziale entrato in Parlamento.
Secondo l'Ufficio Parlamentare di Bilancio (UPB), l'autorità indipendente che valuta le Manovre, il conseguimento dei nuovi obiettivi programmatici di finanza pubblica è esposto a una serie di elementi di criticità. Tra questi:

- il raggiungimento del rapporto deficit/PIL nel biennio 2020-21 affidato alle clausole di salvaguardia su IVA e accise, ulteriormente aumentate a 23,1 miliardi per il 2020 e 28,8 per il 2021;
- la presenza di una serie di interventi una tantum che hanno efficacia per un solo anno e, soprattutto, l'incertezza relativa alla realizzabilità di alcune misure (ad esempio le dismissioni immobiliari), tanto che è stato creato un accantonamento di 2 miliardi per garanzia della tenuta dei conti;
- la spesa per investimenti e contributi agli investimenti nel 2019 che, dall'aumento di circa 1,4 miliardi inizialmente previsto, passa a una riduzione di circa un miliardo.

Questo non toglie che la Manovra contenga anche provvedimenti positivi che riguardano le piccole imprese, a cui,

secondo la Confartigianato, vengono lanciati apprezzabili segnali di attenzione, specie laddove si riducono le tariffe INAIL per gli artigiani, si riduce la pressione fiscale sulle piccole imprese con la flat-tax, si aumenta la deducibilità dell'IMU sugli immobili strumentali, ai quali viene anche estesa la cedolare secca, si prorogano alcune detrazioni fiscali, si stanziano risorse per l'autotrasporto, eccetera. Tuttavia preoccupano le incognite sulla tenuta dei nostri conti pubblici e sulle prospettive dell'economia. Nei box seguenti ci soffermeremo su alcune misure che più possono interessare i pensionati.

REDDITO E PENSIONE DI CITTADINANZA. QUOTA 100 PER IL PENSIONAMENTO ANTICIPATO

Vengono istituiti due distinti Fondi presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.
Il primo è il **Fondo per il reddito e la pensione di cittadinanza** con una dotazione pari a 7,1 miliardi di euro per il 2019 (nel testo iniziale era paria 9 mld di euro), risorse in parte destinate al potenziamento dei centri per l'impiego. Fino all'entrata in vigore del reddito di cittadinanza continuano ad essere garantite le prestazioni del Reddito di inclusione.
Il secondo **Fondo è quello per l'introduzione di ulteriori forme di pensionamento anticipato** (la cosiddetta quota 100), con una dotazione pari a 3,968 miliardi per il 2019 (nel testo iniziale era di 6,7 mld).
Il 17 gennaio il Governo ha approvato il decreto-legge denominato "Disposizioni urgenti in materia di reddito di cittadinanza e di pensioni", che dà applicazione alle norme stabilite nella Legge di Bilancio nelle due materie di cui sopra. Ovviamente il Parlamento deve convertire il legge il decreto e potrebbe apportarvi modifiche.
Secondo il testo presentato, vengono istituiti, a decorrere da aprile 2019, il reddito di cittadinanza e la pensione di cittadinanza. Quest'ultima riguarda i nuclei familiari composti esclusivamente da anziani di età superiore ai 67 anni.
Limitandoci a parlare della pensione di cittadinanza, i requisiti per ottenerla sono i seguenti:
- nuclei familiari con all'interno almeno un cittadino italiano, o cittadino UE, o con permesso di soggiorno da lunga data;
- ISEE familiare inferiore a 9.360 euro;
- patrimonio immobiliare (esclusa casa di abitazione) inferiore a 30.000 euro;
- patrimonio mobiliare (depositi, conto correnti, titoli, etc.) inferiore a 6.000 euro, incrementati in funzione del numero dei componenti e della presenza di disabili.
- reddito familiare inferiore a 6.000 euro se unico componente (8.400 per una coppia di anziani). Dal reddito familiare sembrano escluse le indennità di accompagno per i disabili.

La pensione di cittadinanza prevede un beneficio economico composto da due elementi: una integrazione al reddito familiare, che è di massimo 7.560 euro annui per un singolo, aumentato se c'è anche il coniuge, e un sostegno per l'affitto (se la famiglia risiede in una casa in locazione), fino a 1.800 euro annui. Facendo l'esempio di una famiglia composta da una coppia di anziani, il reddito familiare può essere integrato fino a farlo arrivare a 10.584 euro, aumentati di altri 1.800 euro se sono in affitto.
Riguardo alle norme che modificano la Legge Fornero (conosciute come Quota 100), a partire dal mese di aprile 2019, e per una durata sperimentale di tre anni, si potrà andare in pensione anticipata con le seguenti regole:
- bisognerà avere almeno 62 anni di età e 38 anni di contributi versati (62+38=100);
- la pensione ottenuta non sarà cumulabile con redditi da lavoro dipendente o autonomo (tranne quelli da lavoro occasionale di importo non superiore a 5.000 euro annui);
- dal momento della maturazione dei requisiti bisognerà aspettare l'apertura di finestre mobili (tre mesi per i lavoratori privati, sei mesi per i dipendenti pubblici).

BLOCCO INDICIZZAZIONE DELLE PENSIONI. TAGLIO DELLE PENSIONI D'ORO.

Ancora una volta si attinge alle pensioni per fare cassa e realizzare entrate ingenti e immediate. Il blocco della rivalutazione annuale al costo della vita delle pensioni disposto con la Legge di Bilancio si applicherà al 58,6% delle pensioni e consentirà allo Stato di risparmiare 3,6 miliardi nel triennio 2019-2021. Se non fosse intervenuta questa legge, tutte le pensioni dal primo gennaio si sarebbero rivalutate in base all'indice calcolato dall'ISTAT pari all'1,10% per il 2019 nella seguente maniera:
- dell'1,10% (ossia l'aliquota intera) sulla fascia di pensione mensile fino a 1.522 euro (3 volte il minimo di pensione);
- dello 0,99% (90% dell'aliquota) sulla fascia compresa tra 1.522 e 2.537 euro (5 volte il minimo);
- dello 0,825% (75% dell'aliquota) sulla fascia mensile eccedente 2.537 euro.

Invece, con le modifiche introdotte, la rivalutazione piena viene assicurata solo per le pensioni con importo fino a 1.522 euro (vale a dire tre volte il trattamento minimo). Per le pensioni superiori a tale importo, sono previste sei fasce di reddito e l'adeguamento all'inflazione sarà:
- del 97% dell'indice ISTAT per le pensioni di importo compreso tra 1.522 e 2.029 euro;
- del 77% dell'indice per le pensioni tra 2.029 e 2.537 euro;
- del 52% dell'indice per le pensioni tra 2.537 e 3.042 euro;
- del 47% dell'indice per le pensioni tra 3.042 e 4.059 euro;
- del 45% dell'indice per le pensioni tra 4.059 e 4.566 euro;
- del 40% dell'indice per le pensioni superiori a 4566 euro.

Tale criterio si applicherà per tre anni.
Per rendersi conto di cosa significa questa mancata rivalutazione, facciamo alcuni esempi:
- una pensione di 2.200 euro mensili lordi (1.650 netti) perderà 5 euro al mese;
- una pensione di 2.800 mensili (1.970 netti) perderà 13 euro al mese;
- una pensione di 3.500 mensili (2.350 netti) perderà 17 euro al mese.

Sembra poco, ma, se consideriamo che la rivalutazione all'inflazione sarà ridotta anche nel 2020 e 2021 e che le somme perse saranno perse per sempre, per una pensione come nell'esempio di 2.800 lordi (1970 netti) stiamo parlando di perdite che in dieci anni saranno superiori a 5.000 euro.
L'INPS non ce la farà a pagare fin da gennaio le pensioni con la rivalutazione ridotta, in quanto tutto è già stato predisposto per la rivalutazione piena. Perciò molti pensionati saranno probabilmente sottoposti nei mesi successivi ad un conguaglio negativo. Il secondo modo per attingere soldi dalle pensioni è quello di tagliare le cosiddette "pensioni d'oro".
La Legge di Bilancio introduce, a decorre dal 1° gennaio 2019 e per la durata di 5 anni, una riduzione dell'importo delle pensioni eccedenti la soglia di 100.000 euro lordi annui, mediante specifiche aliquote di riduzione, crescenti per specifiche fasce di importo. Il taglio ammonta al 15 per cento per i redditi compresi tra 100mila e 130mila euro, al 25% per gli assegni compresi tra 130.001 e 200mila euro, al 30% per quelli compresi tra 200.001 e 350.000 euro, al 35% tra i 350.001 e i 500.000 euro. I risparmi che ne conseguiranno sono valutati in circa 76 milioni nel 2019, ma la normativa si presenta a rischio di incostituzionalità.

ALTRE MISURE CONTENUTE NELLA LEGGE DI BILANCIO

Eliminazione dell'agevolazione IRES a favore del No Profit

L'imposta IRES passa dal 12 al 24% per gli enti e istituti senza fini di lucro (assistenza sociale, società di mutuo soccorso, enti ospedalieri, enti di assistenza e beneficenza, ecc.). Dopo le proteste generali, il Governo ha promesso di rivedere la norma con un prossimo provvedimento.

Tasse basse per i pensionati che vivono all'estero e che si trasferiscono al Sud

Le persone titolari di redditi da pensione di fonte estera possono accedere a una tassazione del 7% sui redditi se trasferiscono la propria residenza in una città con popolazione non superiore a 20.000 abitanti e collocata in una delle seguenti regioni: Sicilia, Calabria, Sardegna, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia.

Incentivi per auto elettriche e tasse sulle auto più inquinanti

In via sperimentale, a chi acquista automobili poco inquinanti, ibride o elettriche con immatricolazione in Italia, dal 1° marzo 2019 al 31 dicembre 2021, è riconosciuto un bonus: che, con rottamazione va dai 2.500 ai 6.000 euro, senza rottamazione dai 1.500 ai 4.000 euro. Per contro, c'è un'ecotassa per acquisti di auto ad emissioni più alte, con esclusione delle auto di piccola cilindrata.

Sanatoria dei debiti con il fisco

Rottamazione delle mini-cartelle esattoriali per i debiti fino a mille euro affidati alla riscossione dal 2000 al 2010. Possibilità di estinguere altri debiti nel caso di "grave e comprovata situazione di difficoltà economica" pagando il 16% con ISEE non superiore a 8.500 euro, il 20%con ISEE fino a 12.500 euro e 35% con ISEE oltre i 12.500 euro e fino a un massimo di 20.000 euro.

Proroga delle detrazioni fiscali per:

- le spese sostenute per gli interventi di efficienza energetica, ristrutturazione edilizia, l'acquisto di mobili e di grandi elettrodomestici
- le spese per interventi di cura, ristrutturazione e irrigazione del verde privato.

Bonus asili nido

Sale da 1.000 a 1.500 euro l'anno il bonus per l'iscrizione agli asili nido pubblici o privati, esteso fino al 2021.

Blocco delle assunzioni

Fino al 15 novembre 2019 non potrà essere assunto personale da parte della Presidenza del Consiglio, Ministeri, Enti pubblici non economici, Agenzie fiscali e Università.

Piano per la vendita del patrimonio immobiliare

Nuovo "programma di dismissioni immobiliari" che ha l'obiettivo di ottenere 950 milioni aggiuntivi nel 2019 e altri 150 milioni l'anno nel 2020 e 2021.

Aumenti dell'IVA nel 2020, 2021 e 2022

Vengono stabiliti, come clausole di salvaguardia, aumenti dell'IVA per 23 miliardi nel 2020 e quasi 29 (28,75) nel 2021 e nel 2022. Senza interventi volti a trovare risorse alternative, l'aliquota IVA del 10% passerebbe dal 2020 al 13%, mentre l'aliquota ordinaria, oggi al 22%, passerebbe nel 2020 al 25,2% e nel 2021 al 26,5%. Si tratta di una grave ipoteca per il futuro, dato che reperire somme dell'ordine di 25-26 Miliardi è praticamente impossibile e l'eventuale aumento dell'IVA sarebbe una mazzata per i consumi e, quindi, per la nostra economia.

PREVENZIONE DEI MALTRATTAMENTI SU MINORI, ANZIANI E DISABILI: SI VA VERSO LA LEGGE

È iniziato l'iter parlamentare per la Proposta di Legge. Incassato il sì della Camera, il provvedimento deve passare all'esame del Senato

Redazione

Il 6 dicembre scorso, la Commissione Affari costituzionali ha avviato l'esame del DDL n. 897 e connessi sulla prevenzione di maltrattamenti a danno di minori, anziani e disabili nelle strutture pubbliche e private. Sono stati stanziati 5 milioni di euro per tre anni, per la sperimentazione. I fondi verranno destinati a iniziative di formazione continua del personale di strutture come le case di riposo o gli asili nido. Altro tema al vaglio è quello della possibilità di indicare tra i lavoratori un soggetto preposto alla prevenzione e al controllo di maltrattamenti o di abusi, in particolare nei confronti delle persone impossibilitate a mostrare il proprio stato d'animo verbalmente.
Il 23 ottobre 2018 la Camera aveva già approvato la proposta di legge che permette di installare videocamere a circuito chiuso nei servizi educativi per l'infanzia, nelle scuole dell'infanzia e nelle strutture socio-sanitarie e socio-assistenziali per anziani e per persone con disabilità a carattere residenziale, semiresidenziale o diurno.
Le registrazioni saranno visibili, dopo denuncia, solo dalle forze di Polizia. La proposta di legge è a prima firma di Annagrazia Calabria (FI) - "Misure per prevenire e contrastare condotte di maltrattamento o di abuso, anche di natura psicologica, in danno dei minori negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia e delle persone ospitate nelle strutture socio-sanitarie e socio-assistenziali per anziani e persone con disabilità e delega al Governo in materia di formazione del personale".

Cosa prevede la proposta

Secondo l'onorevole Calabria, firmataria della Proposta di Legge: *«non c'è alcun monitoraggio a distanza del lavoratore, nessun Grande Fratello. Nessuno spierà dalla serratura ciò che avviene negli asili o nelle strutture per anziani e per disabili. Piuttosto, c'è la volontà di mettere a disposizione delle forze dell'ordine uno strumento in più per poter intervenire tempestivamente laddove si ravvisino comportamenti sbagliati. Per questo crediamo che la proposta in esame non porti alcuna rottura del patto di fiducia tra questi soggetti e le famiglie ma, anzi, siamo convinti che possa rinsaldare ancora di più questa alleanza, colpendo chi davvero prova a minarla con azioni violente. Sarà, dunque, uno strumento anche a tutela di quelle tante persone perbene che ogni giorno compiono correttamente il proprio lavoro e il proprio ruolo»*.
La proposta di legge prevede per il triennio 2018-2020 un piano straordinario di ispezioni presso i servizi educativi per l'infanzia, le scuole dell'infanzia e le strutture socio-assistenziali di carattere residenziale e semiresidenziale per anziani, persone disabili e minori in situazione di disagio, gestite direttamente dalle aziende sanitarie locali, convenzionate o non convenzionate con il Servizio sanitario nazionale, in particolare allo scopo di accertare il grado di accoglienza e di salubrità delle stesse, nonché di valutare il benessere organizzativo del personale impiegato e l'efficacia delle misure adottate dai datori di lavoro per la prevenzione dei fattori di rischio da stress lavoro-correlato.
Gli operatori socio-sanitari, infermieri e altri soggetti che operano con mansioni di assistenza diretta nelle strutture per anziani e disabili, nonché gli educatori e il personale docente e non docente dei servizi educativi per l'infanzia e delle scuole dell'infanzia, in aggiunta all'idoneità professionale, dovranno essere in possesso di adeguati requisiti di carattere attitudinale, che saranno individuati e valutati dal Miur di concerto con il Ministro della Salute. La valutazione di tali requisiti di carattere attitudinale avverrà sia al momento dell'assunzione che successivamente, con cadenza periodica, anche in relazione al progressivo logoramento psico-fisico derivante dallo svolgimento di mansioni che richiedono la prestazione di assistenza continuativa a soggetti in condizioni di vulnerabilità. Sono previsti percorsi di formazione professionale continua, svolti eventualmente con modalità telematica e finalizzati, in particolare, all'apprendimento delle pratiche e delle tecniche della relazione empatica, ma anche colloqui individuali o incontri collettivi tra famiglie e operatori o educatori, finalizzati a potenziare il patto di corresponsabilità educativa e la presa in carico e un'azione preventiva attuata da équipe psico-pedagogiche territoriali.
Una novità (articolo 3 comma c) è che tra il personale di queste realtà potrà essere indicato un soggetto preposto alla prevenzione nonché al controllo di eventuali condotte di maltrattamento o di abuso, anche reiterate, in particolare nei confronti delle persone impossibilitate a mostrare il proprio stato d'animo verbalmente o attraverso la mimica facciale.
L'articolo 4 prevede l'emanazione di linee guida sulle modalità di accesso nelle strutture sociosanitarie e socio-assistenziali per garantire, dove possibile, le visite agli ospiti lungo l'intero arco della giornata, anche al fine di favorire la prevenzione delle condotte di maltrattamento o di abuso, anche di natura psicologica.
E veniamo all'articolo 5, quello relativo alle telecamere.
Nelle strutture citate, possono essere installati sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, le cui immagini sono criptate e conservate per sei mesi, decorrenti dalla data della registrazione, all'interno di un server dedicato, appositamente installato nella struttura, con modalità atte a garantire la sicurezza dei dati trattati e la loro protezione da accessi abusivi. L'accesso alle registrazioni è vietato, salva la loro acquisizione, su iniziativa della polizia giudiziaria o del pubblico ministero, come prova documentale nel procedimento penale. I sistemi possono essere installati previo accordo collettivo stipulato dalla rappresentanza sindacale.
Un tema questo caro a ANAP Confartigianato, che anche quest'anno prosegue la sua azione nazionale con la quarta campagna Più Sicuri Insieme, volta all'informazione e alla prevenzione dei maltrattamenti sugli anziani.

L'ARTE DI FARE IL PANE, UN MESTIERE ANTICO E RICCO DI FASCINO

Dalla magia di lavorare quando il mondo ancora dorme, alla soddisfazione di maneggiare ogni giorno la materia "viva" del lievito madre

Mavi D'Egidio

I racconti del panificio del nonno e la soddisfazione per la nuova normativa nel decreto legge che differenzia il pane fresco da quello conservato nell'intervista al Presidente dei panificatori di Confartigianato Enrico Meini.

Quando ha iniziato a lavorare in un panificio?

Mio nonno materno ha avuto il panificio per 30 anni e io ci andavo - da ragazzo - a passare il tempo dopo la scuola. Dopo un inizio di carriera come rappresentante e dopo aver capito subito che non era il mio mestiere né il mio ambiente, non appena finito il militare, ho deciso che aprire nuovamente l'attività di famiglia e mettermi a fare il pane era la scelta migliore in assoluto. E, ora ne sono certo, è stata la scelta più azzeccata.

Qual è, secondo lei, l'aspetto "magico" del suo mestiere?

Forse rischierò di risultare scontato e banale, ma la magia di questo mestiere è nel suo svolgersi di notte. l'Italia è uno dei pochi, forse l'unico Paese rimasto a fare il pane di notte, ma è il suo fascino: quando tutto il mondo si sveglia e si appresta a iniziare le attività, noi panificatori abbiamo già portato a termine il nostro lavoro. Non voglio dimenticare nemmeno la bellezza del lavorare con "qualcosa che vive", come il lievito. È una bella sensazione.

