

Ottobre 2019 | N° 29

Persone e Società

per vivere meglio

postatarget
magazine

MBPA/C/CONV/0083/2016
DCODM1264

Posteitaliane

APPROVATO IL DEF

Verso la Legge di stabilità 2020

IL FASCINO DEI FORMAGGI DI NICCHIA

Intervista alla Presidente
di Confartigianato Caseari

CAMPAGNA "PIÙ SICURI INSIEME 2019"

Tanti gli appuntamenti sul territorio

MAESTRI D'OPERA E D'ESPERIENZA

Consegnate le onorificenze



Confartigianato
persone

Contiene
SPECIALE FESTA
DEL SOCIO

Insieme



**Voliamo verso un mondo
senza più confini
tra fisso e mobile: il 5G.**

"Le Farfalle", Squadra Nazionale Italiana di Ginnastica Ritmica.

Segui Le Farfalle Azzurre su  @Fastweb  @fastweb_spa

FASTWEB
un passo avanti

Together
to 2020

IL FUTURO È
5G

Sommario

- 02. Lettere al giornale
- 03. Grandi temi
Verso la legge di stabilità 2020
- 08. Categoria mestieri
I formaggi di nicchia.
Intervista ad Anna Maria Sepertino
presidente di Confartigianato
caseari
- 10. Botteghe artigiane
Fratelli Levaggi

Chartalab
- 12. Punto sul bello
Le coincidenze
- 16. Vita Associativa
ComprArtigiano
A Roma il primo negozio
di cibo 100% italiano
- 33. Cinema
- 34. Arte e Cultura
- 35. Libri
- 38. Salute e Benessere
- 44. Ricette
- 46. Giochi

Editoriale

Cari amici,
dopo un'estate decisamente "bollente", sia per le temperature che per le vicende politiche che hanno toccato il nostro Paese, si rinnova l'appuntamento con la nostra rivista.

Mentre il Governo lavora ancora sulla manovra finanziaria, di cui vi parliamo nell'articolo di apertura, appare evidente come la stabilità politica e quindi economica, sia ancora lontana, non solo per l'Italia.

In Europa abbiamo però raggiunto un importante risultato, grazie al lavoro di Age Platform di cui facciamo parte: un Commissario si occuperà di invecchiamento della popolazione. Auspichiamo che la tematica dell'invecchiamento attivo, a noi tanto cara, sia sempre più presente nelle politiche dell'Unione Europea.

A settembre l'Associazione Nazionale si è ritrovata a Sibari per la tradizionale festa del socio: un appuntamento ricco di eventi e di momenti di condivisione, di cui trovate ampio racconto nelle pagine interne.

Anche molte sedi regionali hanno festeggiato i loro iscritti nei territori: vi raccontiamo quelle della Lombardia e della Toscana che hanno avuto la grande partecipazione degli iscritti.

Moltissime anche le iniziative locali sul tema della sicurezza: continuano infatti gli appuntamenti territoriali della nostra Campagna nazionale contro le truffe.

Vi raccontiamo anche del nuovo progetto che Confartigianato Imprese ha avviato con il contributo del 2x1000 ANCoS: Percorsi Accoglienti, una iniziativa di turismo sostenibile che rilancia le botteghe artigiane sul territorio e che è già attivo in 3 città, cui se ne stanno aggiungendo altre. Le nostre rubriche vi suggeriscono come trascorrere al meglio questo autunno: trovate i consigli su mostre, libri e cinema per il vostro tempo libero e, come di consueto, i preziosi consigli dei professionisti per la nostra salute.

Manca poco più di un mese alle feste: nel ringraziarvi di avere trascorso un altro anno in nostra compagnia, vi faccio i miei più cari auguri!

17. Nell'inserto...

Truffe agli anziani: eventi sul territorio | Festa del socio

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,
Giulia Cavaliere, Letizia Cingolani, Claudio D'Antonangelo, Anna Grazia Greco,
Luciano Grella, Roberto Mazzanti, Vincenzo Marigliano, Gian Lauro 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.

PERSA L'AUTONOMIA DOPO RICOVERO OSPEDALIERO

Ma è mai possibile che gli anziani entrino, per un qualsivoglia disturbo, in ospedale del tutto autosufficienti e ne escano peggiorati e incapaci di badare a se stessi? È il caso di mio marito ottantunenne, che è stato ricoverato per un'aritmia e quando è uscito dall'ospedale aveva (ed ha) un disordine cognitivo e necessita - improvvisamente - di un bastone e del pannolone. Sarebbe logico il contrario: uno si ricovera e si pensa ne esca meglio di quando è entrato, no?

S. I. - Roma



Cara Signora, purtroppo quanto è avvenuto a suo marito si riscontra in molti casi di ricovero di pazienti anziani. E questo avviene tanto in Italia che in altri Paesi, tanto che gli israeliani hanno fatto una ricerca per capire le cause di questa decadenza indotta dall'ospedale ed elencano la mancanza di movimento, perché molti restano - e vengono lasciati - a letto per tutto il ricovero, l'adozione del catetere o del pannolone per urinare al di là delle reali necessità, la somministrazione di medicine per il sonno spesso non necessarie, e infine una nutrizione inadeguata.

Il fatto è che, tranne pochi casi, l'ospedale è costruito e gestito sulle esigenze dell'ospedale stesso, e non dei malati. Prendendo come esempio la dieta, per chi soffre di specifici disturbi spesso non è personalizzata. Viene servito tutto a tutti in maniera uguale, un cibo che alcune volte non piace ed è obiettivamente cattivo. Inoltre i pasti vengono serviti agli orari comodi per l'ospedale, come la cena che è somministrata alle cinque/sei del pomeriggio quando il paziente è abituato a farla alle 8-9 di sera.

Se a questo aggiungiamo i medicinali tranquillizzanti o antidolorifici che annebbiano il cervello, non dobbiamo meravigliarci se un

ricovero in ospedale più o meno lungo ha spesso come conseguenza in un anziano un disorientamento spaziale e temporale, in quanto i ritmi e gli spazi dell'ospedale sono diversi da quelli abituali. E se un giovane si può riadattare velocemente al proprio ambiente rientrandovi, per un anziano tante volte non è così.

E il declino funzionale che può accusare l'anziano una volta dimesso non è solo cognitivo, ma anche di movimento. L'anziano ricoverato dovrebbe restare allettato il minimo indispensabile e dovrebbe muoversi ed essere stimolato a muoversi. Ma spesso viene fatto il contrario. Occorrerebbe abbreviare i ricoveri, non per risparmiare, bensì per agevolare il buono stato del paziente anziano, sviluppando il più possibile l'assistenza domiciliare e il ricorso agli ambulatori esterni per gli esami e i controlli. Anche perché gli ospedali sono una fabbrica di depressione, che certamente non aiuta il paziente a migliorare.

» la rubrica continua a pag. 47



AGGIORNATO IL DOCUMENTO DI ECONOMIA E FINANZA

Il nuovo Governo detta le sue strategie per il 2020 e seguenti

Claudio D'antonangelo

Il nuovo Governo Conte ha approvato la nota di aggiornamento al DEF 2019, il documento programmatico che modifica quello presentato in primavera dal precedente Governo giallo-verde. Esso rivede ed attualizza i parametri macroeconomici e definisce il perimetro delle misure da inserire poi effettivamente nella Legge di Bilancio 2020, il cui testo è attualmente in discussione in Parlamento.

Obiettivi del Governo

La Manovra per il 2020 è di circa 29 Miliardi di euro. Sostanzialmente sono tre gli assi su cui il Governo intende muoversi nella Legge di Bilancio:

- Sterilizzazione dell'Iva
- Taglio del cuneo fiscale sul lavoro
- Lotta all'evasione

Il Governo, secondo quanto dallo stesso dichiarato, si pone l'obiettivo di rilanciare la crescita assicurando allo stesso tempo l'equilibrio dei conti pubblici e una partecipazione propositiva al progetto europeo.

Strumentali a tale obiettivo sono in particolare:

- l'aumento degli investimenti pubblici e privati, con particolare enfasi su quelli volti a favorire l'innovazione, la sostenibilità ambientale e a potenziare le infrastrutture materiali, immateriali e sociali, a partire dagli asili nido; il Governo promette che ci sarà una vera e propria "svolta verde";
- la riduzione del carico fiscale sul lavoro;
- un piano organico di riforme volte ad accrescere la produttività del sistema economico e a migliorare il funzionamento della pubblica amministrazione e della giustizia;
- il contrasto all'evasione fiscale e contributiva e la digitalizzazione dei sistemi di pagamento, così da assicurare maggiore equità tra i contribuenti;
- un migliore funzionamento dei mercati dei prodotti e dei servizi;
- politiche per ridurre la disoccupazione, a partire da quella giovanile e femminile, e le disuguaglianze sociali, territoriali e di genere, anche attraverso un miglioramento della qualità dei servizi pubblici.

Inoltre, in un ambito pluriennale, il Governo si pone l'obiettivo di porre il debito pubblico in rapporto al PIL lungo un sentiero di chiara riduzione, in primo luogo grazie alla graduale riduzione del deficit, alla ripresa economica, alla riduzione del costo di finanziamento del debito e a un realistico programma di privatizzazioni.

Altro obiettivo prioritario, come già detto, è quello di evitare l'inasprimento della pressione fiscale prevista dalla legislazione vigente. Per il prossimo anno, oltre ad evitare l'aggravio di 23 miliardi di IVA sui consumi che si ripercuoterebbe sulla crescita e sull'occupazione,



l'Esecutivo intende iniziare ad alleggerire il carico fiscale sul lavoro, rifinanziare gli investimenti pubblici e facilitare l'accesso delle famiglie all'istruzione prescolare.