Da Presidente dei panificatori di Confartigianato cosa ne pensa del nuovo decreto sulla differenziazione del pane fresco dal pane conservato?

C'è da ritenersi molto soddisfatti dalla nuova norma, finalmente si fa chiarezza nel settore della panificazione. Mio nonno ha lavorato con due leggi: la n. 580 e la n. 1002, dopodiché è arrivato il momento delle liberalizzazioni, nate contro l'abusivismo, che hanno ottenuto come unico risultato una confusione generale e la sensazione di non avere nessun riferimento legislativo. Nel 2004 noi panificatori, insieme alla Regione Liguria e soprattutto a Confartigianato Imprese abbiamo iniziato a lavorare a una normativa che, nello specifico, differenziasse il pane fresco dai prodotti precotti e surgelati. Ora siamo arrivati a questo decreto che ci soddisfa e che riesce a dare il giusto valore al nostro lavoro.

Con questa norma si fa più chiarezza nel settore della panificazione?

Con questa norma siamo riusciti a inserire anche i laboratori, con i panifici di qualità: ora è possibile accedere a finanziamenti ma soprattutto si permette alle realtà territoriali e regionali di tutelare i propri prodotti da panificio. Faccio su tutti l'esempio di Bolzano con i suoi tipi diversi di pane, che si distinguono da tutto il resto del mondo: il pane con i semi per esempio, non può essere equiparato a un prodotto della grande produzione, magari precotto o surgelato. C'è una valorizzazione dei prodotti nostrani.

Cosa andrebbe fatto per coinvolgere i giovani nel mondo dell'artigianato, in particolare nel suo settore?

La promozione, in tutte le forme possibili, con la divulgazione di cosa sia la panificazione, l'informazione pubblicitaria e l'insegnamento nelle scuole. Assolutamente far conoscere la nostra bellissima arte!

Cosa direbbe a un ragazzo che vuole fare il panificatore?

Per prima cosa gli consegnerei un premio. È difficile per un giovane oggi intraprendere questo mestiere, forse perché non lo si conosce abbastanza. Quando mia figlia mi ha detto che, finite le scuole superiori, non voleva più continuare gli studi e desiderava venire a lavorare nel laboratorio con me, senza che mai nessuno lo avesse chiesto, ha sorpreso prima di tutto me, ma mi ha anche reso molto felice. I giovani dovrebbero essere invogliati a sviluppare la passione per le arti artigiane come la panificazione. Nei panifici italiani c'è sempre di più personale straniero che entra per necessità, per iniziare a guadagnare qualche soldo, ma che poi lascia e si mette alla ricerca di qualcos'altro.
Penso che se, ad esempio, alle mille trasmissioni sulla cucina e su come diventare grandi chef, si affiancasse un programma o anche delle informazioni su come diventare un buon panificatore, magari qualche giovane ragazzo si appassionerebbe. A breve sarò ad Alassio in una scuola alberghiera per ragazzi disabili e non, per parlare del mio mestiere. Secondo me, questo è fondamentale: la conoscenza.

I FIORI SONO IL SIMBOLO DELL'ETERNA BELLEZZA

Mettere un fiore in un vaso in casa aiuta a seminare armonia attorno a noi e la felicità di riceverlo... non ha uguali

Luciano Grella*

Se penso alla bellezza, penso ai fiori. Quei fiori che ornano la nostra vita, le nostre case, i nostri momenti più importanti.
Un tempo in casa c'era sempre un fiore. Allora le nostre abitazioni erano molto più modeste e i fiori erano colti in giardino o nell'orto, non certo acquistati in negozio. Anche nei film di una volta, in molte commedie americane degli anni Cinquanta, si vedevano sempre mazzi di fiori in salotto, in cucina, perfino in camera da letto.

Oggi le vite sono più frenetiche, tutti lavorano fuori casa e non c'è tempo né per coltivare un fiore, né per coglierlo, né per disporlo. Eppure sono convinto che un gesto semplice, come quello di mettere un fiore in un vaso, aiuti a seminare bellezza attorno a noi.
I fiori fanno sognare. Anche se una casa è spoglia, semplice o povera, basta una *margherita*, una rosa o un'*ortensia*, perché appaia subito più bella.
Spesso un fiore può più di mille soprammobili costosi e ingombranti. Con i suoi petali colorati riesce a regalare allegria e a far sognare.

A me piace pensare al significato nascosto dietro ogni fiore. Del resto anche in epoca classica e nel Medioevo a ogni fiore corrispondeva un simbolo.
È nel Settecento che nasce la florigrafia: il linguaggio dei fiori, pare a opera di una donna, Mary Wortley Montagu, moglie dell'ambasciatore inglese di Costantinopoli.
È così che ancora oggi la *rosa*, soprattutto se ha le spine, vuole dire amore e passione.
L'*orchidea* simboleggia la totale devozione.
Il *nontiscordardimé* dice che non si vuole essere dimenticati.
Se penso ai fiori, mi vengono in mente alcune scene di film indimenticabili.
Penso a "Luci della città" di Charlie Chaplin e all'incontro tra un vagabondo e una fioraia cieca, che vende fiori candidi all'angolo di una strada. Quanta poesia!
Penso alla scena in cui una elegantissima e insuperabile Kim Novak entra dal fiorista, in "La donna che visse due volte", per comprare un bouquet.
Penso ai petali di rose rosse che, cadendo dall'alto, scandiscono le scene di "American beauty", e rappresentano così la passione e il desiderio, contro la routine della quotidianità. O ancora, mi viene in mente qualche film neorealista ambientato a Milano, dove si vedono giovanotti fuori dal Teatro alla Scala, che regalano alle fidanzate mazzolini di *viole pansé*.
Di fiori recisi è piena anche la storia dell'arte. Indimenticabile la serie dei "Girasoli" di Van Gogh. Splendidi i lillà di Manet.
Guardare fiori, veri o dipinti, dà gioia. Riceverli ne dà ancora di più. E chi ha detto che i fiori sono solo per le donne?
Anche noi uomini sappiamo apprezzare *girasoli*, *sterlizie*, *anturium*, *iris* e *gladioli*.
Nessuno, donna o uomo che sia, dimentica un bel mazzo di fiori ricevuto per un'occasione speciale.
E allora grazie a tutti i fioristi, ai negozi e ai chioschi aperti fino a tardi: senza di loro gli angoli delle vie sarebbero meno vivi, molto meno belli.

Ho letto questa poesia, splendida, della poetessa spagnola Ada Luz Marquez:

«Non regalarmi fiori recisi,
anche se sono di un'immensa bellezza.
Non accetto più niente,
nella mia vita,
che non abbia radici».

Versi stupendi, che ci ricordano l'amore per le cose che crescono e che durano nel tempo.
Dopo averli letti e apprezzati, non ho però potuto fare a meno di pensare che la bellezza sta spesso in qualcosa che dura un tempo limitato. Come un'emozione. Quell'emozione che si prova di fronte a un mazzolino di mughetti in primavera. O ad un ibiscus appoggiato tra i capelli dell'innamorata, in una sera d'estate.

ANTONIO FALANGA E LA CAPACITÀ DI VALORIZZARE LE NOSTRE ECCELLENZE

Antonio Falanga, insieme a Grazia Marino, ha dato vita a Spazio Margutta a Roma

La moda non è fatta solo da chi crea capi e collezioni, ma anche da chi è in grado di valorizzare i creativi e le loro opere, portandoli all'attenzione del pubblico e dei media. Un grande talento, in questo senso, è quello di Antonio Falanga, che ho avuto modo di conoscere e apprezzare in molte occasioni, per la sua grande sensibilità artistica e per la sua professionalità. Antonio è uno dei più bravi creatori di eventi moda.
Tra le sue produzioni più belle ci sono "Premio Margutta - La via delle arti", "Margutta Creative District", "RomaFashion White", eventi da cui sono passati importanti personaggi della cultura e dello spettacolo, oltre che i più grandi creativi. Produttore, organizzatore e regista, Antonio ha dato vita, insieme a Grazia Marino, a Spazio Margutta, un nuovo polo della moda, dell'arte e della fotografia a Roma. Un concept innovativo per la promozione di eccellenze, anche artigianali, italiane e straniere. Tutto questo non poteva che trovare spazio in via Margutta, un'arteria unica, amata da artisti e creativi, collocata nel cuore della splendida Roma barocca.

SPAZIO MARGUTTA

Spazio Margutta
Via Margutta 86, Roma
T. 06-3214270

ALDO ZORNETTA, GRANDE MAESTRO DEL COSTUME D'EPOCA

Creazioni di Aldo Zornetta

Aldo è un maestro sarto costumista con una passione smisurata per il suo lavoro. Nato a Mira, in provincia di Venezia, nel cuore della Riviera del Brenta, si è formato negli atelier veneziani. Oggi, nel suo laboratorio ad Oriago di Mira, si possono ammirare oltre cento costumi d'epoca. Costumi femminili e maschili realizzati in oltre 40 anni di attività, in stile rinascimentale, del Seicento e del Settecento. Sono tutti capi preziosi, che richiedono mesi di lavorazione, creati con la collaborazione della moglie Bianca. Aldo ha portato i suoi capi in numerosi eventi internazionali, da New York a Barcellona, da Budapest a Vienna. Le due manifestazioni a cui è più legato restano però il carnevale di Venezia, e la Riviera Fiorita, una kermesse storico-folkloristica che si svolge la seconda domenica di settembre, lungo la Riviera del Brenta. I giovani che vogliono intraprendere un mestiere artigianale dovrebbero conoscere Aldo. Da lui imparerebbero che cosa significa amare un mestiere, curare ogni minimo dettaglio e ricercare la massima qualità nelle proprie creazioni.

Aldo Zornetta
Via Veneto 14, Oriago di Mira (Venezia)
Tel. 041-3131096

CHIEDO A TUTTI VOI, CARI LETTORI, DI INDICARCI I NOMI DI PROFESSIONISTI ARTIGIANI CHE CONOSCETE E CHE DIFFONDONO IL BELLO NEL MONDO, DI QUALSIASI CATEGORIA: ORAFI, CALZOLAI, SARTI, CAMICIAI.

SCRIVETE AL MIO INDIRIZZO E-MAIL atelier@lucianogrella.it INDICANDO NOME, COGNOME, INDIRIZZO E DESCRIVENDO DI COSA SI OCCUPANO. NEI PROSSIMI NUMERI VE LI PRESENTEREMO.

*EX PRESIDENTE NAZIONALE MODA DI CONFARTIGIANATO

IL NOSTRO LAVORO TRA PASSATO E FUTURO

SE AVETE STORIE DA RACCONTARE
SULLE VOSTRE BOTTEGHE, MANDATE UN BREVE TESTO
CORREDATO DA FOTO AD ALTA RISOLUZIONE
ALL'INDIRIZZO E-MAIL: info@maycommunication.com

STORIA, TRADIZIONE E PASSIONE
NELLA TAPPEZZERIA ANTOLINI A BOLOGNA

ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE
(per militari di leva)
Il ANTOLINI Augusto
di Mstr. 12487 e di
D. M. BOLOGNA
del scaglione, classe 1938
è classificato
con decorrenza dal
IL COMANDANTE

La bottega di tappezzeria Antolini nasce nel 1964 in via Solferino, in pieno centro storico a Bologna, dove ancora oggi, dopo oltre cinquant'anni, continua la sua attività. Da sempre ha mantenuto la caratteristica della gestione familiare, cercando di aggiornarsi negli anni relativamente alle variazioni di gusto e di tecniche di lavorazione che mantengono comunque uno stampo strettamente artigianale, anche per quanto concerne l'utilizzo di materiali naturali.
I tessuti per tendaggio, per imbottiti e gli accessori di supporto per tendaggio sono selezionati da sempre ricercando per i clienti della tappezzeria Antolini la massima qualità disponibile sul mercato, applicando la passione nella ricerca della materie prime naturali e di prima scelta.

Dal 1964
Tappezzeria Antolini
Tappezzeria - Salotti - Tendaggi - Copriletti

DAL DIARIO DEL NONNO,
RICORDI E INSEGNAMENTI DI UN GRANDE TIPOGRAFO

Nel libro di Vittorio Graffietti, "**Dal Diario del nonno**", dedicato ai nipoti, ci sono i racconti della propria storia e gli insegnamenti di una vita, di come per "*ottenere risultati servano sacrifici e onestà che nel tempo vengono compensati dal successo*". Questo è quello che l'autore e tipografo scrive nella sua lettera ai nipoti, presentando il libro scritto proprio per loro: ci sono i ricordi della guerra e della scuola dove Vittorio eccelleva e si racconta di quando, in seconda elementare, per un'indigestione di noci non mature si ammalò di paratifo. Vengono citati gli anni del collegio a Viterbo fino all'incontro con Massimo e la sua famiglia.
Così è iniziato il duro lavoro in tipografia.
Il libro, racconta anche gli anni in cui, per arrotondare, Vittorio suonava la fisarmonica nel periodo di Carnevale. Nel 1967 c'è il matrimonio con Antonietta e il racconto del breve viaggio di nozze a Roma: solo tre giorni, perché costava tutto troppo. E la storia prosegue poi ricca di particolari: l'arrivo dei due figli fino ad arrivare al 1973 quando suonano alla porta di Vittorio due persone, di cui non conosce nemmeno il nome e che arrivano con una proposta che cambierà la sua vita e quella della sua famiglia: rilevare la loro tipografia.
Una scommessa che accetta e vince visto che in sei mesi riesce a pagare interamente la tipografia.
Il grande successo per la tipografia Graffietti Stampati, la porta in poco tempo ad ingrandirsi. Oggi realizza stampati di alta qualità con macchinari di ultima generazione a servizio dei clienti in Italia e nel mondo.
Di grande successo internazionale la pubblicazione del catalogo "I capolavori di Fabergè", famoso orafo russo.

FESTA NONNI E NIPOTI 2019

LIFE RESORT GARDEN TOSCANA
SAN VINCENZO (LI)

Dal 9 al 16 giugno 2019
7 notti/8 giorni (non riducibili)

La formula prevede la possibilità di partecipazione **anche dei nipoti con offerte vantaggiose** per i quali sarà prevista animazione specifica.
Siamo riusciti a concordare un prezzo totale che oltre a permettere il soggiorno comprende numerosi altri benefici ed eventi per i partecipanti.

La quota di adesione prevista per ciascun socio partecipante è di:
€ 620,00 a persona in camera doppia.
Supplemento in camera singola € 285,00

SPECIALE BAMBINI
III LETTO
Sistemazione camera tripla/quadrupla standard classic.
0/3 anni: quota obbligatoria di € 10,00 al giorno con sistemazione in culla fornita dall'hotel in quanto non è consentita la sistemazione in culla propria o nel letto dei genitori.
Servizio di biberoneria, facoltativo, € 15,00 al giorno da pagare in loco.
3/13 anni: soggiorno gratis

IV LETTO
Da 3/13 anni: Riduzione 40%
Da 13/18 anni: Riduzione 40%

Le età riportate si intendono per anni non compiuti.

SPECIALE RIDUZIONI ADULTI
III/IV LETTO
Riduzione adulto: 10%
Le riduzioni partono da 3° letto con 2 adulti paganti quota intera.

Dal costo è esclusa la tassa di soggiorno, qualora prevista, da saldare in loco.

Il soggiorno ha inizio con la cena del giorno di arrivo (consegna camere ore 17) e termina con il pranzo del giorno di partenza (riconsegna camere ore 10,00). L'assegnazione delle camere sarà effettuata in piena discrezionalità del villaggio tra le diverse tipologie presenti.
artQuick ha facoltà di comunicare preventivamente le segnalazioni necessarie per meglio soddisfare le esigenze e le richieste di attribuzione camera tra i diversi partecipanti.

La quota di partecipazione comprende:

- Soggiorno in pensione completa presso il ristorante principale della struttura. Il servizio di ristorazione (prima colazione, pranzo e cena) è a buffet con bevande ai pasti (acqua e vino illimitati), caffè escluso;
- Servizio spiaggia attrezzata con ombrelloni e 2 lettini (posti in spiaggia non assegnati), una prova gratuita collettiva di vela, canoa e windsurf, un torneo sportivo a settimana, animazione diurna e serale per adulti e bambini, utilizzo campo da tennis per un'ora al giorno per camera, secondo disponibilità. Cassetta di sicurezza (senza deposito);

Le camere disponibili sono 100 e verranno assegnate in ordine di prenotazione entro e non oltre il 22 febbraio 2019. Trascorso tale termine le camere non opzionate saranno assegnate ai Gruppi Regionali che ne avessero bisogno. Al fine di consentire la consona sistemazione dei partecipanti e l'impegno per riservare eventuali voli o bus, se richiesti, ricordiamo che le prenotazioni degli stessi saranno rigorosamente considerate per data di arrivo alla artQuick, inoltre invitiamo i responsabili dei gruppi al rispetto delle seguenti scadenze:

Entro il 2 Aprile 2019 dovrà essere comunicato esclusivamente alla artQuick, - Sig.ra Francesca Zambolo T. 011.55.260.63 - mail nonnienipoti@artquick.it l'elenco dei partecipanti e versato l'importo di € 200,00 per ciascuno di essi a titolo di acconto

Entro il 15 Maggio 2019 i responsabili per territorio dovranno provvedere alla comunicazione delle liste definitive dei partecipanti nonché al versamento del saldo. (qualora ciò non avvenisse la segreteria nazionale tratterrà l'importo corrispondente dalle quote di sistema sulla rata di giugno 2019)

Vi preghiamo di segnalare l'eventuale presenza fra i partecipanti di portatori di handicap o con problematiche specifiche, al fine di consentirci una migliore organizzazione dell'assistenza.
Vi ricordiamo inoltre che le quote sopra indicate non includono l'assicurazione contro annullamento, nel caso foste interessati potrete richiedere un preventivo e le relative condizioni ad artQuick. Qualora i termini previsti per i pagamenti non fossero rispettati senza giustificato motivo, la Presidenza, come deciso dalla Giunta Esecutiva, disporrà il recupero delle somme dovute, trattenendole dalle quote di sistema di pertinenza dei Gruppi territoriali di riferimento.