I numeri del DEF aggiornato

La metà della Manovra di finanza pubblica per il 2020 è coperta dalla flessibilità sul deficit, che è dello 0,8% del PIL, pari a circa 14,4 Miliardi. Per il resto sono previsti interventi, tra nuove entrate e riduzioni di spesa, per altri 14,4 Miliardi. 23 Miliardi sui 29 Miliardi complessivi della Manovra servono per disattivare l'aumento dell'IVA.

Il rapporto deficit/PIL risulta essere del 2,2% sia nel 2019 che nel 2020. Poi cala nei due anni successivi: all'1,8% nel 2021 e all'1,4% nel 2022.

Per quanto riguarda la proiezione del rapporto debito/PIL, partendo dal livello previsto per fine 2019 (135,7%), esso scenderebbe al 135,1 per cento nel 2020 e quindi al 133,6 per cento nel 2021 e al 131,4 per cento nel 2022.

L'impegno necessario alla riduzione del cuneo fiscale nel 2020 è valutato in 0,15 punti percentuali di PIL, che saliranno a 0,3 punti nel 2021. Si tratta di circa 2,7 Miliardi nel 2020 e di circa 5,4 Miliardi nel 2021.

Riguardo al finanziamento degli interventi previsti dalla Manovra per il 2020, oltre alla citata flessibilità sul deficit, le nuove entrate per circa 14,4 Miliardi (0,8 per cento del PIL) sono così suddivise: 7,2 miliardi (0,4% del PIL) dalla lotta all'evasione, compresa la "diffusione di strumenti di pagamento tracciabili", 1,8 miliardi dalla spending review (0,1% del PIL).

Il resto verrà da tagli ai sussidi e da altre misure fiscali.

TAVOLA I.2: QUADRO MACROECONOMICO PROGRAMMATICO (variazioni percentuali, salvo ove non espressamente indicato)

	2018	2019	2020	2021	2022
PIL	0,8	0,1	0	1	1
Deflatore PIL	0,9	0,9	1,3	1,7	1,7
Deflatore consumi	0,9	0,8	1	1,9	1,8
PIL nominale	1,7	1	2	2,7	2,6
Occupazione ULA (2)	0,8	0,5	0,4	0,6	0,9
Occupazione FL (3)	0,8	0,5	0,4	0,7	0,9
Tasso di disoccupazione	10,6	10,1	10	9,5	9,1
Bilancio partite correnti (saldo in % PIL)	2,5	2,7	2,7	2,6	2,5

(1) Eventuali imprecisioni derivanti da arrotondamenti
(2) Occupazione espressa in termini di unità standard di lavoro (ULA)
(3) Numero di occupati in base all'indagine campionaria della Rilevazione Continua delle Forze Lavoro

Dal 1970... piaceri nell'acqua

VASCHE E DOCCE PER ANZIANI E DISABILI

GUARDA I VIDEO SU
www.buscoauxilia.it



BREVETTO INTERNAZIONALE!
INGRESSO CON VASCA PIENA



Alcuni contenuti di ordine socio-previdenziale

» PREVIDENZA

Rispetto alla previsione del DEF di aprile, la stima della spesa pensionistica nel 2019 è rivista al ribasso di circa 1,4 miliardi, soprattutto per via del minor numero di domande di pensionamento anticipato con il nuovo canale di quota 100 rispetto alla platea di soggetti che potevano beneficiare dell'agevolazione. Anche nel 2020 e nel 2021 si ipotizza una distribuzione ridotta degli accessi al pensionamento, con conseguenti economie pari a 1,7 miliardi nel 2020 e 400 milioni nel 2021. Le altre prestazioni non pensionistiche, invece, sono attese crescere dell'8 per cento nell'anno in corso, soprattutto per via delle politiche di contrasto alla povertà (Reddito di Cittadinanza - RdC) e dalle ulteriori prestazioni assistenziali riconosciute.

» SANITÀ

Nelle linee programmatiche del DEF il Governo afferma che il Servizio Sanitario Nazionale rappresenta un patrimonio da tutelare e rafforzare intervenendo anche per ridurre disuguaglianze crescenti, consolidando la sua natura universalistica e il ruolo cruciale della sanità pubblica nell'assicurare a tutti i cittadini il pieno diritto ad accedere ai migliori servizi per la salute. Tra le sfide che il settore sanitario si troverà ad affrontare nei prossimi anni:

- attenuare le disuguaglianze in termini di accesso ai servizi e di variabilità regionale degli stessi garantendo l'erogazione

dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) in modo uniforme su tutto il territorio nazionale;