PET THERAPY E ANZIANI: UN "COLPO DI CODA" ALLA SOLITUDINE

Gli animali entrano negli ospedali, nelle case di riposo e nelle abitazioni domestiche come naturale rimedio alle diverse problematicità della condizione dell'anziano

Redazione

Il rapporto tra animale domestico e "padrone" si è evoluto notevolmente negli ultimi decenni: sempre più persone sono ormai consapevoli di quanto un animale possa migliorare la qualità della loro vita, e ciò vale in particolar modo per gli anziani e per chi vive da solo: in alcuni casi infatti, il contatto con loro assume la valenza di una vera e propria terapia.
Secondo quanto proposto nelle linee guida del Ministero della Salute sull'argomento, la pet therapy per gli over 65 ha lo scopo di "mantenere il contatto tra le persone e gli animali" affinché si possa ridurre il senso di solitudine, uno dei fattori legati alla depressione. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, a questo proposito, avverte che entro il 2020 sarà la depressione la seconda causa di morte su scala globale.
La pet therapy nasce a sostegno dei bambini autistici, ma ben presto è stata utilizzata anche per persone che non soffrono di alcuna patologia specifica, ma che - per età o altri fattori - si trovano a vivere isolati.
Gli inglesi Mugford e McComisky sono stati i primi, nel 1975, a osservare come la presenza di un animale domestico avesse un effetto benefico sugli anziani. Dal mondo anglosassone all'Italia, la pet therapy è stata riconosciuta come cura ufficiale, all'interno del Servizio Sanitario Nazionale, grazie a un decreto del Consiglio dei Ministri del febbraio 2003. Oggi, per quanto riguarda gli over 65, la pet therapy è prevista in alcune strutture ospedaliere, oppure in residenze sanitarie assistenziali a discrezione delle singole dirigenze.
L'introduzione di un animale nella vita quotidiana porta alcuni vantaggi specifici nel lenire diversi tipi di patologie: il contatto con un *pet* (il termine inglese significa animale d'affezione), infatti, modifica alcuni parametri fisici come il polso e la pressione; il risultato, secondo uno studio del dottor Aaron Honori Katcher, è che cala lievemente il rischio di infarto cardiaco e l'ipertensione. Adottare e prendersi cura di un cane, per esempio, stimola l'anziano a muoversi tutti i giorni per assicurarsi che l'animale domestico faccia la sua passeggiata: un'ottima strategia per fare dell'attività motoria quotidiana. La pet therapy, inoltre, ha un impatto anche sul cervello: il cane, in particolare, contribuisce in maniera concreta a ridurre le difficoltà di apprendimento e di mantenimento della memoria. Un animale in casa, non solo interferisce con la depressione in sé e per sé, ma induce una lieve diminuzione del senso di ansia e migliora la percezione del dolore. Infine, secondo quanto rilevato da David Lee, assistente sociale psichiatrico, gli anziani coinvolti nella pet therapy riducono, gradualmente, l'utilizzo di psicofarmaci per curare disturbi di tipo depressivo. Soprattutto i cani sono indicati come gli animali più adatti in sede terapeutica per via della facilità di interazione con l'uomo. L'impatto concreto della presenza di un cane sulla vita degli anziani è stato studiato, per la prima volta in maniera esaustiva, da Brickel nel 1984.
Il suo esperimento mirava ad individuare gli effetti della presenza di un animale da compagnia su pazienti depressi di età compresa tra i 45 e gli 84 anni. I partecipanti all'esperimento erano stati divisi in tre gruppi: i primi avrebbero seguito una terapia tradizionale, i secondi avrebbero avuto l'ausilio di un cane addestrato, i terzi non avrebbero partecipato a nessuna attività di tipo terapeutico. I risultati dello studio hanno confermato che il gruppo di pazienti che ha lavorato con il cane è quello che ha registrato i miglioramenti più significativi sulla scala della depressione. È emerso, inoltre, che, anche al di fuori della seduta terapeutica, è migliorato il comportamento, sono aumentate le interazioni tra pazienti e il personale, si è resa più facile l'auto-analisi. Con l'invecchiamento tende ad emergere un diffuso "senso di inutilità" che, in alcuni casi, induce episodi depressivi. Occuparsi di un animale domestico può aiutare l'anziano a contrastare questa sensazione, sentendosi nuovamente responsabile del benessere di qualcun altro. Un cane o un gatto restituiranno all'anziano energia e positività: per questo veterinari, medici e operatori socio-sanitari sono unanimi nell'incoraggiare le famiglie ad adottare un cucciolo per i propri cari.

Hotel Aros
Riviera di Rimini
Hotel e Ristorante Specialità Pesce
Viale Sollum 11 - 47922 Rimini Torre Pedrera
Tel. 0541 720051 Mobile 370 1018973
Fax. 0541 721210 info@hotelaros.net
www.hotelaros.net

Ascensore, Vicino al Mare, Ristorante con menù a scelta (tutti i giorni carne, pesce ed opzione vegetariana), Parcheggio a 200 mt con pensiline recintato ed illuminato, Angolo Relax al coperto con Vasca Idromassaggio e Minipiscina, il tutto con acqua riscaldata. Tutte le camere dotate di TVLed, Telefono, Bagno con box doccia, Balcone, Phon, Ventilatore, Cassaforte, Frigobar, WI-FI gratuito, Aria Condizionata.
Nello schermo del Bar Sky e Dazn.

Due settimane al Mare in Pensione Completa Tutto Incluso e Cure Termali presso le Terme di Cervia Convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale per aerosol, inalazioni, fanghi, bagni in piscina, idromassaggio, percorsi vascolari, cure sordità rinogena ecc.
19 Maggio - 2 Giugno
a € 519 a persona
(singola + € 120)
2 - 16 Giugno; 8 - 22 Settembre
a € 569 a persona
(singola + € 140)
Inviaci la ricetta medica e provvederemo noi alla prenotazione delle Cure Termali!

Cà del Liscio
LA NOTTE DEL LISCIO

Pasqua a Rimini!!!
Soggiorno nella Riviera di Rimini con: Ricco Pranzo Pasquale con Uova di Cioccolato e Colomba, Pranzo Speciale di Pesce a Pasquetta, serata danzante con consumazione presso "Cà del Liscio" di Ravenna. Prezzi a persona per pensione completa bevande ai pasti e riscaldamento:
3 giorni a € 179,
2 giorni a € 159;
Adulti e bambini
in 3° e/o 4° letto Sconto 50%

Info Tel. 0541 720051 Mobile 370 1018973

CONFARTIGIANATO

RACCOGLIE LA SFIDA DEL NUOVO WELFARE:

NASCE imprese famiglie territorio WELFARE INSIEME

Intervista a Antonella Pinzauti*

**Direttore Generale WelFare Insieme*

Che cosa è WelFare Insieme?

È un'impresa sociale costituita in forma giuridica di società di capitale (Srl). È, inoltre, start up innovativa, status che agevola la partecipazione al progetto d'impresa degli investitori interessati. I proventi della sua attività sono destinati all'incremento dei servizi per le collettività territoriali e al miglioramento delle condizioni di offerta. **WelFare Insieme** è stata costituita dall'Associazione Nuovo Sociale alla quale hanno aderito ventotto delle 109 Associazioni territoriali in cui è articolata l'organizzazione di Confartigianato Imprese, tre Confederazioni Regionali e tre Organizzazioni Nazionali. Le Associazioni promotrici riuniscono circa il 70% della base associativa di Confartigianato Imprese.

Perché è stata costituita?

WelFare Insieme vuole dare una risposta strutturata e permanente alla crescente domanda di servizi essenziali per il benessere d'individui e famiglie che non possono oggi essere soddisfatti dallo Stato o che sono accessibili sul mercato a condizioni non sostenibili da individui e famiglie a medio e a basso reddito. Ha l'obiettivo di essere il riferimento nazionale per i bisogni territoriali di Welfare e attribuisce pertanto un ruolo centrale alle Associazioni regionali e provinciali del sistema Confartigianato.

Quali servizi offre e a chi?

WelFare Insieme offre un'ampia gamma di servizi di prossimità, a medie, piccole e micro imprese (associate o non associate a Confartigianato Imprese), al loro personale dipendente, a individui e famiglie a medio e a basso reddito. I servizi sono erogati da imprese e organizzazioni, specializzate nelle diverse aree del Welfare, che operano secondo i princìpi di economicità perseguendo uno sviluppo sostenibile e trasferendo ai clienti e alla collettività una parte del valore economico creato con la propria attività.

Per l'erogazione dei servizi, **WelFare Insieme** collabora anche con piattaforme di Welfare. Ha costituito, in particolare, una *partnership* con **TreCuori**, società attenta al territorio. che opera secondo i princìpi dell'impresa sociale.

Come funziona?

WelFare Insieme è stata progettata per costruire un sistema economico circolare che coinvolge, in una logica di Welfare comunitario, tre attori: imprese, i loro dipendenti e famiglie, la rete degli erogatori territoriali.

Le imprese promuovono i servizi (primariamente Welfare aziendale e marketing sociale) incrementando la disponibilità delle famiglie per la spesa in servizi di Welfare.

Dipendenti e famiglie soddisfano i bisogni di Welfare utilizzando il credito messo a disposizione dalle imprese e, in alcuni casi, anche con proprie risorse. Il network degli erogatori territoriali è costituito da imprese e organizzazioni, selezionate da **WelFare Insieme** e in relazione con il sistema Confartigianato Imprese.

Gli stessi erogatori possono destinare ai propri dipendenti e collaboratori una parte delle risorse ricavate offrendo loro l'accesso ai servizi della piattaforma di **WelFare Insieme**.

Alle associazioni territoriali del sistema Confartigianato è attribuito il ruolo di collegamento tra bisogni d'imprese e lavoratori e piattaforma di servizi.

WelFare Insieme ha il compito di costruire l'offerta, organizzarne il collocamento, l'erogazione: dove possibile, gli utenti pagano i servizi a **WelFare Insieme** che retrocede alle imprese erogatrici una quota concordata.

Il collocamento dei servizi avviene attraverso le associazioni territoriali di Confartigianato Imprese. **WelFare Insieme** definisce con ogni associazione un accordo distributivo che prevede l'erogazione del servizio a utenti individuati dall'Associazione. La promozione dell'offerta condotta dall'Associazione territoriale è compensata da una commissione percentuale. **WelFare Insieme** ha inoltre la facoltà di definire accordi anche con reti commerciali esterne al sistema di Confartigianato Imprese.

Negli ultimi anni il Welfare aziendale è stato oggetto di grande interesse per tutti gli attori sociali: che cosa ha spinto Confartigianato a investire su questo progetto?

Confartigianato ha adottato una nuova visione del Welfare che si potrebbe sintetizzare con uno slogan: da costo a opportunità. Cambiare la visione del Welfare è una premessa indispensabile per fornire risposte adeguate ai nuovi bisogni di famiglie e imprese. Il Welfare può essere un'opportunità per il Paese, un motore di crescita sociale e sviluppo economico. La condizione essenziale per realizzare questa nuova visione è creare reti di aziende, associazioni, organizzazioni sindacali, istituzioni pubbliche, soggetti del terzo settore, fornitori di servizi. Reti che condividano soluzioni, competenze, risorse, costi e rischi. Confartigianato sta seguendo questa strada proponendosi anche come interlocutore delle istituzioni politiche e dei soggetti privati. **WelFare Insieme** è la risposta operativa di Confartigianato.

A oggi, le esperienze del Patronato INAPA e dell'ANAP, di San.Arti. e degli enti bilaterali rappresentano un patrimonio culturale da cui partire per abbracciare i bisogni della società moderna. In che cosa WelFare Insieme rappresenta un superamento o se ne differenzia?

Non parlerei di "superamento" o di "distinzione": il patrimonio di Confartigianato resta un elemento essenziale nella visione del Welfare che ho appena tracciato.

Il punto di partenza è sempre quello di ascoltare e identificare i bisogni di imprese e famiglie, per soddisfarli.

Con **WelFare Insieme**, però, si intende estendere il perimetro di servizi con un'offerta accessibile, completa e qualificata. **WelFare Insieme** ha il compito di aggregare in un sistema i soggetti che forniscono i servizi richiesti dalle famiglie, costruire una proposta organica e codificata, offrire i servizi a condizioni economicamente sostenibili per chi li eroga e per gli utenti.

Quali sono i punti di forza di questo nuovo approccio e come si colloca nella più ampia strategia di Confartigianato?

L'architrave sul quale poggia questa visione è un sistema che coinvolge, in una logica territoriale di Welfare comunitario, le imprese, i loro dipendenti e famiglie e la rete degli erogatori territoriali. Le associazioni territoriali del sistema Confartigianato hanno un ruolo strategico perché sono chiamate ad assicurare il collegamento tra i bisogni d'imprese e lavoratori e **WelFare Insieme**. Il collocamento dei servizi avviene attraverso le associazioni territoriali di Confartigianato Imprese. **WelFare Insieme** definirà con ogni associazione un accordo distributivo che prevede l'erogazione del servizio agli utenti individuati dall'Associazione.

Quali sono i servizi che nello specifico WelFare Insieme offre? Ce ne sono alcuni dedicati o pensati per i pensionati?

WelFare Insieme coprirà tendenzialmente tutte le aree che compongono il Welfare: salute, supporti per il lavoro, istruzione, assistenza, cultura e tempo libero, previdenza e protezione. I singoli servizi saranno erogati da imprese specializzate selezionate da **WelFare Insieme**. Sceglieremo imprese che operano secondo i princìpi di economicità perseguendo uno sviluppo sostenibile e trasferendo ai clienti e alla collettività una parte del valore economico creato.

Nello specifico, è prevista un'offerta di servizi per pensionati e soggetti della terza età incentrata principalmente su assistenza e su specifici prodotti di protezione assicurativa per migliorarne la qualità della vita.

Dai dati delle ricerche sul settore in Italia, si evince che c'è ancora una scarsa conoscenza da parte delle imprese e dei lavoratori dei vantaggi offerti dal Welfare aziendale. Che tipi di azione pensate di mettere in campo per informare e sensibilizzare imprese e territorio?

Sarà necessaria un'opera di comunicazione capillare. Siamo già partiti con un *road show* che in questa prima parte dell'anno raggiungerà tutta l'organizzazione territoriale di Confartigianato: servirà a spiegare come funziona il modello d'impresa sociale che abbiamo costruito e come dovrà collegarsi alle associazioni territoriali.

Le Associazioni proseguiranno il percorso di sensibilizzazione sul Welfare aziendale con eventi dedicati alle imprese del territorio, con l'obiettivo di incrementare la conoscenza del tema e le opportunità ad esse legate.

Il pacchetto di servizi offerto da Welfare Insieme potrà essere proposto ad altre realtà imprenditoriali anche non aderenti al sistema Confartigianato?

WelFare Insieme nasce come espressione del sistema Confartigianato e diventerà il punto di riferimento nazionale delle associazioni territoriali. Intendiamo però rivolgerci alle micro, piccole e medie imprese anche esterne al sistema e a tutte le famiglie di provincia sul territorio, con particolare focus alle famiglie con redditi medio-bassi.

‘QUELLI DEL SÌ’

GLI IMPRENDITORI CHIEDONO PIÙ INVESTIMENTI

Il 13 dicembre Confartigianato si è riunita a Milano per dire la sua sull’andamento attuale del Paese e sulle riforme. “Servono infrastrutture”, il messaggio per il Governo

Redazione

La voce di Confartigianato e delle piccole imprese italiane, che il 13 dicembre si è levata forte alla manifestazione di Milano, Quelli del sì, si è sentita netta e chiara anche nelle sedi del Governo. Il 9 e l’11 dicembre, infatti, il vertice di Confartigianato ha incontrato i Vicepremier Matteo Salvini e Luigi Di Maio.

Al centro del confronto, voluto dai rappresentanti dell’Esecutivo, le misure per rilanciare lo sviluppo delle piccole imprese.

«Noi vogliamo opere grandi e piccole, manutenzione, tutto ciò che serve alla vita e al lavoro degli italiani – ha detto il Presidente di Confartigianato Imprese, Giorgio Merletti –. *Negli incontri degli ultimi giorni con il Governo, il vicepremier Di Maio ha detto una cosa giusta: in questo Paese manca un piano per le infrastrutture. Siamo d’accordo e lo viviamo come imprenditori tutti i giorni, ma l’Italia non si può più permettere di fermarsi in attesa di questo piano. Sono trent’anni che se ne parla, non possiamo bloccare tutto il sistema intermodale di trasporto, merci e persone, i collegamenti con porti e aeroporti. Se non c’è sviluppo per le piccole imprese, non c’è sviluppo per il Paese, non si creano lavoro, reddito e investimenti».*

L’Italia ha una dotazione infrastrutturale inferiore del 19,5% rispetto alla media UE e nelle 8 regioni più manifatturiere (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Marche) il *gap* di infrastrutture sale al 20,6% rispetto alle regioni competitor della Germania. Tra il 2009 e il 2017 gli investimenti pubblici sono crollati del 37,7% provocando la perdita di 122.000 posti di lavoro nel settore delle costruzioni.

Alla manifestazione del 13 dicembre, Confartigianato ha presentato il rapporto ‘La caduta’ che evidenzia il *gap* tra investimenti pubblici e infrastrutture e ha fatto il punto su otto opere-simbolo: nuovo collegamento ferroviario Transalpino Torino-Lione, Galleria di base del Brennero, Pedemontana Lombarda, Pedemontana Veneta, Terzo valico dei Giovi, Sistema stradario in Sicilia e linea Alta Velocità/Alta Capacità Napoli-Bari e il Passante autostradale nord Bologna. Il costo complessivo di queste opere è di 36,8 miliardi di euro, pari al 2,1% del PIL dell’Italia. Per Confartigianato è fondamentale puntare sulle infrastrutture e recuperare i ritardi accumulati in questi anni.

LA “GUERRA” DELLE PENSIONI:

PERCHÈ LA LEGGE DI BILANCIO NON PREMIA IL SENSO DEL DOVERE

Le nuove regole sull’indicizzazione delle pensioni e il taglio ai cosiddetti “assegni d’oro” contenuti nel maxiemendamento alla Legge di Bilancio 2019 rischiano di causare un grosso costo alla collettività, trasferendo risorse dal lavoro all’assistenza e incoraggiando l’economia sommersa anziché il senso del dovere

Alberto Brambilla

Nel nostro Paese, nel 2018, sono in pagamento circa 23 milioni di prestazioni pensionistiche di cui beneficiano circa 16 milioni di pensionati, il che vuol dire che ogni pensionato percepisce 1,433 pensioni (quasi un assegno pensionistico e mezzo a testa). Sul totale delle prestazioni in pagamento poco più di 8 milioni (il 35%) sono pari a 1 volta il minimo (circa 508 euro al mese per 13 mensilità): di queste, quasi 6 milioni (il 75%) sono totalmente (circa 2 milioni) o parzialmente (4 milioni) assistite e finanziate dallo Stato attraverso la fiscalità generale (cioè, nella pratica, da chi paga le imposte). Tra 2 e 3 volte il minimo ci sono altre 10,65 milioni di pensioni (il 46%); da 3 a 4 volte il minimo ce ne sono altre 2 milioni; in totale fanno 20,62 milioni su 23 milioni totali (90%).

Per avere una pensione al minimo bastano 15 anni di versamenti contributivi su un normale stipendio contrattuale. Significa quindi che in 66 anni di vita questo 75% di pensionati non ha versato nemmeno questi contributi e non ha quindi pagato un euro di tasse; pochi contributi e imposte anche per quelli fino a 2 volte il minimo. Si tratta di un numero di pensioni molto alto se si pensa che nella media dei Paesi Ocse il tasso fisiologico di soggetti "sfortunati" per motivi psicofisici o dipendenti da eventi particolari non supera il 10/12% degli aventi diritto. In questi Paesi i controlli fiscali contribuiscono peraltro a contenere questo fenomeno eliminando gran parte delle elusioni fiscali e contributive e riducendo il livello di economia illegale, che Istat stima per l'Italia pari al 13% del PIL (210 miliardi di euro circa). Secondo altre istituzioni, questo valore potrebbe arrivare addirittura fino al 25% del PIL.

Con il maxiemendamento alla Legge di Bilancio per il 2019, è stata proposta una modifica al meccanismo di indicizzazione delle pensioni, che prevede la rivalutazione completa solo per i trattamenti fino a 3 volte il

minimo. Il Governo del cambiamento ha proposto una delle peggiori e bizantine indicizzazioni in termini di equità: rivalutazione del 100% dell'inflazione (1,1% l'incremento sulle pensioni per il 2019) per 18,67 milioni di pensioni fino a 3 volte il minimo (1.524 euro lordi) di cui, come abbiamo visto, un terzo sono totalmente o parzialmente assistite. I percettori di queste prestazioni fanno parte del 44,92% di italiani che in totale pagano solo il 2,8% dell'Irpef totale (cioè nulla). Sulle pensioni frutto di contributi realmente versati, i più fortunati sono quelli che prendono tra 4 e 5 volte il minimo la cui pensione verrà rivaluta non per scaglioni (come avviene per la progressività fiscale) ma sull'intero importo, solo al 77% dell'inflazione (lo 0,847%). Molto peggio va per il restante 1,18 milioni di pensioni che vedranno la loro pensione rivaluta per l'intero importo al 52% tra 5 e 6 volte il minimo, al 47% tra 6 e 8 volte, al 45% tra 8 e 9 volte e al 40% oltre le 9 volte; in pratica metà inflazione.

Questi pensionati rientrano nel "club" del 4,36% di contribuenti che versano il 36,52% di tutta l'Irpef; aggiungendo anche i pensionati tra 4 e 5 volte il minimo, la cui rivalutazione è pari al 77% dell'inflazione, si arriva al 12,09% di contribuenti che però versano il 57,11% di tutta l'Irpef. Supponendo un'inflazione media dell'1,1% e un periodo di fruizione della pensione di 20 anni, la riduzione dell'indicizzazione 2019 al 50% è pari a una decurtazione del potere d'acquisto di 0,5% l'anno che, capitalizzata, porta la riduzione a fine periodo a oltre il 12%. A questa perdita si assommano quelle del biennio successivo.

Ma la "guerra" ai pensionati non finisce qui: infatti, per quanti percepiscono assegni superiori a 100.000 euro lordi l'anno (circa 60mila euro netti l'anno, non proprio dei "nababbi") è pure previsto, per la durata di 5 anni, un taglio lineare delle pensioni (si veda tabella 1). «L'operazione è stata presentata come una riduzione della parte di pensione non coperta da contributi – puntualizza Brambilla – ma, in realtà, come evidenziato dall'Approfondimento a cura del Centro Studi e Ricerche Itinerari Previdenziali sul ricalcolo delle pensioni oltre i 4.500 euro netti al mese, è un taglio senza alcuna logica. Infatti, le pensioni maggiormente avvantaggiate dal metodo retributivo, come dimostrato anche da uno studio di Stefano Patriarca, sono quelle intermedie fino a 3.500 euro. Stiamo cioè parlando di pensionati che fanno parte di quel 4,36% di contribuenti che mantengono il 46% della restante popolazione (a proposito, per quest'ultimo gruppo, con riferimento ai costi della sola sanità, occorrono circa 50 miliardi l'anno a carico di redditi e pensioni definite dai gialloverdi "d'oro")».

Infine, se è vero che oltre il 60% delle prestazioni assistenziali che godono della rivalutazione totale e potrebbero addirittura beneficiare dell'incremento relativo alle cosiddette "pensioni di cittadinanza", sono pagate al Sud, lo è altrettanto che circa il 70% delle pensioni tagliate e poco indicizzate stanno al Nord. Il grosso rischio della "guerra delle pensioni" e delle pensioni di cittadinanza è quello di aumentare le pensioni basse e assistenziali, i cui maggiori beneficiari sono spesso "furbi", elusori ed evasori, persone che sfruttano il lavoro nero e foraggiano l'economia illegale. Anziché premiare il senso del dovere, dello Stato e il merito, assistiamo a un trasferimento forzoso di risorse da lavoro a assistenza e da Nord a Sud: un ottimo risultato per la Lega (ex Nord). Con un costo per la collettività e lo sviluppo del Paese, spaventoso.

Editoriale di Alberto Brambilla, Presidente Centro Studi e Ricerche Itinerari Previdenziali, su il Punto Pensioni&Lavoro del 20.12.2018

MAXI EMENDAMENTO ART.1, COMMA 142-TER E SEGG.

Pensioni retributive e miste soggette dal 2019 al 2023 a percentuali di riduzione calcolate per scaglioni di reddito pensionistico sulle parti eccedenti i 100.000 euro

N° Fascia di riduzione	Percentuale di riduzione	Classe di importo lordo annuo (euro)	Importo lordo annuo della riduzione		Minori entrate IRPEF per riduzione tassazione (aliquota marginale 43%)	
			da euro	fino a euro	da euro	fino a euro
1	15%	100.001 - 110.000	0,15	1.500,00	-	645,00
	15%	110.001 - 120.000	1.500,15	3.000,00	645,06	1.290,00
	15%	120.001 - 130.000	3.000,15	4.500,00	1.290,06	1.935,00
2	25%	130.001 - 140.000	4.500,25	7.000,00	1.935,11	3.010,00
	25%	140.001 - 150.000	7.000,25	9.500,00	3.010,11	4.085,00
	25%	150.001 - 160.000	9.500,25	12.000,00	4.085,11	5.160,00
	25%	160.001 - 170.000	12.000,25	14.500,00	5.160,11	6.235,00
	25%	170.001 - 180.000	14.500,25	17.000,00	6.235,11	7.310,00
	25%	180.001 - 190.000	17.000,25	19.500,00	7.310,11	8.385,00
	25%	190.001 - 200.000	19.500,25	22.000,00	8.385,11	9.460,00
3	30%	200.001 - 220.000	22.000,30	28.000,00	9.460,13	12.040,00
	30%	220.001 - 240.000	28.000,30	34.000,00	12.040,13	14.620,00
	30%	240.001 - 260.000	34.000,30	40.000,00	14.620,13	17.200,00
	30%	260.001 - 280.000	40.000,30	46.000,00	17.200,13	19.780,00
	30%	280.001 - 300.000	46.000,30	52.000,00	19.780,13	22.360,00
	30%	300.001 - 320.000	52.000,30	58.000,00	22.360,13	24.940,00
	30%	320.001 - 350.000	58.000,30	67.000,00	24.940,13	28.810,00
4	35%	350.001 - 400.000	67.000,30	84.500,00	28.810,13	36.335,00
	35%	400.001 - 450.000	84.500,35	102.000,00	36.335,15	43.860,00
	35%	450.001 - 500.000	102.000,35	119.500,00	43.860,15	51.385,00
5	40%	500.001 e più	119.500,40	...	51.385,17	...

Tabella 1

Calcolo costo totale per portare tutte le pensioni a 1.000 euro mese in base al numero dei pensionati e non delle prestazioni in pagamento (ipotesi Berlusconi)							Ipotesi pensione di cittadinanza a 780 euro mese		
Tipo di prestazione per pensionato	*Numero prestazioni in pagamento*	*Importo medio annuo lordo euro*	*Importo mensile lordo euro*	*Importo mancante a 1.000 euro mese*	*Importo annuo per portare a 1.000 euro x 13 mesi*	*Costo totale per prestaz. a 1.000 euro*	*Importo mancante per arrivare a 780 euro*	*Importo annuo per portare a 780 euro x 13 mesi*	*Costo totale per prestaz. a 780 euro*
Pensione invalidità civile	964.310	3.550,06	273,08	726,92	9.449,94	9.112.669.799,83	506,92	6.589,94	6.354.743.199,83
Pensioni e assegni sociali	854.636	5.520,17	424,63	575,37	7.479,83	6.392.531.936,32	355,37	4.619,83	3.948.272.976,32
Pensioni di guerra	189.287	6.877,18	529,01	470,99	6.122,82	1.158.969.759,14	250,99	3.262,82	617.608.939,14
Altre prestazioni minori di 505 euro	262.897	5.200,00	400,00	600,00	7.800,00	2.050.596.600,00	380,00	4.940,00	1.298.711.180,00
Pensioni tra 1 e 2 volte il minimo	4.670.764	9.266,00	712,77	287,23	3.734,00	17.440.632.776,00	67,23	874,00	4.082.247.736,00

Tabella 2

IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Gli strumenti con i quali oggi siamo abituati a lavorare (PC, internet, cellulare, apparecchi audio-visivi e fotografici in genere, tessere magnetiche, archivi cartacei ed elettronici) e le attività che svolgiamo, coinvolgono i dati personali ed espongono tutti i soggetti ai quali i dati fanno riferimento, siano essi persone fisiche che giuridiche, a nuovi rischi legati alle più disparate modalità del loro utilizzo e a questi moderni mezzi di elaborazione.

Il pericolo di arrecare un danno a questi soggetti è stato considerato nel nostro ordinamento, come in quello Comunitario, talmente grave da imporre al legislatore di prevedere la regolamentazione di tutte le attività che hanno impatto sui dati personali dei cittadini, delle aziende, delle associazioni e degli altri enti, al fine di impedire un loro indebito utilizzo e le intrusioni altrui nella vita privata di ognuno di noi.

Ricordiamo ai lettori che nel 2004 è entrato in vigore in Italia il "Codice in materia di protezione dei dati personali" (Decreto legislativo n. 196 del 30/6/2003) che ha dato attuazione ad una direttiva europea, in tema di protezione dei dati personali.

Con il termine direttiva si intende un'indicazione della Commissione europea che deve essere recepita con provvedimenti legislativi in ogni nazione. Ciò comporta la possibilità che si verifichino, a causa di diverse interpretazioni da parte delle varie nazioni, differenti attuazioni dei principi della stessa.

Negli ultimi anni la differenza di approccio alla protezione dei dati personali ha raggiunto un livello insostenibile, a tal punto da far venir meno il principio di libera circolazione di questi in tutta Europa. Per questo motivo è stata avviata una procedura che ha portato alla pubblicazione di un Regolamento che deve essere recepito integralmente senza alcuna modifica in tutti i Paesi europei.

La prima proposta di Regolamento è stata presentata dalla Commissione europea nel 2012. La versione definitiva è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 4 maggio 2016 ed è diventata vigente 20 giorni dopo la pubblicazione, per diventare definitivamente applicabile in via diretta in tutti gli Stati Membri a partire dal 25 maggio 2018.

LE NOVITÀ

Il nuovo Regolamento introduce:

- il Principio di accountability: il Regolamento pone l'accento sulla "responsabilizzazione" del Titolare, ossia sull'adozione di comportamenti proattivi e tali da dimostrare la concreta adozione di misure finalizzate ad assicurare l'applicazione del Regolamento. Viene affidato ai Titolari il compito di decidere autonomamente le modalità, le garanzie e i limiti del trattamento dei dati personali – nel rispetto delle disposizioni normative e alla luce di alcuni criteri specifici indicati nel Regolamento. Il Titolare per ciascuna operazione deve assicurare e comprovare l'adozione delle misure previste dal Regolamento;
- una serie di nuove figure, oppure assegna, in parte, compiti diversi a figure preesistenti nel precedente Decreto Legislativo;
- severe disposizioni in caso di violazione dei dati (Data Breach) e obbligo per il Titolare di notificare la violazione all'Autorità, senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza;
- la valutazione d'impatto: analisi da effettuare prima di procedere al trattamento dati al fine di valutare i rischi per i diritti e le libertà delle persone fisiche derivanti dal trattamento dei loro dati personali, così da identificare le misure necessarie per la mitigazione di tali rischi;
- il Principio di "Privacy by Design" e "Privacy by Default": i vincoli privacy devono essere previsti fin dalla progettazione del processo aziendale e degli applicativi informatici di supporto, e devono essere messi in atto meccanismi per garantire che siano trattati - di default - solo i dati personali necessari per ciascuna finalità specifica del trattamento.

Inoltre, il nuovo Regolamento:

- potenzia i diritti degli interessati, cioè dei soggetti i cui dati personali si riferiscono;
- introduce nuove sanzioni fino a 10 milioni di euro o fino al 2% del fatturato annuo globale; nei casi più gravi fino a 20 milioni di euro o fino al 4% del fatturato annuo globale.

I DIRITTI DEGLI INTERESSATI

Il Regolamento dà ampio spazio a quelli che vengono definiti i diritti dell'interessato (l'interessato è "il proprietario del dato"). Tali diritti devono essere indicati dal Titolare già nell'informativa che fornisce all'interessato. Tanto che la norma prevede che il Titolare indichi nell'informativa fornita allo stesso, quali sono i suoi diritti:

- **diritto all'oblio**: ogni interessato ha diritto ad ottenere dal Titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo, qualora ricorrano alcune condizioni previste dal Regolamento (art.17);
- **diritto di accesso dell'interessato**: l'interessato ha il diritto di ricevere almeno una copia dei dati personali oggetto di trattamento, mentre potrebbe essere richiesto un modesto contributo di spese, se sono richieste copie aggiuntive;
- **diritto di rettifica**: una naturale conseguenza del diritto di accesso è legata al diritto di rettifica, qualora l'interessato, esaminando i dati personali che sono stati acquisiti dal Titolare, riscontri degli errori o delle anomalie. In questo caso il Titolare deve provvedere immediatamente alla rettifica o all'integrazione dei dati in suo possesso;
- **diritto di limitazione al trattamento**: questo diritto impedisce al Titolare di continuare a trattare i dati personali se l'interessato contesta l'esattezza dei dati stessi, per tutto il periodo necessario per la correzione o aggiornamento;
- **diritto alla portabilità dei dati**: questo diritto è di nuova introduzione e consente all'interessato di ricevere dal Titolare in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, i dati personali che lo riguardano e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro Titolare del trattamento senza impedimenti da parte del Titolare del trattamento cui li ha forniti.

Uno degli aspetti più importanti del nuovo Regolamento riguarda il fatto che l'informativa deve essere trasparente, comprensibile e completa. L'informativa rappresenta uno strumento di trasparenza riguardo al trattamento dei dati personali e all'esercizio dei diritti. Il Titolare del trattamento adotta misure appropriate per fornire all'interessato tutte le informazioni e le comunicazioni relative al trattamento, in forma concisa, trasparente, intelligibile e facilmente accessibile, con un linguaggio semplice e chiaro, in particolare nel caso di informazioni destinate specificamente ai minori.

Si può prendere visione, alla pagina successiva, dell'informativa che l'Associazione Nazionale Anziani e Pensionati – ANAP, conferisce ai propri Soci (locandina staccabile).

INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (in seguito Regolamento), l'Associazione Nazionale Anziani e Pensionati (ANAP) con sede in Roma, via di San Giovanni in Laterano, 152 – Roma 00184, in qualità di Titolare del trattamento, La informa che il trattamento dei suoi dati, realizzato con strumenti automatizzati e manuali, attraverso misure di sicurezza tali da garantire la tutela e la massima riservatezza dei dati trattati, è effettuato per l'esecuzione e la gestione del rapporto con il socio.

Il Titolare, inoltre, potrà trattare i suoi dati per l'invio di comunicazioni di natura promozionale sui servizi e le attività di ANAP.
Il conferimento dei dati è necessario e un eventuale rifiuto può comportare l'impossibilità di perseguire la finalità indicata. I dati personali saranno trattati per tutta la durata del rapporto associativo e successivamente saranno conservati per il tempo necessario ad assolvere gli adempimenti di obblighi conseguenti al rapporto instaurato, quali quelli fiscali e/o amministrativi/contabili nonché all'esercizio dei diritti derivanti dal rapporto. I dati raccolti per l'invio di comunicazioni di natura promozionale sui servizi e le attività di ANAP saranno conservati per 24 mesi dall'invio dell'ultima comunicazione. La base giuridica per lo svolgimento delle attività è l'adesione del socio a ANAP e la conseguente determinazione del rapporto associativo, nonché gli obblighi di legge. La base giuridica del trattamento relativa alle attività informative si fonda sul conferimento del consenso. Lei ha il diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento.

La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento in base al consenso da lei fornito prima del ritiro. Il conferimento dei dati è facoltativo e in sua mancanza il titolare non potrà perseguire le finalità ivi indicate.
I dati, che non saranno diffusi, potranno essere comunicati a società terze che svolgono per conto del Titolare attività connesse e strumentali alla gestione della finalità indicata, a compagnie assicuratrici e a soggetti a cui è riconosciuta la facoltà di accedere ai dati da disposizioni di legge e/o di normativa secondaria.
I dati, inoltre, In conformità di quanto previsto dalla convenzione stipulata ai sensi dell'art. 23 della legge 11.8.72 n. 485, potrebbero essere comunicati all'INPS, delegato a riscuotere i contributi associativi con le modalità indicate dalla convenzione stessa.

I dati personali, inoltre, potranno essere comunicati ad altri soggetti o organismi appartenenti al sistema Confartigianato, per la promozione dei servizi offerti, previo consenso dell'interessato; tale attività è esercitata tramite il consenso che l'interessato presta firmando in calce alla presente informativa.

La informiamo che potrà contattare il Data Protection Officer nominato da ANAP scrivendo al seguente indirizzo email:

dpo_anap@protectiontrade.it

La informiamo, infine, che al predetto indirizzo email potrà esercitare i diritti contemplati dal Regolamento.

In particolare, potrà:

- **accedere ai suoi dati personali**, ottenendo evidenza delle finalità perseguite da parte del Titolare, delle categorie di dati coinvolti, dei destinatari a cui gli stessi possono essere comunicati, del periodo di conservazione applicabile, dell'esistenza di processi decisionali automatizzati, compresa la profilazione, e, almeno in tali casi, informazioni significative sulla logica utilizzata, nonché l'importanza e le conseguenze possibili per l'interessato, ove non già indicato nel testo di questa Informativa;
- **ottenere** senza ritardo la **rettifica dei dati personali inesatti** che la riguardano;
- **ottenere**, nei casi previsti dalla legge, la **cancellazione dei suoi dati**;
- **ottenere la limitazione del trattamento o di opporsi allo stesso**, quando ammesso in base alle previsioni di legge applicabili al caso specifico;
- **ove** lo ritenga **opportuno**, **proporre reclamo all'autorità di controllo**.

Il Titolare del trattamento
Associazione Nazionale Anziani e Pensionati

I PENSIONATI, IN LINEA CON IL FUTURO.

Cara Associata, caro Associato,
questa è la tua tessera 2019. Con la tessera puoi accedere ai servizi e alle convenzioni riservati agli associati, tra cui: polizza ricovero ospedaliero, polizza a seguito di furto, rapina, scippo e truffa, prevenzione odontoiatrica, riduzioni sulle prestazioni presso le strutture sanitarie convenzionate, sconti su apparecchi acustici e agevolazioni di diversa natura.

anap.it

Confartigianato persone

La tua Card Anap ti consente di usufruire delle seguenti convenzioni:

Previmedical - RBM
I soci e i loro familiari hanno diritto a effettuare presso le strutture sanitarie aderenti alla rete Previmedical (oltre 2.500) qualsiasi tipo di prestazione sanitaria di cui avessero bisogno (ad es. accertamenti diagnostici, esami di laboratorio, visite specialistiche, interventi chirurgici, prestazioni odontoiatriche) usufruendo di consistenti agevolazioni rispetto alle tariffe praticate al pubblico. Lo sconto medio applicato è compreso tra il 15% ed il 35% dei prezzi medi registrati a livello nazionale.