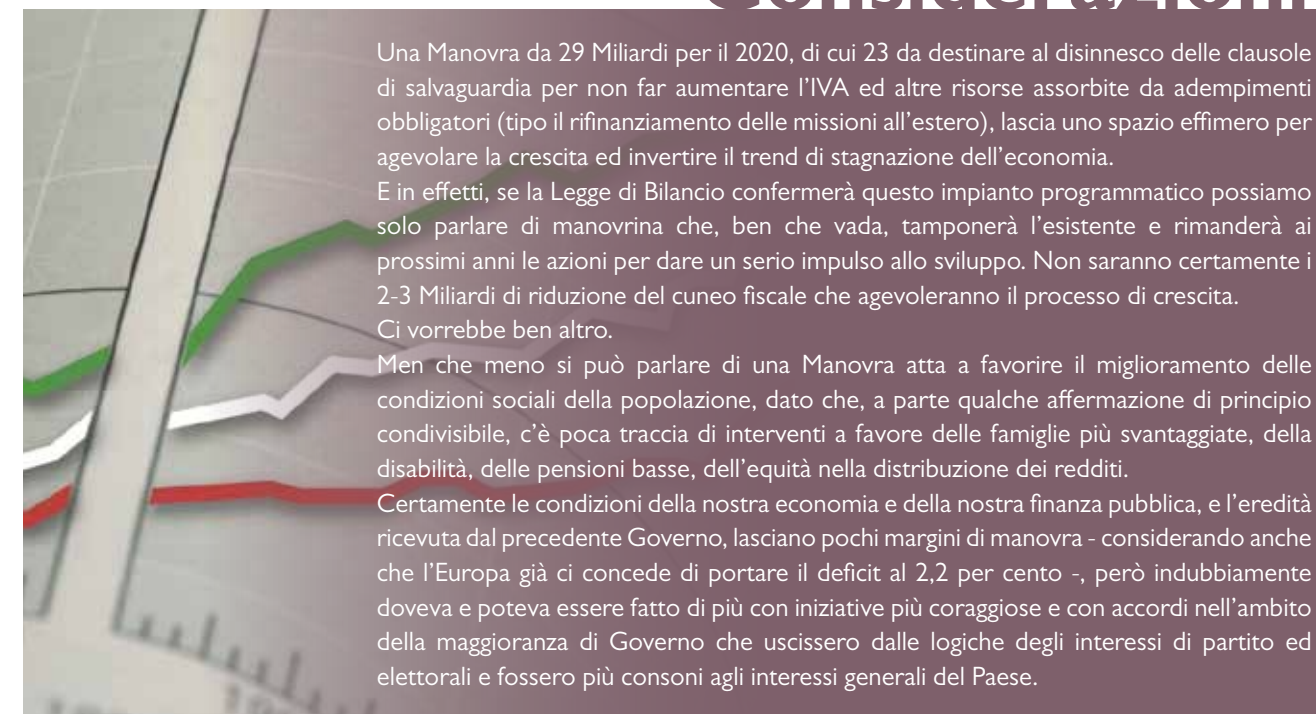
- gestire l'invecchiamento della popolazione governando l'evoluzione della domanda in condizioni complesse e con più patologie;
- realizzare una migliore integrazione tra i sistemi sanitari, di assistenza sociale a sostegno dei processi di presa in cura;
- aumentare la promozione della salute e la prevenzione.

Viene inoltre indicata la necessità di una progressiva rivisitazione dell'attuale sistema di compartecipazione alla spesa (ticket e superticket) sulla base delle condizioni economiche reddituali, finalizzato a rendere il sistema più omogeneo ed equo. Infine si intende proseguire i processi di assunzione e stabilizzazione del personale per coprire le carenze di personale maturate in questi anni.

» MISURE A SOSTEGNO DELLE FAMIGLIE

Nell'ambito delle azioni di sostegno alle famiglie (genitorialità, natalità), si prevede di introdurre specifiche misure di tutela per i caregiver familiari, che troveranno un'apposita definizione normativa, finalizzate alla tutela della qualità della vita dei più deboli. Infine, specifici interventi fiscali saranno previsti a favore delle famiglie, in particolare per quelle prive di adeguate risorse economiche e quelle con persone disabili.

Considerazioni





I FORMAGGI DI NICCHIA: IL FASCINO DEI PRODOTTI A EDIZIONE LIMITATA SCONOSCIUTI AI PIÙ

Ne parliamo con Anna Maria Sepertino,
Presidente Caseari di Confartigianato

Anna G. Greco



Erborinati, stagionati e semi stagionati. Dai formaggi dal sapore più deciso a quelli più delicati, ampia è la gamma di quelli che raccontano il nostro Paese, ma soprattutto le nostre Regioni.

Certificazioni europee, tutela della filiera corta e valorizzazione delle identità territoriali sono alcuni dei temi che animano il dibattito del settore lattiero-caseario.

«Il mondo artigiano nel comparto caseario - ci racconta Anna Maria Sepertino Presidente Caseari Confartigianato, titolare dell'omonimo caseificio sito in Marene (Cuneo) - è un settore molto antico che si tramanda di generazione in generazione. I nostri territori vantano parecchie tipologie di formaggi derivanti da diverse specie animali: vaccino, ovino e caprino, senza dimenticare la bufala e l'asina. Le materie prime vengono trasformate dalle sapienti mani artigiane in prelibati formaggi e successivamente portati sulle tavole di tutto il mondo. Tali prodotti vengono posizionati sul mercato sia in boutique di alto livello, sia nei negozi tradizionali e pertanto vengono classificati come prodotti artigianali di nicchia».