Assicurazioni Soci ANAP

Polizza ricovero ospedaliero - In caso di ricovero per infortunio o malattia, a partire dal 6° giorno e fino al 15°, si ha diritto a un'indennità giornaliera di € 15,00; dal 16° al 30° giorno a un'indennità giornaliera di € 25,00. L'indennità spetta ai soci paganti da almeno 180 giorni e il sinistro deve essere denunciato all'Assicurazione, necessariamente tramite gli uffici ANAP, entro 30 giorni dalla data di dimissioni o decesso. Inoltre, la polizza prevede, per tutti gli iscritti paganti, un indennizzo in caso di infortunio da incidente provocato da veicoli durante la circolazione che provochi un'invalidità permanente o la morte.
Prevenzione Odontoiatrica - Prevede una visita specialistica ed una seduta di igiene orale professionale l'anno in Strutture convenzionate.
Pacchetto "emergenza odontoiatrica" -Prevede una serie di prestazioni dentarie d'emergenza a seguito di infortunio (massimo una volta l'anno), in Strutture convenzionate. In particolare le prestazioni consistono in: sigillatura (per ogni dente); otturazione (di qualsiasi tipo); ricostruzione temporanea del dente.
Pacchetto "always salute" - Permette agli iscritti ANAP di fruire a titolo gratuito di una visita specialistica al mese (anche di controllo) in una qualsiasi delle specializzazioni disponibili presso i Centri Autorizzati del network Previmedical aderenti all'iniziativa.
Polizza a seguito di Furto, Rapina, Scippo e Truffa - La convenzione prevede un indennizzo in favore dei soci a seguito di Furto, Rapina, Scippo e Truffa fino ad un massimo di 500,00 euro ed in caso di sostituzione dei documenti sottratti fino ad un massimo di 150,00 euro.

LUCE E GAS SCONTI (Consorzi Caem, Multienergia e Cenpi)
Il socio che si rivolge ai Consorzi di Confartigianato può negoziare i prezzi di fornitura direttamente con l'operatore prescelto e ottenere sconti significativi sul prezzo dell'energia.

Artigiancassa
La convenzione consente ai soci di rivolgersi ad un partner qualificato ed accreditato nel sistema per richieste di prestiti a seguito di cessione del quinto della pensione o dello stipendio a condizioni particolarmente vantaggiose.

Salmoiraghi & Viganò
Agevolazioni di trattamento a favore dei soci per l'acquisto di occhiali da vista completi di lenti, apparecchi acustici, occhiali da sole, lenti a contatto e strumentazione ottica non elettronica presso tutti i punti vendita dislocati sul territorio nazionale.

Maggia Parking (Terminal Malpensa)
I soci possono usufruire di uno sconto del 15% sul costo del parcheggio coperto e del 10% su quello scoperto presso il Terminal di Malpensa.

Acustica Umbra
I soci e i loro familiari possono usufruire di prestazioni ambulatoriali per il controllo dell'udito, oltre a una prova gratuita per 45 giorni dell'apparecchio acustico a casa e senza obbligo d'acquisto; uno sconto del 20% sul prezzo di listino in caso di acquisto e tante altre agevolazioni legate alla convenzione.

Amplifon
L'accordo permette ai soci e ai loro familiari di poter usufruire sempre del controllo gratuito dell'udito e della prova, per un mese, di qualsiasi apparecchio acustico, oltre ad uno sconto speciale (fino al 10%) per l'acquisto di apparecchi acustici digitali.

AudioNova
Nei centri AudioNova i soci possono acquistare gli apparecchi acustici e i servizi offerti usufruendo di importanti sconti. Inoltre è previsto un controllo gratuito dell'udito in tutti i loro 130 centri acustici.

Stannah
La convenzione con Stannah, azienda leader mondiale nel settore del montascale a poltroncina, prevede preventivi gratuiti in loco e uno sconto minimo di € 500,00 sul prezzo di listino.

artQuick
Tour Operator con un'esperienza significativa nei programmi personalizzati per gruppi e individuali e una profonda conoscenza del territorio.

Alitalia
La convenzione prevede esclusive condizioni economiche ai soci per poter viaggiare sui voli nazionali a prezzi competitivi.

Italo
La convenzione prevede un importante sconto sull'acquisto dei biglietti ferroviari, calcolato sulle tariffe Base ed Economy e per tutti gli ambienti Smart, Prima e Club.

Trenitalia
La convenzione prevede uno sconto sull'acquisto dei biglietti ferroviari, calcolato sulla tariffa base, a seconda della classe di prenotazione ed applicato su tutti i treni della media e lunga percorrenza ad esclusione dei treni regionali, servizi cuccette, VL ed Excelsior.

ACI
La convenzione prevede l'opportunità per i soci ed i loro familiari di beneficiare di un consistente sconto sull'acquisto delle tessere ACI Sistema e ACI Gold.

Unieuro
La convenzione consente agli iscritti ANAP-Confartigianato di acquistare l'intera gamma di prodotti disponibili presso i punti vendita Unieuro con sconti variabili dal 3% al 12% (non cumulabili con altre promozioni). Per usufruire degli sconti è necessario richiedere la fidelity card gratuita (UNIEURO CLUB).

Samsung
Tramite questa convenzione i soci possono acquistare i prodotti Samsung alle migliori condizioni di mercato attraverso il portale e-commerce Samsung Partners Reward.

Europcar
Tramite la convenzione è possibile noleggiare a breve termine, a partire da una durata minima di 24 ore, autovetture nelle diverse classi. L'accordo prevede una percentuale di sconto che varia a seconda della durata del noleggio e applicato sulla tariffa pubblica di Europcar.

Hertz
I soci possono noleggiare, a partire da una durata minima di 24 ore, autovetture e veicoli per il trasporto persone a tariffe vantaggiose o acquistare le auto usate dalla flotta Hertz, usufruendo di un consistente sconto, con passaggio di proprietà, tagliando e sostituzione gomme compresi nel prezzo.

ALD Automotive
I soci possono noleggiare a lungo termine, per un periodo compreso tra 12 e 60 mesi, e sull'intero territorio nazionale, autoveicoli delle diverse classi e veicoli commerciali a condizioni particolarmente vantaggiose rispetto a quelle esistenti sul mercato.

Budget
La convenzione offre ai soci la possibilità di noleggiare autovetture con un'anzianità media di 8/12 mesi nelle diverse classi (dalla ford KA alla Chrysler GranVoyager 2.8) a tariffe estremamente vantaggiose.

Maggiore
La convenzione prevede tariffe vantaggiose per i soci sul noleggio di auto e furgoni, che includono sempre 150 km al giorno, CDW (limitazione quota di addebito e danni) e TP (limitazione quota di addebito furto).

Avis
La convenzione permette ai soci di noleggiare a breve termine autovetture nelle diverse classi (dalla Fiat 500 alla Mercedes Classe E), beneficiando di condizioni esclusivamente riservate.

Cathay Pacific
La convenzione consente di acquistare biglietti per tutte le rotte proposte dalla Compagnia (con partenza da Milano Malpensa e da Roma Fiumicino) usufruendo di sconti che vanno dal 20 al 40% sui prezzi dei biglietti.

Tamoil
La convenzione prevede l'acquisto di buoni carburante elettronici a prezzi scontati. Per usufruire delle riduzioni previste dalla convenzione, i soci devono preventivamente contattare la propria sede di appartenenza.

CAI (Centro Audiologico Internazionale)
La convenzione con CAI, che si occupa della risoluzione dei problemi di udito, garantisce ai soci ANAP-Confartigianato uno sconto del 20% dell'importo delle applicazioni realizzate.

Eolo S.p.A.
La convenzione prevede la possibilità di acquistare ad un costo vantaggioso alcune tipologie di servizi di connettività EOLO, con velocità 30 Mb/s (es. con EOLO Super internet a 30 Mb/s e chiamate senza limiti.

MANGIARE A REGOLA D'ARTE AD AREZZO

Grande successo per il convegno di Confartigianato sulla buona alimentazione

Redazione

"Mangiare a regola d'arte – Dieta mediterranea: falsi miti e nuove scoperte": è stato il tema dell'incontro organizzato da Confartigianato Persone Arezzo e dalla Federazione alimentazione di Confartigianato imprese Arezzo a novembre. A illustrare i segreti di una buona e sana alimentazione c'era la biologa nutrizionista Chiara Veronese.

"Abbiamo condiviso e promosso volentieri, insieme ad ANAP e ANCoS, questo incontro - afferma Fabrizio Piervenanzi presidente della Federazione Alimentazione di Confartigianato - col chiaro intento di offrire un servizio alle nostre imprese di settore e alle persone che vorranno partecipare. Per saperne di più e meglio rispetto ad un argomento che ci riguarda tutti: quello di una sana e corretta alimentazione. Del resto le esperienze, gli studi e la ricerca si evolvono e proprio attraverso questi processi scopriamo a volte che assolviamo certi cibi condannandone altri, salvo dover aggiornare i nostri giudizi, di fronte alle spiegazioni che la scienza ci fornisce.

«È stata l'occasione – spiega la dottoressa Veronese – per spiegare alle persone, in particolare ad un pubblico over 60, i segreti di una sana alimentazione. Oggi - continua Veronese – ci sono tanti falsi miti, come quello che le uova non si devono mangiare perché fanno alzare il colesterolo, o che la pasta fa ingrassare ecc. Si assiste a una vera demonizzazione dei carboidrati, del latte, degli affettati. È importante – sottolinea l'esperta – che si capisca un concetto: bisogna smettere di guardare al singolo alimento, ma al contesto nel quale lo si consuma, alla frequenza e al complesso degli alimenti introdotti durante tutta la giornata».

Qualche consiglio? «È importante – conclude Veronese – la qualità degli alimenti. Ad esempio qui in Toscana c'è il pane D.O.P., ma anche il prosciutto D.O.P. o la finocchiona, sempre D.O.P.. Le D.O.P., per i disciplinari che hanno, garantiscono qualità ma nel caso degli affettati si è anche visto che hanno un 30% di grassi saturi in meno rispetto agli altri prodotti».

FINALE A SORPRESA PER LA XIII EDIZIONE DEL CONCORSO LIRICO DI ANAP ALESSANDRIA

Consueta suggestiva cornice, quella del salone di Palazzo Monferrato, per la finale del Concorso Internazionale di canto lirico "*Cappuccilli – Patanè – Respighi*" organizzato da ANAP Confartigianato Alessandria. Domenica 2 dicembre la giuria non ha trovato l'accordo per designare il vincitore ed il verdetto è stato sicuramente inedito con due secondi classificati ex-aequo: il baritono cinese Liangchen He e il soprano canadese Claire Coolen (che ha ricevuto anche il premio del pubblico). Anche per il terzo posto due ex-aequo: il baritono giapponese Hideki Matayosi e il baritono coreano di 18 anni Hyub Woo Roh. Verdetti strani ma grande musica e bel canto, uniti all'eleganza del pubblico e alla sagacia, impeccabile, dell'organizzazione. Grande soddisfazione per la manifestazione da parte del Presidente di ANAP Confartigianato Alessandria, Giuseppe Capra e del Presidente Provinciale di Confartigianato Alessandria Dott. Adelio Ferrari.

DEFIBRILLATORE PER L'A.S.D. SAVOIA DI LITTA PARODI

ANAP LO HA CONSEGNATO AL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE CALCISTICA DILETTANTISTICA

Lunedì 17 dicembre, in occasione del Direttivo Provinciale, il neo eletto Presidente dell'ANAP Alessandria, Giuseppe Capra, ha consegnato a Natalino Ferrari, Presidente dell' A.S.D. Savoia Fbc 1920 di Litta Parodi (e socio ANAP), un defibrillatore acquistato grazie ai contributi raccolti del 5x1000. Questa società sportiva svolge dal 1997 attività calcistica dilettantistica.

Dal 2012 ha deciso di allargare il suo raggio di operatività al mondo giovanile scolastico. Il progetto, ancora attuale, rivolge una particolare attenzione ai bambini che risiedono nella Circonvallazione Fraschetta, una zona disagiata del Comune di Alessandria a forte rischio ambientale, dove i più piccoli hanno poche possibilità di essere seguiti in altre attività al di fuori di quelle meramente scolastiche.

Confartigianato Persone Alessandria è felice di averli premiati per il loro impegno e la loro vitalità anche grazie al supporto della sede Nazionale.

PRESCRIZIONE DEI CONTRIBUTI PENSIONISTICI DOVUTI ALLE GESTIONI PUBBLICHE: DIFFERIMENTO DEL TERMINE AL 1° GENNAIO 2020

Con circolare n. 117 dell'11 dicembre 2018, l'INPS ha comunicato il differimento del termine del 1° gennaio 2019 al 1° gennaio 2020, previsto in materia di prescrizione dei contributi pensionistici dovuti alle gestioni pubbliche ed indicato nella circolare INPS n. 169 del 15 novembre 2017.
La proroga è stata introdotta per consentire il completamento delle operazioni di verifica e l'aggiornamento dei conti assicurativi dei lavoratori da parte delle amministrazioni datori di lavoro, senza incorrere nei maggiori oneri connessi alla prescrizione contributiva.

PEREQUAZIONE AUTOMATICA DELLE PENSIONI PER L'ANNO 2019

Il Ministero dell'Economia e delle Finanze, con Decreto 16 novembre 2018 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 275 del 26 novembre 2018, ha comunicato l'aumento di perequazione automatica delle pensioni.
Per l'anno 2017 la percentuale di variazione per il calcolo della perequazione delle pensioni da applicarsi con effetto dal 1° gennaio 2018, già determinata in via provvisoria nella misura dell'1,1%, è stata confermata - in via definitiva - nella stessa misura. Pertanto, le prestazioni non subiranno alcun conguaglio. Per l'anno 2018 la percentuale di variazione per il calcolo della perequazione delle pensioni da applicarsi dal 2019 è determinata nella misura previsionale dell'1,1%.
In attesa dell'emanazione della circolare INPS pubblichiamo le fasce di perequazione e gli importi previsionali dei trattamenti minimi e di alcune prestazioni assistenziali.

IMPORTI DEFINITIVI 2018

TRATTAMENTI MINIMI	
IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO
€ 507,42	€ 6.596,46

ASSEGNI VITALIZI		PENSIONI SOCIALI		ASSEGNI SOCIALI	
IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO	IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO	IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO
€ 289,24	€ 3.760,12	€ 373,33	€ 4.853,29	€ 453,00	€ 5.889,00

IMPORTI PROVVISORI 2019

TRATTAMENTI MINIMI	
IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO
€ 513,00	€ 6.669,00

ASSEGNI VITALIZI		PENSIONI SOCIALI		ASSEGNI SOCIALI	
IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO	IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO	IMPORTO MENSILE	IMPORTO ANNUO
€ 292,42	€ 3.801,46	€ 377,44	€ 4.906,72	€ 457,98	€ 5.953,74

IMPORTI DEFINITIVI 2018

AUMENTI DI PEREQUAZIONE SULLE PENSIONI SUPERIORI AL MINIMO (Indice ISTAT provvisorio)		
Dall' 1.1.2019	aumento dell'1,1%	fino a € 1.522,26
aumento dell'1,045%	sulla parte di pensione compresa tra € 1.522,26 e € 2.029,68	
aumento dello 0,825%	sulla parte di pensione compresa tra € 2.029,68 e € 2.537,10	
aumento dello 0,550%	sulla parte di pensione compresa tra € 2.537,10 e € 3.044,52	
aumento dello 0,495%	sulla parte di pensione eccedente € 3.044,52	

KOINÈ: L'ARTIGIANATO DEL SACRO INCONTRA CONFARTIGIANATO

Un seminario tenuto da Confartigianato Vicenza e Veneto sull'importanza dell'edilizia di culto e le chiese dei nostri paesi

Redazione

Koinè è la principale piattaforma d'incontro per chi opera nella filiera del settore religioso: un appuntamento biennale caratterizzato da una particolare sinergia tra esposizione di prodotti e spazi di riflessione, dibattito e formazione professionale. Nata nel 1989 a Vicenza, Koinè giunge alla XVIII edizione grazie al sostegno della Conferenza Episcopale Italiana, della Diocesi di Vicenza e di Italian Exhibition Group.
L'appuntamento è alla fiera di Vicenza, dal 16 al 18 febbraio. Nell'arco di 30 anni, la Rassegna è diventata l'appuntamento di riferimento nazionale e internazionale per tutti coloro che si interessano di arte sacra ed artigianato per la liturgia, di culto e devozione.
In continuità con la Biennale 2018 che ha rilanciato l'attenzione sul tema dello Spazio Sacro, a 60 anni dall'indizione del Concilio Vaticano II, guidati dalle linee del Pontificio Consiglio della Cultura e dall'Ufficio Nazionale per i Beni Culturali e per l'Edilizia di Culto della Conferenza Episcopale Italiana, in collaborazione con gli Ordini degli Architetti e Ingegneri e il Collegio dei Geometri, dal 16 al 18 febbraio 2018 Vicenza diverrà la "capitale" dell'Edilizia di Culto, ospitando i massimi esperti del settore che si daranno appuntamento per 3 giornate di studio, scambio di esperienze, presentazione di nuovi progetti, idee, tecnologie e prodotti. I padiglioni espositivi di Vicenza si trasformeranno in un'agorà di business, network e formazione per espositori e i rappresentanti del clero europeo con gli addetti ai lavori nel settore dell'adeguamento e della costruzione degli edifici di culto.

FIERA DI VICENZA: 16 - 18 febbraio 2019
Orari: ore 9 – 18,30
www.koinexpo.com

CONFARTIGIANATO VENETO E VICENZA A KOINÈ

Al prestigioso evento fieristico del Koinè, che ospita la filiera internazionale del settore religioso nell'appuntamento biennale caratterizzato da una particolare sinergia tra esposizione e spazi di riflessione, dibattito e formazione professionale, partecipano Confartigianato Vicenza e Confartigianato Veneto con un seminario '*Le chiese dei nostri paesi e delle nostre città: un patrimonio per tutti. Come una comunità può prendersi cura dei beni culturali di interesse religioso*'. Al tavolo di coordinamento per la tutela e la valorizzazione degli edifici di culto siedono, oltre che Confartigianato Vicenza e Veneto, anche la Fondazione Villa Fabris, l'Ufficio Beni Culturali della Diocesi di Vicenza, Engim Veneto di Vicenza e il settimanale diocesano La Voce dei Berici.
L'appuntamento con il seminario '*Le chiese dei nostri paesi e delle nostre città: un patrimonio per tutti*' si tiene domenica **17 febbraio**, durante il secondo giorno della rassegna Koinè, dalle ore 14,15 alle 18,00 nella Landscape Arena.

COSTA EGEA E CAPPADOCIA

ESTATE2019

1° giorno: ITALIA /ISTANBUL
Partenza dall'Italia con voli di linea. Arrivo ad Istanbul, dopo le formalità doganali incontro con la guida e trasferimento privato in albergo. Sistemazione e pernottamento.

2° giorno: ISTANBUL
Prima colazione in albergo. Visita dell'intera giornata di Istanbul con la Moschea di Rustem Pasa, i resti dell'Ippodromo Romano con la Colonna serpentina, la Colonna di Teodosio e la Colonna di Costantino, la Moschea Blu, famosa per i suoi sei meravigliosi minareti, Santa Sofia la più grande chiesa imperiale della città, oggi museo e magnifico monumento che rappresenta l'influenza delle due religioni, quindi Il Palazzo di Topkapi, dal 1453 residenza dei Sultani ottomani, oggi è uno dei più grandi musei esistenti al mondo in cui è possibile ammirare straordinarie opere d'arte e preziosi oggetti che venivano offerti ai sultani dagli ambasciatori provenienti da tutto il mondo. Si potrà ammirare la più ricca collezione di porcellane cinesi e giapponesi ed il celebre tesoro di Topkapi. Pranzo in ristorante. Per chiudere visiteremo il Gran Bazaar, con i suoi oltre 4000 negozi di artigianato ed alimentari di ogni genere. Cena libera. Pernottamento in albergo.

3° giorno: ISTANBUL/ANKARA
Prima colazione in albergo. Al mattino visita del Mercato Egiziano delle Spezie e poi l'affascinante Crociera sul Bosforo. Si costeggeranno la splendida Costa Asiatica e la Costa Europea di Istanbul; si avrà l'opportunità di ammirare le ville antiche, i palazzi storici e gli edifici lussuosi affacciati sul Bosforo. Pranzo libero. Al pomeriggio partenza con bus e guida per Ankara, la capitale amministrativa. All'arrivo sistemazione in albergo, cena e pernottamento.