Questi formaggi rispettano in modo particolare l'intera filiera di produzione e riflettono il territorio di appartenenza. Da alcuni di questi prodotti locali più diffusi sono nati i vari Consorzi con le rispettive DOP.

Mentre per ottenere la denominazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) è sufficiente che anche una sola fase del processo produttivo (purché capace di attribuire al prodotto una determinata qualità o caratteristica di pregio) avvenga nella zona stabilita, per ottenere la DOP la produzione deve accadere in ogni sua fase nella zona stabilita.

La denominazione DOP, infatti, è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti: ovvero dalla combinazione sia di fattori naturali - come il clima - che umani - come particolari tecniche di produzione - che insieme creano un prodotto inimitabile al di fuori di quell'area produttiva.

Per i "formaggi di nicchia" la classificazione DOP potrebbe risultare quasi superflua. In questa categoria rientrano infatti quei prodotti caseari la cui preparazione richiede dei tempi di lavorazione molto rigidi, che ne limitano la produzione; che trovano ancora la loro produzione storica all'interno di confini comunali, ad opera di pochi produttori e sono praticamente sconosciuti al di fuori di una determinata zona, restando fuori dai circuiti della grande distribuzione.

«Un esempio di questi prodotti a edizione limitata - ci suggerisce Anna Maria Sepertino - sono sicuramente i formaggi d'alpeggio, come il Plaisentif o Formaggio delle viole, la cui produzione avviene tra la Alta Val Chisone e la Alta Val Susa ed è molto meticolosa; viene usato infatti solo il latte prodotto dalle mucche che pascolano sopra i 1500 metri e solo nel periodo compreso tra il 20 giugno e il 25 luglio, (ndr. il periodo di fioritura delle viole). Terminata la stagionatura, il formaggio prodotto come Plaisentif, se ritenuto idoneo per la vendita, viene marchiato a fuoco su una delle due facce.

La vendita del prodotto ha inizio esclusivamente dalla terza domenica di settembre in occasione della rievocazione storica e della fiera del Plaisentif di Perosa Argentina».

Un altro formaggio d'alpeggio con caratteristiche uniche e una produzione limitatissima è il Bettelmatt: appena 8 produttori e 7 alpeggi situati tra i 2000 - 2500 metri, nell'alta Ossola.

La produzione avviene solo d'estate, quando le vacche pascolano negli alpeggi: se ne ottengono sole 5.500-6.000 forme all'anno. «L'auspicio - afferma la Presidente - è far sì che si possano acquistare questi formaggi artigianali anche all'interno della GDO, dove sarebbe davvero opportuno sviluppare angoli dedicati a questi prodotti sconosciuti ai più. Infatti il consumatore più esigente e interessato potrà avere soddisfazione nel trovare qualità e selezione anche nel supermercato di fiducia. A questo proposito è necessario sensibilizzare gli addetti ai lavori nel far sì che nella scelta dei vari assortimenti, non tengano conto solo del prezzo, ma anche della qualità con un'attenzione particolare ai prodotti locali e di nicchia».



«Anche la scuola è un veicolo fondamentale nella formazione e sensibilizzazione enogastronomica - conclude la Presidente - questo processo può essere innescato già inserendo nei menù proposti dalle mense scolastiche i prodotti regionali; creando così delle situazioni che nel contempo offrono genuinità e creano occasioni di conoscenza, partendo già dagli stessi scolari».



FRATELLI LEVAGGI

LA TRADIZIONE LIGURE DELLE SEDIE

Redazione



Fratelli Levaggi
Chiavari (GE)
www.levaggisiede.it

Le sedie di Chiavari hanno fatto la storia dell'artigianato ligure, un pezzo importante di quel patrimonio italiano capace di conquistare nobili, re e governatori, di arredare i palazzi del potere e le case di migliaia di appassionati di sedie fatte a mano. Quelle di Chiavari, poi, sono fatte interamente a mano, senza l'utilizzo di chiodi o viti e sono uniche per l'eleganza delle forme, la leggerezza e l'incredibile resistenza della struttura. «Si racconta che per dimostrarne la solidità e la resistenza, il Campanino prese una sedia e la lanciò dalla finestra. La sedia, cadendo, rimbalzò senza rompersi» racconta Paolo, che oggi guida la Fratelli Levaggi di Chiavari con suo fratello Gabriele. Un'impresa nata nel 1963 grazie a zio Rinaldo e ai suoi fratelli: Ettore (loro padre), Alessio e Italo. Quest'ultimo, ancora oggi, dà una

mano in azienda. Negli anni, Chiavari e il distretto della sedia hanno vissuto un'epidemia di imprese artigiane: a fine '800, qui a Chiavari lavoravano più di 600 addetti. «Oggi – aggiunge con amarezza – siamo rimaste soltanto due imprese, per altro di piccole dimensioni». Le sedie di Chiavari realizzate con incredibile maestria da questi due fratelli chiavaresi, vengono fissate a incastro, studiando gli spessori del legno e i punti di maggior resistenza della struttura. «La seduta è intrecciata ancora oggi a mano. Un tempo era compito delle signore della zona, oggi affidiamo la lavorazione a una piccola impresa del territorio, che le produce seguendo la tecnica della nostra tradizione – aggiunge Levaggi – sedute sottili ma robuste, grazie alla fitta trama intrecciata, che rappresentarono un'idea innovativa per

l'epoca».