4° giorno: ANKARA/CAPPADOCIA
Prima colazione in albergo. Mattino dedicato alla visita del Museo delle Civiltà Anatoliche (Il Museo Ittita) e del Mausoleo di Ataturk. Pranzo in ristorante. Al pomeriggio si prosegue in bus verso la Cappadocia, costeggiando il Lago Salato. All'arrivo sistemazione in albergo, cena e pernottamento.

5° giorno: CAPPADOCIA
Prima colazione in albergo. Intera giornata dedicata alla visita della Cappadocia, un vero museo a cielo aperto. La Valle pietrificata di Goreme, le cui chiese sono ornate con bellissimi affreschi. Le particolari, ed uniche nel loro genere, bellezze naturali delle strutture in roccia di tufo (la celebre valle dei "Camini delle Fate") ed i pittoreschi villaggi di Avanos e Cavusin; la Valle di Pasabag e la cittadella naturale di Uchisar. Pranzo in ristorante. Poi si prosegue con la visita alla città sotterranea di Kaymakli (o Derinkuyu), sul genere delle nostre Catacombe ma di dimensioni incredibili. Queste città sotterranee, perfettamente organizzate, hanno ospitato migliaia di cristiani nascosti per evitare le persecuzioni durante la prima Era Cristiana. Rientro in albergo, cena e pernottamento.

6° giorno: CAPPADOCIA/PAMUKKALE
Prima colazione in albergo e partenza per Pamukkale, via Konya. Sul percorso sono previste due importanti soste, al Caravanserraglio Selgiuchide di Sultanhani, tappa fondamentale nei viaggi che intorno al 1.200 si effettuavano tra Persia e Siria lungo l'Antica Via della Seta; ed a Konya per visita al Monastero e Mausoleo di Mevlana. Fondatore dell'Ordine religioso dei celebri Dervisci Rotanti, che con le loro particolarissime danze ritenevano di arrivare all'estasi. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio si prosegue per Pamukkale, altro autentico spettacolo della natura, costeggiando il lago Beysehir e Egridir. Sistemazione in albergo, cena e pernottamento.

7° giorno: PAMUKKALE/SMIRNE
Prima colazione in albergo. Giornata dedicata alla visita delle rovine di Hierapolis, antica città ellenistico – romana sulla via di collegamento tra il Mediterraneo e l'Anatolia. Visiteremo la Necropoli e le spettacolari Cascate Pietrificate, una sorta di piscine termali naturali di bianchissimo calcare. Pranzo in ristorante.
Nel pomeriggio visita di Efeso, capitale Romana dell'Asia, è probabilmente il sito archeologico più celebre e meglio conservato di tutto il Mediterraneo. Visiteremo la Casa della Vergine Maria, le Rovine di Efeso, il Tempio di Adriano, la Biblioteca di Celsius, il Grande Teatro. Al termine delle visite si parte alla volta di Izmir, l'antica Smirne. Sistemazione, cena e pernottamento in albergo.

8° giorno: SMIRNE/ITALIA
Prima colazione in albergo. Tempo libero fino alla partenza, trasferimento in aeroporto e partenza con voli per l'Italia

PARTENZE OGNI GIOVEDÌ

PERIODO A:
aprile/maggio/1-20 giugno
19 settembre – 24 ottobre

PERIODO B:
dal 27 giugno al 12 settembre

Quota per persona in camera doppia
PERIODO A: Euro 905,00
PERIODO B: Euro 930,00
Supplemento singola
TUTTI I PERIODI: Euro 210,00

Tasse aeroportuali escluse su richiesta

Le quote includono:
Voli di linea Turkish Airlines da Roma, sistemazione in camere con servizi privati, trasferimenti privati aeroporto/albergo/aeroporto in Turchia, un pranzo in ristorante ad Istanbul e pensione completa durante il tour in Cappadocia (bevande escluse), visite ed escursioni da programma con bus privato e guida parlante italiano, gli ingressi durante le visite, assicurazione medico/bagaglio, kit da viaggio e guida MOIZZI della Turchia.

Supplemento partenza da Milano
PERIODO A: Euro 40,00
Supplemento partenza da Milano
PERIODO B: Euro 35,00

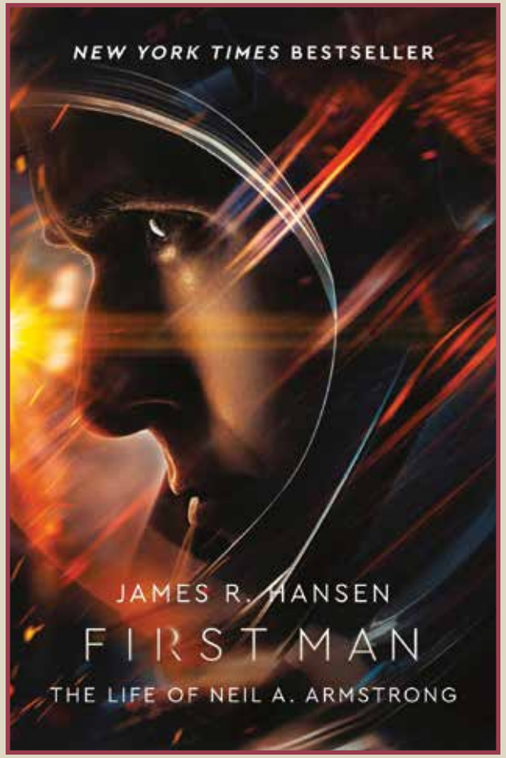
Da altri aeroporti: su richiesta

ALBERGHI PREVISTI o similari:

Istanbul	Piya Sport **** o Amethyst ****
Ankara	Bera ****
Cappadocia	Perissia ****
Pamukkale	Hierapark Thermal ****
Smirne	Doubletree by Hilton ****

Il primo uomo

a cura di Gian Lauro Rossi



Il film tratta della Missione Apollo 11, durante la quale Neil Armstrong sta per mettere piede sulla Luna come primo uomo: era il 20 luglio 1969. Viene messo in risalto il carattere di Armstrong e il suo rapporto con la famiglia, composta dalla moglie Janet, da due figli maschi e dalla figlia Kate, morta per tumore in tenera età. Vengono fornite informazioni utili per i profani sulle difficoltà dell'impresa, sulle difficoltà e sui decessi collegati alla preparazione della missione, sulla competizione spaziale con l'URSS e sul contesto ambientale in cui viveva l'America in quel periodo. Quest'anno ricorre il 50esimo anniversario dell'evento. È questo il film che potrebbe essere utilizzato per approfondire il momento "fantastico" di quel periodo.

La vicenda filmica, infatti, mentre mette in evidenza i particolari accennati sopra, pone lo spettatore in condizioni di rivivere quella storia, dal punto di vista di Armstrong, fornendo informazioni poco conosciute sulla sua figura e riportate sul libro uscito prima della sua morte, avvenuta nel 2009, libro utilizzato dal regista Damien Ghazelle per realizzare la vicenda filmica.

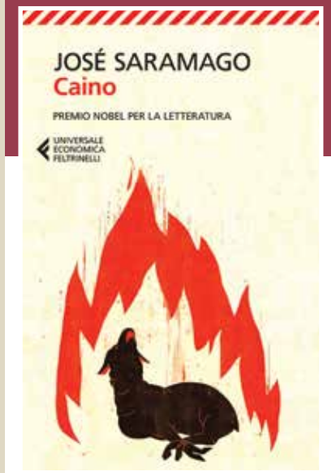
Il racconto inizia:

- con la ricostruzione di un volo nell'atmosfera del progetto Gemini, progetto che aveva lo scopo di affrontare i viaggi spaziali utili per il progetto Apollo, al fine di raggiungere la Luna;
- con il legame di Armstrong verso la sua famiglia amorevole e sofferente per la morte della figlia ammalata di tumore, con la quale spesso guardavano e contemplava la Luna, cantando canzoni su di essa.

Il racconto continua con la rappresentazione delle difficoltà professionali e delle tecniche per raggiungere "l'obiettivo Luna", proponendo tanti particolari legati alla preparazione dei voli.

Il film **conclude** il suo racconto con il volo/atterraggio sulla Luna (Armstrong era stato scelto per questa missione dopo la morte degli amici precedentemente individuati per la missione stessa). Raggiunta la Luna e sperimentata la sua calpestabilità, prima di ripartire, Armstrong lascia cadere dalla sua mano la coroncina della figlia Kate su cui era inciso il nome di lei: nel gesto c'è tanta commozione e si evidenzia un ricongiungimento spirituale con la sua amata figlia, morta prematuramente.
Quindi, i due filoni preminenti (la missione spaziale e la famiglia) che si intrecciano, fanno emergere l'**idea centrale**: è stato possibile raggiungere la Luna per la determinazione di Armstrong, la sofferenza scaturita dalla morte della figlia, l'amore per la moglie e i figli, le competenze degli scienziati, il clima competitivo con l'URSS, il clima sociale dell'epoca e una buona dose di fortuna.

Caino



Josè Saramago
Caino
Feltrinelli
2010, pp. 142

Avent'anni dal "Vangelo secondo Gesù Cristo", José Saramago torna a occuparsi di religione. Il premio Nobel portoghese si cimenta con l'Antico Testamento e sceglie il personaggio più negativo, la personificazione biblica del male, colui che uccide suo fratello: Caino. Capovolgendo la prospettiva tradizionale, Saramago ne fa un essere umano né migliore né peggiore degli altri. Il dio che viene fuori dalla narrazione è un dio malvagio che rifiuta, apparentemente solo per capriccio e indifferenza l'offerta di Caino, provocando così l'assassinio di Abele. Il destino di Caino è quello di un picaro che viaggia a cavallo di una mula attraverso lo spazio e il tempo, in una landa desolata agli albori dell'umanità.
Ora da protagonista, ora da semplice spettatore, questo avventuriero un po' mascalzone attraversa tutti gli episodi più significativi della narrazione biblica. Nella riscrittura ironica e personale della Bibbia, lo scrittore compone un'allegoria che mette in scena l'assurdo di un dio che appare più crudele del peggiore degli uomini.

La ragazza che toccava il cielo

1515. Mercurio è un artista della truffa. Scaltro, veloce, abile nei travestimenti, ha fatto delle fogne di Roma la propria casa, imparando dalla strada che l'unico modo per sopravvivere è non avere altri cui pensare tranne se stesso. Convinto di avere ucciso un mercante ebreo che ha appena derubato, è costretto a fuggire: lontano potrà rimettere insieme i cocci della sua vita. Certi vasi, però, nascono rotti, e non basta portarli altrove per farli sentire meno a pezzi. Eccolo allora a Venezia, nel suo ingannevole intreccio di canali, dove conosce Giuditta, arrivata in laguna con l'illusione di trovare un luogo libero dalle persecuzioni contro gli ebrei.
Ma l'amore che nasce tra i due è destinato a incontrare insidie e ostacoli: la gelosia della giovane Benedetta, innanzitutto, e la nascita, proprio a Venezia, di quello che sarà il primo ghetto d'Europa. Nel labirinto di calli malfamate perdersi è la norma, e a Mercurio non resterà che smarrire se stesso per ritrovare Giuditta, il pezzo mancante nella mappa strappata del suo cuore.

Luca di Fulvio
La ragazza che toccava il cielo
Best BUR
2015, pp. 794

JEAN-AUGUSTE-DOMINIQUE INGRES

Milano, Palazzo Reale

La mostra di Ingres - a Milano dal 9 marzo al 23 giugno 2019 a Palazzo Reale - presenta al grande pubblico una rassegna completa della produzione del grande artista francese, uno dei massimi esponenti della pittura del Neoclassicismo europeo. L'esposizione presenta grandi capolavori della proverbiale capacità ritrattistica di Ingres, le sue celebri figure femminili, la sua innata propensione al disegno, le sue opere di soggetto mitologico, ben illustrando la grandiosità del pittore che è oggi riconosciuto uno dei più grandi maestri dell'Ottocento europeo, nonché ispiratore di artisti che spaziano da Degas a Franz Liszt, da Matisse a Picasso. La mostra mette in luce per la prima volta la modernità della produzione artistica di Ingres, nel contesto culturale europeo tra il 1780 e il 1820, con una particolare attenzione al ruolo fondamentale che rivestì Milano, uno dei centri più importanti dell'Europa Napoleonica. Emerge così la portata rivoluzionaria del pittore delle odalische, realista e manierista al tempo stesso, affascinante tanto per le sue esagerazioni espressive che per il suo gusto del vero.

INFORMAZIONI

Orari di apertura della mostra a Palazzo Reale

Lunedì dalle 14,30 alle 19,30
Martedì – mercoledì – venerdì e domenica dalle 9,30 alle 19,30
Giovedì e sabato dalle 9,30 alle 22,30

PRENOTAZIONI PER LA VISITA

Telefono: + 39 0292897755
Sito web: www.palazzorealemilano.it

LEONARDO DA VINCI, L'INGEGNO, IL TESSUTO

Prato, Museo del Tessuto

Il museo dedica a Leonardo da Vinci una mostra che evidenzia l'interesse, la sensibilità e l'ingegno dell'artista nella messa a punto e nell'invenzione di dispositivi e macchine per una delle attività economiche preponderanti del suo tempo, l'arte tessile. La mostra è organizzata dalla Fondazione Museo del Tessuto in collaborazione con il Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano e il Museo Leonardiano di Vinci, e si avvale del patrocinio e del contributo del Comitato Nazionale per le celebrazioni dei 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci. Efficace strumento di comprensione e di divulgazione delle invenzioni leonardesche attraverso ricostruzioni 3D, apparati multimediali e modellini in scala, la mostra è anche un'occasione per valorizzare l'importanza dell'ingegneria meccanica applicata all'industria tessile, elemento che la collega saldamente alla storia del distretto pratese. I ritratti e soggetti religiosi presenti in mostra vengono letti con un taglio nuovo e inusuale per mettere in luce gli studi leonardeschi sul panneggio e le sue osservazioni per una migliore restituzione in pittura della consistenza delle stoffe e del movimento delle pieghe secondo i diversi tipi di tessuto.

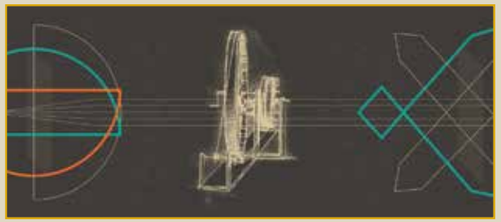
INFORMAZIONI

Orari di apertura della mostra a Palazzo delle Arti

Martedì e giovedì dalle 10,00 alle 15,00
Venerdì e Sabato dalle 10,00 alle 19,00
Domenica dalle 15,00 alle 19,00
Chiusa il lunedì

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI VISITA

Telefono: +39 0574611503
Sito web: www.museodeltessuto.it
Mail: info@museodeltessuto.it



GLI ANZIANI DORMONO MALE, NON MENO

I motivi del disturbo del sonno nella terza età

Mavi D'Egidio

Il detto comune vuole che gli anziani dormano poco, sono i primi ad alzarsi la mattina presto proprio perché non riescono a dormire troppe ore la notte.

La scienza, invece, dice che gli anziani dormono meno ma male. Sono più di dieci milioni gli anziani che soffrono di disturbo del sonno. Molti di loro hanno difficoltà ad addormentarsi e si svegliano diverse volte nel cuore della notte: si tratta, dunque, di un riposo non ristoratore.

A spiegarlo è la Società italiana di Gerontologia e Geriatria, che ha rivelato che ci sono dei motivi per cui gli anziani hanno queste difficoltà. In particolare, gli over 65 non hanno un riposo ristoratore, spesso per motivi che derivano dal genere: gli uomini tendono ad avere delle difficoltà ad addormentarsi poiché solitamente hanno mangiato troppo durante la cena e, dunque, si svegliano perché magari devono andare in bagno. Invece, le donne sono più agitate dai pensieri e dalle varie preoccupazioni, e quindi hanno problemi di sonno.

Gli uomini e le donne hanno in comune solo un fattore, ovvero il valore della pennichella. Il responsabile dell'unità operativa complessa di gerontologia del Campus Biomedico di Roma, Raffaele Antonelli Incalzi, ha rivelato che "dopo i 65 anni, la quantità di sonno necessaria a stare bene si riduce sensibilmente e fisiologicamente".

Secondo quanto rivela Incalzi, per gli anziani le ore di sonno possono scendere anche a cinque, a differenza degli adulti che devono riposare almeno sei ore a notte.

Con gli anni capita che si senta il bisogno di appisolarsi durante il giorno, le ore di sonno non cambiano, ma restare svegli a lungo di notte risulta essere dannoso per il benessere di una persona. Il problema fondamentale riguarda, in realtà, la qualità del sonno dell'anziano, che risulta essere più scarsa.

Tra uomini e donne ci sono delle nette differenze, ma in entrambi i casi il risultato è "un sonno disturbato". Questo porta delle conseguenze sullo stato di salute della persona, che potrebbe trovarsi di fronte a sbalzi d'umore frequenti, a momenti di affaticabilità e alla scarsa capacità di concentrazione.

La Società italiana di Gerontologia e Geriatria afferma che è necessario prendere delle precauzioni per tornare a dormire bene. Per prima cosa è importante prestare attenzione ai farmaci che si assumono abitualmente, i quali possono compromettere il sonno. Come rimedio contro il disturbo del sonno è consigliato assumere la melatonina, non mangiare carboidrati la sera e fare attività fisica per almeno 30 minuti al giorno. È importante, secondo i medici, non trascurare mai un disturbo del sonno, perché può essere la spia o la prima manifestazione di altre malattie.

Gli articoli della rubrica **benessere** puoi ritrovarli su www.anap.it

Pier Luigi Rossi
Medico specialista
in Scienza della alimentazione
e medicina preventiva
pierluigirossi@tiscali.it

SEMI: INTEGRATORI NATURALI

In essi sono contenute le molecole per generare una nuova vita: ciò che è utile al seme, è utile al corpo umano

I semi sono veri integratori naturali, sono alimenti vivi perché dal seme nasce una nuova pianta. Il vantaggio è che i semi sono più attivi delle piante, agiscono come complessi molecolari vegetali: cioè tutte le molecole presenti in un seme interagiscono tra loro per dare vita a una nuova pianta, così all'interno del corpo umano tutte le molecole nutrienti dei semi interagiscono tra loro e le nostre cellule. Il valore nutrizionale di un seme è superiore alle sue singole componenti. L'insieme delle molecole del seme agisce con maggiore efficacia rispetto ad una sua singola componente.

Ciascun seme ha la sua carta di identità nutrizionale:

- i **semi di girasole** sono ricchi in proteine e in aminoacidi essenziali. Meglio mangiarne il seme che assumere il suo olio;
- i **pinoli** sono un concentrato di aminoacidi ramificati (valina, leucina ed isoleucina) molto indicati a chi fa attività sportiva e agonistica;
- le **mandorle** sono indicate per l'igiene e benessere intestinale, per migliorare il tono dell'umore grazie ai suoi acidi grassi insaturi, fenilalanina e triptofano:
- le **noci** sono indicate a chi ha patologie vascolari, a chi ha il colesterolo e trigliceridi nel sangue elevati;
- i **semi di chia** sono consigliati per una migliore funzionalità intestinale, per la loro ricchezza in fibra idrosolubile;
- le **arachidi non salate** per ottenere un stato di maggiore relax, in particolare alla sera, dopo cena.