Oggi, il 30% della produzione della F.lli Levaggi finisce all'estero, anche se il principale mercato di riferimento è l'Italia «Il nostro merito è quello di mantenere le tecniche e la qualità delle lavorazioni della nostra tradizione», oltre a rilanciare un prodotto di qualità che, in realtà, nasce già come prodotto ad alto tasso di design, prima che nascesse l'idea stessa di design.

«La sedia tipica di Chiavari ha linee sinuose ed eleganti ma è molto resistente – aggiunge Levaggi – riesce ad essere leggera ma robusta al tempo stesso, versatile, confortevole e comoda da utilizzare. Un prodotto, quindi, che ha già in sé tutte le caratteristiche di quello che oggi viene definito un oggetto di design: estetica e funzionalità».



CHARTALAB,

DOVE TORNA A VIVERE

LA SECOLARE

CULTURA ITALIANA



**Il ritratto completo
delle botteghe artigiane
è visibile sul portale
confartigianato.it**

ChartaLab è un laboratorio di restauro di libri antichi di Chieti. Entrare in questa bottega del centro abruzzese è un tuffo nella storia, tra libri vecchi di qualche secolo, stampe, opere ed archivi. L'aria che si respira è quella piacevole e pacifica tipica delle biblioteche, dove si lavora con precisione e concentrazione per “ridare vita ad un'opera che la vita la sta perdendo”.

Simona Budassi, dopo la laurea in lingue e una scuola di restauro a Spoleto, spiega che l'apprendistato è fondamentale in questo mestiere, perché oltre agli studi in letteratura e storia e in chimica, è lavorando che si acquisiscono le capacità manuali. Ma lavorare nel mondo della cultura, in Italia, non è facile. «Da qualche anno a questa parte – spiega – gli affidi statali sono praticamente finiti. Si continua a lavorare con opere di proprietà pubblica, ma i restauri sono finanziati sempre da privati, enti ed associazioni».

In questo mestiere, le tecniche di lavorazione sono le stesse da sempre, ma c'è bisogno dell'innovazione tecnologica per le attrezzature per la diagnosi delle opere. «Il primo e fondamentale passaggio di lavorazione di un restauratore è proprio questo, individuare i danni e capirne le cause, generalmente muffe, umidità, tarli ed insetti vari». A quel punto si inizia con l'intervento vero e proprio, dalla pulizia alla ricostruzione del supporto cartaceo dell'opera, con un velo o un impasto di acqua e cellulosa. «Un intervento reversibile – conclude Simona Budassi – che non danneggia l'opera e che permette di lasciare intatto il valore artistico e culturale di queste opere». Per qualche secolo ancora.



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



LE COINCIDENZE: UN SEGNO DIVINO NELLA QUOTIDIANITÀ

Due libri che affrontano un tema interessante

Luciano Grella*

Puntare sul bello qualche volta vuol dire puntare in alto. Cioè alzare gli occhi e guardare all'insù. Il cielo, che sta sopra di noi, non sta in silenzio, può parlarci, può mandarci dei messaggi. E per sentirli non serve rizzare le orecchie, bisogna solo aprire il cuore e la mente.

Quest'estate una coppia di miei carissimi amici, Graziella e Lino, mi ha portato un libro: "Quando il cielo ci fa segno. Piccoli misteri quotidiani" (ed. Mondadori) di Vittorio Messori, lo scrittore cattolico più tradotto nel mondo. All'inizio non avevo troppe aspettative, ma vi confesso che, pagina dopo pagina, la lettura mi ha preso e l'ho letto di un fiato.

L'autore parla di piccoli misteri quotidiani, di segni appunto, che il cielo ci manda per indirizzare le nostre vie, per aiutarci sulla nostra strada. A volte questi segni sono grandi, evidenti... e Messori ne cita alcuni capitati a lui e a suoi conoscenti, che effettivamente lasciano a bocca aperta.

Ma poi ci sono segni piccoli, quelli che succedono nella vita di tutti. Per esempio: stiamo pensando ad una persona ed ecco che squilla il telefono ed è proprio quella persona a cercarci, e se ci pensiamo bene forse questo non accade per caso.

Oppure, non troviamo da anni un oggetto e ad un certo punto salta fuori, proprio quando la sua ricomparsa ha un senso, come se volesse dirci qualcosa.

Il problema è che spesso siamo distratti e questi segni ci passano davanti senza che nemmeno ce ne accorgiamo.

Le cause sono tante: siamo troppo ingolfati di cose da fare e corriamo all'impazzata, oppure siamo abituati a fidarci così tanto del mondo fisico, che non diamo più credito a quello spirituale. Da quando ho letto questo libro, a me viene da chiedere più spesso un aiuto o un segno, anche nella situazioni più banali della vita quotidiana. Lassù di angeli ce ne sono tanti, ognuno di noi ne ha di speciali, e sono convinto che ci possano aiutare, indicandoci la strada.

Non voglio farne un discorso cattolico. Qualunque sia la nostra fede, credo che ci sia qualcuno o qualcosa che sta sopra di noi e che regola le nostre vite. Una intelligenza superiore.

Proprio mentre stavo pensando all'idea di parlare del libro di Messori in questa rubrica, ecco che mi capita sotto le mani un altro testo. Così, per caso, ma ormai sono sempre più convinto che il caso non esiste.

Il libro si intitola "Le coincidenze. Per realizzare in modo spontaneo i propri desideri" (ed. Pickwick) di Deepak Chopra. L'autore, che è un medico indiano, oltre che uno degli scrittori di spiritualità più famosi, sostiene che le coincidenze possono modificare la nostra vita, perché ci permettono di entrare in connessione con le infinite possibilità ancora incompiute.

Mi piacerebbe conoscere di persona questi due autori, Messori e Chopra, entrambi così profondi e sensibili.

Avrei mille domande da porre loro, sono incuriosito dai diversi punti di vista da cui partono, per parlare di un tema universale, che tocca la vita di tutti gli uomini.

Perché sì, c'è qualcosa di molto più grande di quello che possiamo toccare, vedere, sentire. C'è qualcosa di impalpabile ma potentissimo che ci governa tutti.

E allora io vi domando: a voi sono capitati segni e coincidenze che hanno cambiato la vostra vita? Se avete voglia, scrivetemi e raccontatemi, sarò felice di leggerli.

EMIDIO E RAFFAELA ILLUMINATI

La storia della Piccole Orme ha inizio nel 1977, quando i fratelli Illuminati aprono un piccolo calzaturificio di scarpe artigianali. È Emidio Illuminati, nel 1989, ad avere l'idea di creare una scarpina in miniatura con la complicità della sorella Raffaella: nasce così il primo portachiavi Piccole Orme. Da lì a poco arrivano anche le scarpine per bambole da collezione, esportate all'estero, soprattutto in Germania. Tutte le creazioni sono made in Italy e lavorate a mano. Materiali usati: pelle, cuoio, stoffe pregiate. Le scarpine possono diventare anche originali bomboniere e souvenir, molto apprezzati dai turisti che visitano il chiosco al mercatino estivo di San Benedetto del Tronto.



Emidio Illuminati al lavoro



Due creazioni dei fratelli Illuminati

Piccole Orme di Emidio e Raffaella Illuminati
Via G. Galilei 15 (zona industriale)
63075 Acquaviva Picena (AP)
Tel. 0735-584919
www.piccoleorme.com

VITTORIO ADINOLFI

Vittorio Adinolfi è uno dei pochi grandi maestri argentieri rimasti. Ha imparato andando a bottega da ragazzino e, giorno dopo giorno, il lavoro si è trasformato in una passione che continua ancora oggi. Nei suoi 65 anni di attività lavorativa, di cui 52 in proprio, ha creato pezzi unici esposti in occasioni importanti, sia in Italia (Italian Exhibition Group Fiera di Vicenza, Macef di Milano e Orocapital a Roma) che all'estero e ha collaborato con aziende di tutto il mondo.

Ha ricevuto attestati di fedeltà al lavoro da Confartigianato, con i titoli di Maestro Artigiano nel 2011 e di Maestro d'Opera ed Esperienza nel 2014.

Le mani sapienti di Vittorio hanno saputo realizzare splendide creazioni e potrebbero insegnare ai giovani un mestiere che altrimenti, tra pochi anni, nessuno saprà più fare.



Vittorio Adinolfi al lavoro



Una creazione di Vittorio Adinolfi

VITTORIO ADINOLFI

Vittorio Adinolfi
Via degli Avieri 25
36040 Torri di Quartesolo (VI)
Tel. 0444-580460



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



SETTIMANA DEL SOCIALE 2019: 42 EVENTI IN TRE PROVINCE

A Novara la terza edizione Redazione

Oltre quaranta eventi in dieci città di tre province con 4 mila persone: sono i numeri della terza "Settimana del sociale" che Confartigianato Imprese Piemonte Orientale ha organizzato in collaborazione con Comuni, Associazioni, Scuole e Forze dell'Ordine dal 20 al 27 ottobre a Novara, Borgomanero, Galliate, Granozzo, Cameri, Verbania, Santa Maria Maggiore, Domodossola, Vercelli e Trino (dove è stata inaugurata la nuova sede dell'Associazione).