I semi oleosi sono anche importanti fonti di vitamina E (antiossidante) e di vitamine del gruppo B: in particolare, ricordiamo la B6 fondamentale per il sistema nervoso e la digestione, la B1, che assicura la salute del cuore, la B3 che contribuisce a ridurre i livelli di colesterolo nel sangue. I semi ci assicurano buone quantità di magnesio, minerale attivo nel processo del metabolismo energetico; altri minerali zinco, selenio, potassio e calcio, manganese, rame.

I semi oleosi svolgono una azione primaria anti aterosclerosi e anti trombosi. La dose consigliata dei semi è di 20 grammi, al netto degli scarti (guscio).

Nei semi, come accennato in apertura, sono contenute le molecole per generare una nuova vita, c'è il disegno molecolare di una nuova pianta. Ciò che è utile al seme, è utile al corpo umano. Un consiglio valido per tutti i semi oleaginosi: devono essere consumati entro l'anno di produzione e conservati in luoghi freschi, asciutti e al riparo dalla luce, poiché i grassi presenti si alterano facilmente formando perossidi e radicali liberi dannosi per la salute.

I semi crudi e biologici non trattati con procedimenti chimici e fisici di conservazione, sono cibo vivo.

IL BROCCOLO, CHE BONTÀ

L'ortaggio invernale dalle mille proprietà benefiche è ricco di vitamine, antiossidante e protegge perfino pelle e vista

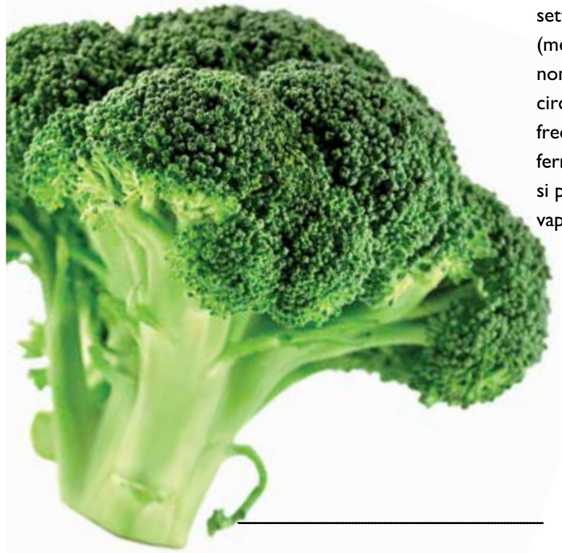
Il broccolo è un ortaggio invernale originario dell'area compresa fra la Grecia, la Turchia, la Siria e l'Isola di Cipro, importato poi in Italia in epoca romana e coltivato oggi nel Lazio, Marche, Puglia e Campania.

Ne esistono molte tipologie locali, ma la più conosciuta è quella dei broccoletti, la cui produzione è diffusa soprattutto nell'Italia centro meridionale. Questa verdura ha un aspetto simile a quello di un piccolo albero: presenta infatti sommità fiorite, allungate e rade innestate su un unico stelo.

La sua varietà è prevalentemente di colore verde, anche se ne esiste una violacea, meno conosciuta. Il broccolo è uno degli alimenti più salutari che possiamo sperare di ingerire; è ricco di vitamine del gruppo A-B-C-E-K e oligoelementi come il potassio, fosforo, magnesio, calcio, fibra alimentare.

Contiene sulforafano, sostanza chimica che ha una azione diretta per contrastare lo sviluppo delle cellule tumorali, ha inoltre proprietà antinfiammatoria, antiossidante, diuretica, lassativa, antianemica e antinfettiva, protegge pelle e vista e favorisce il benessere cardiovascolare. Per mantenere tutte queste proprietà occorre fare attenzione alla preparazione: è meglio non bollire questo ortaggio, ma cuocerlo a vapore o - meglio ancora - consumarlo crudo. Si conserva in frigorifero nello scomparto della frutta e verdura al massimo per 4-5 giorni, semplicissimo pulirlo, basta eliminare le foglie, staccare le cime dal gambo e lavarlo accuratamente sotto l'acqua corrente. L'unico elemento negativo di questo ortaggio è lo sgradevole odore durante la cottura, dovuto allo zolfo contenuto in diversa quantità; per eliminarlo basta aggiungere il succo di un limone nell'acqua di cottura.

Per il nostro benessere meglio consumarlo almeno due volte a settimana, non ha molte calorie (meno di 40/kcal per 100 gr.), non ha grandi controindicazioni circa il suo consumo, la più frequente riguarda la facilità di fermentare nell'intestino che si può limitare cuocendolo a vapore.



Lina Baroni
Infermiera
lina.baroni@virgilio.it

RICETTA: Pesto ai broccoli

Ingredienti:
Cime di broccolo 320 g, Pinoli 20 g, 1 ciuffo di basilico, 1 cucchiaio di pecorino o parmigiano, mandorle 10 g, olio e sale q.b.

Procedimento:
Cuocere il broccolo a vapore per 7 minuti, aggiungere tutti gli altri ingredienti e tritare nel mixer, aggiungere sale e olio d'oliva extravergine fino ad ottenere una crema omogenea per condire qualsiasi tipo di pasta. Il pesto di broccoli è saporito e genuino e sarà apprezzato anche da coloro che non amano questi ortaggi.

COME LE EMOZIONI INFLUENZANO LA NOSTRA POSTURA

Spesso vecchi traumi possono accompagnarsi a memorie somatiche altrettanto antiche

Letizia Cingolani
Psicologa e Psicoterapeuta
letizia.cingolani@libero.it

Scritto in collaborazione con Monica Carella, Osteopata

In quest'articolo continuiamo a parlare di postura a completamento di quanto detto nello scorso articolo (vedi n. 26).
La postura non è solo la cartina di tornasole dei nostri traumi fisici ed emotivi, ma rappresenta e dà forma al nostro modo di stare nel mondo e di vivere la realtà.
Alexander Lowen, padre della biodinamica in osteopatia e della bioenergetica in psicoterapia, ha coniato in tal senso delle vere e proprie tipologie posturali.

Dott.ssa Carella: «Ad esempio, è tipica la postura di chi ha le spalle sollevate e squadrate, con il collo proteso in avanti come compensazione, in coloro che sono abituati a vivere nella paura. Vi sono poi coloro che hanno la schiena dritta e rigida, con conseguente poca armonia ed elasticità nel movimento, tipica di chi entra nel mondo e nella vita con un atteggiamento di onnipotenza. Un forte senso di inferiorità determina, invece, il tipico incurvamento - cifosi - del dorso e l'affossamento del torace, con conseguente proiezione in avanti delle spalle».

Succede poi che le emozioni negative determinino, a loro volta, pensieri capaci di strutturare e dare forma al nostro modo di vivere nel mondo e che i pensieri così strutturati confermino emozioni negative, per annidarsi infine nei muscoli.
Come ciò avvenga non è più un segreto per le neuroscienze e le righe che seguono costituiscono solo un piccolo contributo alla comprensione dei complessi meccanismi neurofisiologici che sottendono il nostro organismo.
Vi sono due circuiti attraverso i quali le emozioni influenzano la nostra postura: uno chiamato talamo-amigdala, più ancestrale e preverbale, e l'altro talamo-corteccia-amigdala, più evoluto in quanto raccoglie anche gli stimoli della corteccia, ovvero anche quelli cognitivi e verbali.
Il secondo circuito passa anche per l'ippocampo, una delle strutture centrali della nostra memoria. Questi circuiti hanno in comune il talamo che, insieme alla corteccia, svolge un ruolo fondamentale nella regolazione del tono muscolare. Talvolta la rielaborazione di traumi molto antichi può accompagnarsi anche a memorie somatiche altrettanto antiche e alla capacità di mettere anche in parole ciò che è avvenuto.
Oggi, attraverso i movimenti oculari, è talvolta possibile riconnettere memorie emotive antiche e preverbali alla corteccia ed essere consapevoli di come alcuni traumi emotivi abbiano condizionato, oltre che le nostre emozioni, i nostri pensieri e la nostra postura. È sorprendente assistere alla rielaborazione dei traumi del passato che determina, nel vivo della seduta, una rielaborazione posturale.
I pazienti cominciano per esempio a stare più dritti, così da dare maggiore respiro al busto. Ciò accade perché il cervello è in grado di informare tutte le sue parti, compresa quella che regola la postura, della rielaborazione che sta avvenendo.
In altri termini, le persone cominciano a capire che non c'è più nulla di cui avere paura, perché il trauma è nel passato, cosicché anche la postura comincia a rilassarsi. Quando le persone cominciano a comprendere che hanno voluto sentirsi onnipotenti, perché estremamente fragili nella condizione di invisibilità di un passato non più attuale, cominciano ad ammorbidirsi.
Infine, quando percepiscono, per tornare agli esempi fatti sopra, che anche il senso di inferiorità aveva a che fare con un contesto di svalutazione non più attuale, cominciano a prendere coscienza delle proprie potenzialità.
È la meravigliosa capacità di autoriparazione che governa le leggi del nostro complesso sistema mente corpo a fare tutto. Da osteopata e psicoterapeuta sappiamo che il nostro compito è solo quello di dare i giusti stimoli così che la natura possa fare il resto.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

ODONTOIATRIA

L'impianto in titanio esterno all'osso

Una tecnica pubblicata sulla rivista scientifica "The Journal of Implant & Advanced Clinical Dentistry"

Il Direttore Sanitario Antonio T. Di Giulio

L'équipe di implantologia del San Babila Day Hospital di Milano, che si occupa di odontoiatria da più di quarant'anni, ha applicato le nuove tecnologie ad una metodica già esistente. Tale metodica riteniamo sia valida in casi specifici legati a difficoltà ossea (**osso sottile, basso, vuoto**) e, dunque, consente di aiutare i pazienti con problemi di tale natura.

Da una TAC multislice con il computer si rileva la copia della cresta ossea, ossia il modello stereolitografico; ciò permette all'implantologo operatore di esaminare nei minimi dettagli la replicazione dell'osso sul modello e quindi di individuare i punti di forza su cui si fisserà l'impianto. Questo viene così disegnato sul modello in modo estremamente preciso.
I tecnici del laboratorio annesso al San Babila Day Hospital di Milano, specializzati nella realizzazione di questo particolare tipo di implantoprotesi, con un sofisticato procedimento lo fondono in titanio, metallo ben accettato dall'osso.

Una volta realizzato, viene posizionato sul modello per essere sottoposto ad un severo collaudo: 1) l'adesione della struttura ad ogni parte del modello, 2) il suo ancoraggio e bloccaggio alle asperità e ai sottosquadri del modello dell'osso.

APPLICAZIONE DELL'IMPIANTO

Per l'applicazione sul paziente viene praticata un'anestesia locale con sedazione venosa eseguita dall'anestesista. La sedazione dà rilassamento e dura il breve tempo dell'intervento. Ciò permette al paziente di riprendere in poco tempo le sue abitudini sia perché l'intervento non è di particolare durata, sia perché l'implantologo ha già eseguito sul modello le prove di posizionamento e assemblaggio dell'impianto, ossia, in sostanza, una prova dello stesso prima dell'applicazione.
Per concludere il maggior impegno per questo impianto è nel disegno, nella preparazione e nel collaudo.

UN IMPIANTO STUDIATO NEI MINIMI DETTAGLI

L'impianto è diviso in due parti gemelle assemblabili per favorire un'applicazione rispettosa della configurazione ossea del paziente. Questo particolare tecnico è molto significativo ed è stato un avanzamento importante nella nostra ricerca, perché lo fa aderire con precisione e maggior forza alle sporgenze e avvallamenti che caratterizzano la peculiarità di ogni paziente e che sono determinanti per il suo immediato bloccaggio. Infatti, l'impianto è utilizzabile appena applicato.

L'IMPIANTO IUXTAOSSEO E' APPROVATO DALLA F.D.A. - USA

San Babila Day Hospital srl - P. IVA 06477120155
direttore sanitario Antonio T. Di Giulio
MILANO – Via Stoppani 36 tel. 02 2046941/339 8402335
ROMA – Via Oglio 9 tel. 06 8546472/338 3080957
www.sanbabiladayhospital.it

MUSICA E COGNITIVITÀ: L'EFFETTO MOZART

Le "note" che sembrano aumentare le capacità cognitive

Vincenzo Marigliano
Direttore del Dipartimento di Scienze cardiovascolari, respiratorie, nefrologiche e geriatriche dell'Università "La Sapienza" di Roma
vincenzo.marigliano@uniroma1.it

La musica risveglia abitudini, ricordi ed emozioni, e può essere impiegata come terapia per ridurre i deficit dell'attenzione e nel trattamento dei sintomi comportamentali e psicotici associati alle demenze. L'Effetto Mozart fu descritto per la prima volta nel 1993 con uno studio effettuato su 84 studenti di un college sottoposti a uno stimolo musicale per 10 minuti: il primo gruppo ascoltò l'*"Allegro con spirito della sonata per due pianoforti in re maggiore K448"* di W. A. Mozart; il secondo gruppo ascoltò musica rilassante; il terzo gruppo non ascoltò musica.

Tutti i soggetti furono sottoposti a una prova di ragionamento spaziale che misurava il Quoziente Intellettivo (I.Q.); gli studenti che avevano ascoltato Mozart ottennero un punteggio I.Q. superiore di 8-9 punti rispetto agli altri due gruppi, effetto con una durata di 10-15 minuti. La musica di Mozart sembra indurre modificazioni elettroencefalografiche favorevoli in termini di problem-solving (capacità di risoluzione dei problemi) e ha un effetto positivo sull'attività epilettiforme.
Recentemente è stato evidenziato come, l'ascolto della musica di Mozart in soggetti con iniziale decadimento cognitivo, si ottenga un miglioramento all'esecuzione di prove cognitive, e incremento significativo dei livelli sierici di BDNF, mediatore di neuroplasticità.
Ma perché proprio la musica di Mozart? Alcune ricerche ricollegano l'effetto alla specifica architettura di alcune composizioni musicali (anche di Bach), le cui caratteristiche fisico-matematiche e connotazioni ritmiche del tutto particolari, sarebbero in grado di produrre una fisiologica stimolazione delle funzioni cognitive e dei meccanismi neuroplastici, alla base del fisiologico funzionamento del cervello. Nella musica di Mozart si nota la frequente ripetizione della linea melodica; ciò determina la quasi assenza di elementi di "sorpresa" che possono distogliere l'ascoltatore da un tipo di ascolto "razionale". Alcuni stimoli sonori, sono più facilmente decodificabili dal cervello rispetto ad altri e ciò potrebbe spiegare perché tali stimoli, come le composizioni di Mozart, possano risultare più efficaci di altri nell'aumentare le capacità cognitive.

Ha collaborato Walter Verrusio PhD, Università Sapienza di Roma

ALZHEIMER: PREDITTIVITÀ E PREVENZIONE

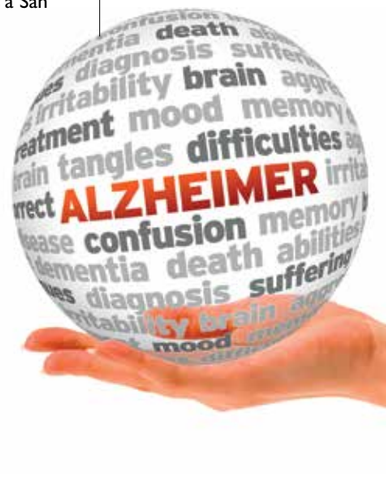
L'importanza della diagnostica

Roberto Mazzanti
Direttore del portale salute ANAP
Responsabile dell'Area laserterapia e laserchirurgia
robertomazzanti@medicinaweb.it

La predisposizione genetica ad alcune malattie – l'insieme delle caratteristiche del patrimonio genetico che aumentano la probabilità di contrarre una determinata patologia – ci permette attraverso test diagnostici di poter affermare con certezza che un problema si verificherà. Nella maggioranza dei casi la malattia si sviluppa solo quando certe caratteristiche genetiche si incontrano con determinati fattori cosiddetti ambientali (ad esempio un individuo che ha familiarità per malattie cardiovascolari aumenterà enormemente il rischio di svilupparle se è un forte fumatore o non tiene sotto controllo i valori della pressione e del colesterolo). Di recente, si è visto come alcune abitudini di vita possano permettere di evitare di contrarre determinate patologie, o se non altro di ritardarne lo sviluppo ed attenuarne i sintomi. Grande interesse ha assunto il ruolo della predittività nella malattia di Alzheimer, che sappiamo distinguersi in forme sporadiche e familiari. Le prime (circa il 75%, a maggioranza) sono quelle in cui la malattia colpisce un solo membro di una famiglia. Nelle forme familiari (25% dei casi), quelle in cui più persone sono colpite nella stessa famiglia ci possono essere:

- **forma tardiva (AD2)**: famiglie con più casi di malattia che si manifestano dopo i 65 anni;
- **forme precoci i (AD1, AD3, AD4)**: famiglie con più casi della malattia che si manifestano prima dei 65 anni.

I sottotipi (AD, AD2, AD3) si possono distinguere solo con un test genetico, messo a punto da Diatech Pharmacogenetics, ditta italiana leader a livello europeo nei test di predittività, basato sulla mutazione di tre fattori: Presenilina 1 (PSEN 1), Presenilina 2 (PSEN 2) ed APOE.
Avere un dato profilo genetico non implica necessariamente lo sviluppo della malattia, ma solo un aumento delle probabilità che questo accada. Per questo l'adozione di alcuni accorgimenti igienici e comportamentali potrebbe scongiurarne l'insorgenza. Come già evidenziato dal bellissimo articolo del Prof. Vincenzo Marigliano (Persone e Società n. 26), recentemente l'interesse per approcci dietetici nella prevenzione del declino cognitivo è aumentato. In particolare gli acidi grassi omega-3 hanno dimostrato un'attività anti-amiloide, anti-tau (tau è una proteina che si ritrova nelle placche cerebrali dei malati di Alzheimer) ed antinfiammatoria nei cervelli degli animali. Ma secondo quanto recentemente pubblicato nel *Journal of Alzheimer disease*, alti livelli di Omega-3 aumenterebbero il flusso sanguigno, in specifiche aree cerebrali legate alla memoria e alle capacità cognitive. La ricerca, condotta dalla University of Texas a San Antonio (USA), è secondo il Dott. George Perry, editore della ricerca, ricercatore e professore di biologia: "un importante passo avanti per dimostrare l'importanza nutrizionale per la salute del cervello".
Alla luce di tutto ciò, la prevenzione rimane l'unica arma per evitare l'insorgenza della malattia, ed in quest'ottica i test di predittività svolgono un importantissimo ruolo.



RICETTE DI PRIMAVERA

Abbiamo selezionato per voi alcune ricette, leggere e veloci e colorate , con le verdure di stagione

Spaghetti alle carote con curcuma e verdure

INGREDIENTI

Per la pasta
farina 100 gr
semola 130 gr
centrifugato di carota 100 gr
curcuma 2 gr
un albume

Per il sugo
olio evo q.b
aglio, uno spicchio
peperoncino in pizzico
vino bianco q.b
carota 50 gr
olive 20 gr
cipolla rossa 20 gr
broccolo, 30 gr
peperone 30 gr
pomodori datterini, 12
timo, un rametto
maggiorana, un rametto
basilico, qualche foglia
sale q.b

PREPARAZIONE

Raccogliete sulla spianatoia la farina e 100 g di semola; unite il centrifugato di carote, l'albume e la curcuma e impastate fino ad ottenere una massa consistente ed omogenea; lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora. Stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di un paio di millimetri e tagliatela a grossi filamenti aiutandovi con l'apposita trafila (o utilizzate la macchina per la pasta). Spolverizzate poi gli spaghetti ottenuti con la rimanente semola e formate delle matassine. Dividete i broccoli a cimette e tagliate a cubetto tutte le altre verdure previste. Fate soffriggere in padella lo spicchio d'aglio schiacciato in 2-3 cucchiai d'olio evo. Una volta dorato l'aglio, unite le verdure preparate in precedenza e fatele saltare a fuoco vivo, aggiungendo il peperoncino. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare proseguendo la cottura per qualche minuto. Aggiungete le olive ed i datterini, infine timo e maggiorana e regolate di sale.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata per qualche minuto; quando sono al dente, scolateli e fateli saltare in padella con le verdure, ammorbidendo il tutto con un mestolo dell'acqua di cottura tenuta da parte.
Completate con un filo d'olio ed il parmigiano grattugiato. Impiattate con qualche foglia di basilico e servite.

Zucchine croccanti al forno

INGREDIENTI

Zucchine, 4
Farina di semola, un cucchiaio
Parmigiano, un cucchiaio
Sale q.b.
Pepe q.b.
olio evo, un cucchiaio

PREPARAZIONE

Lavate e mondate le zucchine poi tagliatele a listarelle; mettetele in un recipiente che abbia un coperchio con la farina di semola, il parmigiano e aggiungete sale e pepe. Chiudete il coperchio e agitate bene per far aderire la panatura alle verdure. Mettete le zucchine in una teglia antiaderente, aggiungete un filo d'olio e cuocete in forno già caldo a 200°C. Dopo una decina di minuti, quando le zucchine iniziano a dorarsi, giratele e proseguite la cottura per alti 10'. Impiattate e servite.

Filetto di suino in crosta di pistacchi

INGREDIENTI

Filetto di suino, 800 gr
Granella al pistacchio 200 gr
Rosmarino, un rametto
Timo, un rametto
Ginepro, 2 bacche
Alloro, una foglia
Salvia, una foglia
Finocchietto selvatico, una foglia
Arance, 2 spremute
Limoni, 1 (scorza grattugiata)
Vino rosso, 2 bicchieri
Olio evo, q.b
Sale , q.b.
Pepe c.b.

PREPARAZIONE

In un contenitore dai bordi alti raccogliete il vino rosso e le erbe aromatiche; immergete il filetto e lasciatelo marinare per qualche ora. Togliete il filetto e asciugatelo con carta assorbente da cucina, quindi salatelo, pepatelo e passatelo nella granella di pistacchi premendo bene per farla aderire.
In una padella antiaderente fate scaldare un filo di olio, disponete il filetto e fatelo rosolare bene da tutti i lati, facendolo sigillare e girandolo di tanto in tanto con l'aiuto di una pinza.
Grattugiate la scorza del limone e aggiungetela alla carne, sfumate con il succo di arancia e lasciate cuocere per 20'.
Una volta cotto, prelevate il filetto e tenetelo da parte in caldo, mentre preparate la salsa: filtrate il vino utilizzato per la marinatura e raccoglietelo in padella; mettete sul fuoco e fate ridurre fino a ottenere una salsa densa e cremosa. Tagliate il filetto a fettine oblique e ricopritelo con la salsa. Impiattate con scorza di limone e arancia, grattugiate e servite.

Tiramisù di ricotta ai frutti di bosco

INGREDIENTI

Frutti rossi, 100 gr
Fragole, 300 gr
Ricotta di pecora, 500 gr
Biscotti savoiardi, 300 gr
Zucchero a velo, 80 ge
Yogurt greco, 300 gr
Un limone
Zucchero, 20 gr

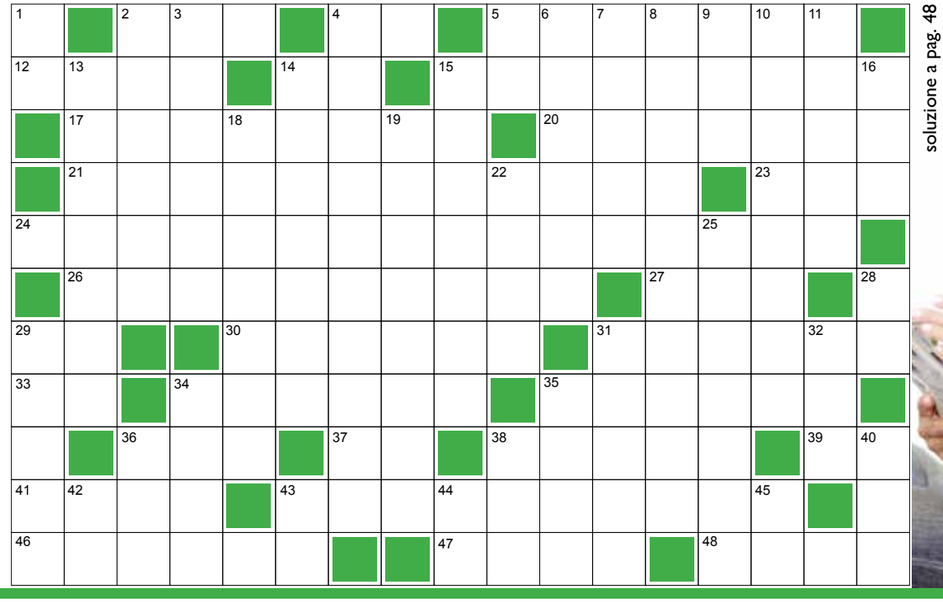
Per la decorazione
Frutti rossi, 100 gr
Menta, 4 foglia
Scorza di limone, qualche fettina

PREPARAZIONE

Setacciate la ricotta e raccoglietela in una terrina; unite la scorza grattugiata del limone e lo zucchero a velo, e amalgamate bene. Aggiungete lo yogurt e mescolate ancora. Lavate e mondate le fragole, quindi frullatene due terzi in un mixer da cucina con lo zucchero e qualche goccia di limone. Versate la purea di fragole ottenuta in un piatto fondo, bagnatevi i savoiardi, da entrambi i lati, e distribuiteli sul fondo delle coppe. Distribuite sopra uno strato di crema di ricotta e uno di purea di fragole, quindi guarnite con le fragole tenute da parte, tagliate a pezzetti, e i frutti di bosco. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti e terminando con la crema di ricotta. Trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 3 ore. Trascorso il tempo di riposo, guarnite con frutti di bosco, foglioline di menta e scorzette di limone, e servite.

PER ALLENARE LA MENTE

cruciverba



soluzione a pag. 48

ORIZZONTALI

2. La sindrome della "Mucca Pazza" (sigla).
4. Il grande Arbore (iniz.).
5. Vuol dire "del tutto" ma molti lo usano per dire "per niente".
12. Tax spinta da Salvini.
14. Il capoluogo lombardo (targa).
15. Guardare senza farsi guardare.
17. Richiede di usare il martello a tavola.
20. Il mito più autoriferito.
21. Attività di aiuto gratuito e spontaneo.
23. Articolo per Vegas.
24. Difensore senegalese del Napoli.
26. La seconda C di Ncc.
27. Altari pagani.
29. Il Rosi dei film non documentari (iniz.).
30. Un comune svizzero sul lago Maggiore.
31. Un angolo poco apprezzato.
33. Il soggetto che sono.
34. Uno distante sull'albero genealogico.
35. I poliziotti per i delinquenti.
36. L'Italia, a Mezzogiorno.
37. Un palazzo a Mantova.
38. La base della nostra numerazione.
39. Cecchetto dello spettacolo (iniz.).
41. Brilla tra gli artisti.
43. Subiscono una pressione inaccettabile.
46. Regolano l'attività fisiologica.
47. Ingrassati per scivolare.
48. Rimbalzano fra le pareti.

VERTICALI

1. Fossati della canzone (iniz.).
2. Una specialità delle Langhe.
3. Uno dei vincitori di Yalta.
4. Può esserlo una finestra, dopo il restauro.
5. L'attrice Bonaiuto (iniz.).
6. Lo contiene l'ultimo capitolo.
7. Sono tutti in Ordine.
8. Lo è una certa pattuglia aerea.
9. Movimento irriflesso.
10. Un completo per la signora.
11. Gare a Parigi.
13. Un modo solenne di fare un bagno.
14. Non va oltre il primo impiego.
15. Importante centro del Varesotto.
16. L'aurora greca.
18. Paulette attrice con Chaplin.
19. Una scalata dispendiosa.
22. Ci si fanno i sacchi.
25. Infiamma le articolazioni.
28. Adesso a Roma.
29. Il telefono che ora si usa meno di un tempo.
31. Sono decisamente troppo grossi.
32. Proprio così.
34. Pulito e, anzi, mai sporcato.
35. Sistema un po' abbreviato.
36. Un personaggio di Allen.
38. Peterson del basket.
40. Un settimanale di gossip.
42. Una targa umbra.
43. Pronome per te.
44. Così finiscono tutte le virtù.
45. InterCity (sigla).

LETTERE AL GIORNALE

» continua da pag. 2

Noi rivendichiamo che l'indice ISTAT per la perequazione automatica delle pensioni sia focalizzato sui consumi delle famiglie di anziani, nelle quali le spese per nutrirsi, per curarsi e per la casa rappresentano la quasi totalità.
Venendo al suo caso specifico, esso ricade pressappoco nell'esempio che facevo sopra: la sua perdita annuale dovrebbe essere di circa 180 euro, perdita che si ripercuoterà anche negli anni a venire. Ma, siccome il blocco sarà in vigore per tre anni, supponendo che l'inflazione resti pressappoco la stessa negli altri due anni, può approssimativamente moltiplicare tale cifra per tre, ovviamente come cifra sottratta alla sua pensione per tutto il resto della sua vita.
Non è una bella prospettiva per lei come per tanti altri.

DIVORZI GRIGI, QUELLI CHE SI SEPARANO DOPO I 60 ANNI

Caro Direttore, una cara amica della mia età, 66 anni, con due figli già grandi che hanno lasciato la casa familiare da tempo, ha tenuto in piedi un matrimonio, a suo dire con alti bassi, per non far soffrire i figli, ma ora che sono adulti e lontani da casa, ha deciso di divorziare adottando la formula del divorzio breve. La vedo sempre curata e impegnata in mille cose che - quando era sposata - non faceva. Credo che nella sua vita ci sia anche un nuovo amore. I figli però non sono contenti e ostacolano un po' la sua nuova vita, cosa che la fa soffrire. Mi sembra ingiusto e non so come aiutarla.

Patrizia, Genova

Cara Patrizia, la situazione descritta nella sua lettera è molto comune. Secondo l'Istat, infatti, aumentano le coppie che si lasciano alle soglie della terza età. I divorzi grigi, come vengono chiamati, in Italia sono il 12% del totale, raddoppiati rispetto a 10 anni fa; a fare il primo passo, risultano essere soprattutto i mariti, anche se le mogli sembrano vivere l'addio come una liberazione.
Oltreoceano le separazioni tra over 65 hanno raggiunto ormai il 25% del totale. La legge sul divorzio breve, nel nostro Paese, ha dato una forte spinta al fenomeno: con i figli già maggiorenni, separarsi è diventato più semplice e le coppie che prima stavano insieme per paura dei tempi lunghi e delle conseguenze familiari adesso osano di più.
Con l'aumento dell'aspettativa di vita media, se una signora come la sua amica, si separa a 65 anni, ha davanti a sé ancora tante possibilità per impegnare il proprio tempo. Quando queste donne si sono sposate il matrimonio era un legame inscindibile, lo scopo della vita. Adesso si guardano intorno e notano che la società è cambiata: le nozze non sono un vincolo eterno e se nella coppia manca l'amore o il rispetto reciproco, si può scegliere la separazione anche in tarda età. Ecco perché anche se sono gli uomini a chiedere di più il divorzio, cercando rapidamente una nuova compagna, sono le donne che vivono meglio la separazione e iniziano a pensare davvero a se stesse.
A volte però, chi ne soffre di più, non è la coppia che decide di separarsi e magari di continuare la propria vita in modo più piacevole accanto ad altre persone, sono invece i propri cari, figli e nipoti. L'addio dei genitori è un trauma anche da adulti, poiché madre e padre rappresentano il nostro modello di amore. Forse è quello che è successo nel caso della sua amica: i figli hanno timore di sapere i loro genitori infelici.
Ma se una "nuova vita" significa nuovi interessi e - magari - nuovi affetti, vedere un genitore sereno fa accettare più facilmente la situazione.

sudoku

LIVELLO MEDIO

6			5	3				2
8			7	1			9	
		7	9					4
	8		2		1			
4		9				1		3
			4		3		5	
2					6	9		
	4			2	7			8
5				4	9			1

LIVELLOAVANZATO

1		9		8				
					5	2		
7								
		2		1		6	9	
9	6			2			8	7
	4	3		6		5		
								3
		6	7					
				9		1		5

Soluzione al Cruciverba di pag. 46

1 I	■	2 B	3 S	E	■	4 R	A	■	5 A	6 F	7 F	8 A	9 T	10 T	11 O	■
12 F	13 L	A	T	■	14 M	I	■	15 S	B	I	R	C	I	A	R	16 E
■	17 A	R	A	18 G	O	S	19 T	A	■	20 N	A	R	C	I	S	O
■	21 V	O	L	O	N	T	A	R	22 I	A	T	O	■	23 L	A	S
24 K	A	L	I	D	O	U	K	O	U	L	I	B	25 A	L	Y	■
■	26 C	O	N	D	U	C	E	N	T	E	■	27 A	R	E	■	28 M
29 F	R	■	■	30 A	S	C	O	N	A	■	31 O	T	T	U	32 S	O
33 I	O	■	34 P	R	O	A	V	O	■	35 S	B	I	R	R	I	■
S	■	36 S	U	D	■	37 T	E	■	38 D	I	E	C	I	■	39 C	40 C
41 S	42 T	A	R	■	43 T	A	R	44 T	A	S	S	A	T	45 I	■	H
46 O	R	M	O	N	I	■	■	47 U	N	T	I	■	48 E	C	H	I

Soluzione Sudoku

6	9	4	5	3	8	7	1	2
8	3	2	7	1	4	6	9	5
1	5	7	9	6	2	8	3	4
3	8	5	2	9	1	4	7	6
4	2	9	6	7	5	1	8	3
7	6	1	4	8	3	2	5	9
2	1	8	3	5	6	9	4	7
9	4	3	1	2	7	5	6	8
5	7	6	8	4	9	3	2	1

1	5	9	4	8	2	7	3	6
6	3	8	1	7	5	2	4	9
7	2	4	6	3	9	8	5	1
5	7	2	3	1	8	6	9	4
9	6	1	5	2	4	3	8	7
8	4	3	9	6	7	5	1	2
2	1	5	8	4	6	9	7	3
3	9	6	7	5	1	4	2	8
4	4	7	2	9	3	1	6	5

BUSCO

Dal 1970... piaceri nell'acqua

Numero Verde
800 200 803

Dal Lunedì al Venerdì
Mattina: 9:00 - 12:30
Pomeriggio: 15:00 - 17:30

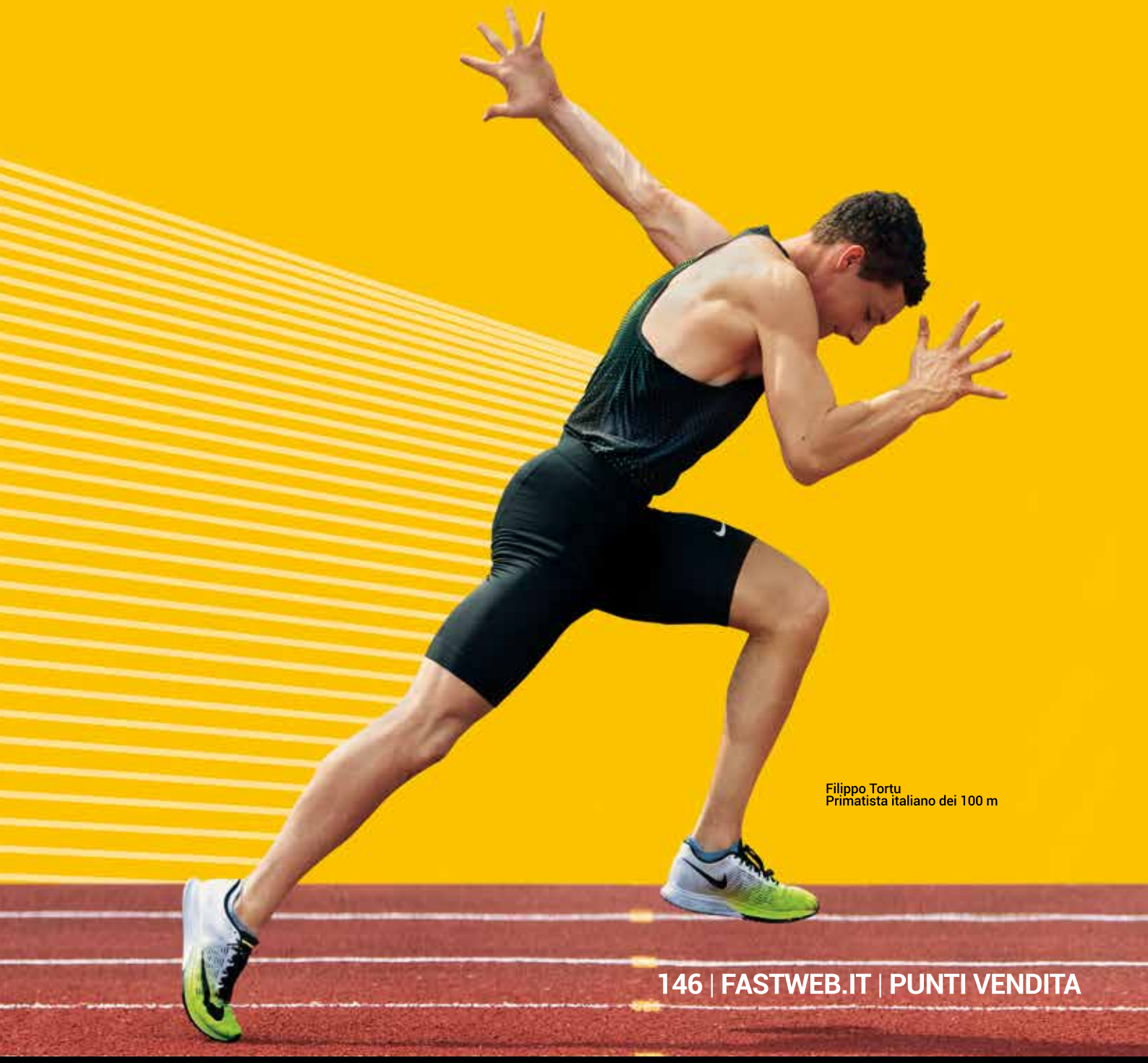
VASCHE E DOCCE PER ANZIANI E DISABILI

GUARDA I VIDEO SU
www.busco.it
(sezione Auxilia)

DETRAZIONE FISCALE DEL 50%

BREVETTO INTERNAZIONALE!
INGRESSO CON VASCA PIENA

Ci sono sfide dove la velocità non basta.



Filippo Tortu
Primatista italiano dei 100 m

146 | FASTWEB.IT | PUNTI VENDITA

FASTWEB
un passo avanti

Together to 2020

IL FUTURO È 5G