Tanti i temi trattati in questa edizione: dalla sicurezza contro le truffe, alle astro-bufale smascherate dallo scienziato Nicola Perri, alle biotecnologie, alla Costituzione spiegata al palazzetto dello sport dal professor Massimo Cavino, al welfare aziendale, alle opportunità di credito per gli imprenditori: momenti di confronto, svago e riflessione a studenti, pensionati, artigiani, famiglie. Un importante contributo che la Confartigianato Piemonte Orientale ha offerto alle comunità in cui da decenni vive e opera.

Tra gli appuntamenti, fra i più sentiti, la donazione di un ecografo all'ospedale Maggiore di Novara (obiettivo raggiunto grazie ai contributi di ANCoS), il restauro della targa che ricorda i Caduti del Novara Calcio allo stadio Patti di via Alcarotti, le campagne per uno stile di vita sano e contro lo spreco alimentare e il confronto con le Forze dell'Ordine e la prefettura sul tema delle truffe perpetrate (soprattutto agli anziani) attraverso telefonate, mail o proposte di contratti con clausole capestro.

«Questa edizione della Settimana del sociale è stata ancora più ricca di quella dello scorso anno - ha detto il presidente Michele Giovanardi - ed è stata pensata per le persone delle nostre comunità: il nostro obiettivo è creare un valore aggiunto fatto di cultura e impegno sociale».

Il direttore Amleto Impaloni ha aggiunto: «È significativo che un'organizzazione datoriale organizzi una settimana di eventi rivolti a tutti perché questo testimonia l'attenzione con cui la nostra associazione di imprenditori guarda ai giovani, soprattutto, ma anche agli anziani, al volontariato e alle associazioni come la Lilt con cui collaboriamo da tempo. È stato fondamentale la sinergia con la Prefettura, le Forze dell'Ordine, l'Università Upo, le Scuole e le

3^a Settimana del Sociale

20-27 OTTOBRE 2019

NOVARA VERBANIA VERCELLI

CHI È CONFARTIGIANATO... SI OCCUPA DI TE

UNA SETTIMANA DI INCONTRI PER DISCUTERE SUL BENESSERE SOCIALE CON Carlo Accornero, Cosimo Angiolino, Massimiliano Altelli, Gian Carlo Aveni, Eliana Bacci, Libero Renato Balzani, Omar Angelo Bargighi, Corinne Baroni, Silvana Bazzano, Paolo Bertolotti, Maurizio Besana, Mauro Biondini, Aldo Biolcati, Maria Bocca, Mauro Bolzoni, Giuseppe Bordonaro, Anita Bordini, Erardo Botta, Alessio Bracco, Elena Brunoldi, Lorenzo Brusca, Enrico Bruscia, Edoardo Bruscia, Carlo Alessandro Caccia, Patrizia Calderara, Alessandro Cameli, Isidoro Caracci, Anna Maria Caronni, Piero Carbone, Simone Capra, Bonina Castaldi, Antonella Cattaneo, Massimo Cavino, Roberto Caffa, Marco Cerulli, Maurizio Cerutti, Alessandro Cicchini, Paolo Ciri, Pietro Cisi, Laura Codini, Angela Cesarina Colombo, Maurizio Corneli, Andrea Corsaro, Roberto Costi, Barbara Cottarelli, Giorgio Crepaldi, Luciano Crosta, Manuela Cucchi, Claudio Cusano, Cristina David, Elena De Ambrogio, Aldo De Rosa, Tito De Rosa, Massimo De Salvo, Massimo Delcorno, Riccardo Dettlaff, Cesare Dignard, Cristina D'Ercolo, Patricia Devoti, Sandro Dinecchi, Giuseppe Antonio Eila, Daniela Falcone, Andrea Favengnoti, Pier Luigi Fedele, Anna Ferraris, Renzo Fiammetti, Mario Fiodi, Roberto Fiorani, Giacomo Fiorelli, Dino Fontana, Lorenzo Fontana, Pier Paolo Forte, Rossella Fossati, Giuliana Franceschini, Marco Francioso, Giuseppina Gambino, Daniele Giaime, Michele Giovannardi, Cesare Groggi, Loris Gualco, Roberto Guarnoni, Amleto Impaloni, Aldo Krieger, Federico La Porta, Rosanna Lorenzani, Sabrina Lecca, Antonella Legnazzi, Mariella Lo Giudice, Fernando Lombardi, Gabriele Longo, Cristina Maccagnola, Italo Macori, Barbara Meduli, Vincenzo Moggio, Fabrizio Manca, Silvia Marchionni, Massimo Marengi, Antonio Martini, Giuseppe Masera, Michele Mastroloni, Donatella Mattachini, Elena Meli, Enzo Menardi, Fabio Mercurio, Maria Cecilia Micheli, Elisabetta Milazzo, Mauro Milla, Mario Monda, Pier Michele Mostardi, Federico Moiso, Monica Modia, Giuliana Murgo, Carlo Nazzari, Yari Negri, Federica Negri, Michele Nicolazzi, Andrea Occhipinti, Igino Oliva, Giampaolo Palazzi, Ilida Pantoni, Diego Pastore, Stefano Pastori, Paola Peretti, Michele Pierrera, Luca Perri, Rita Piermattei, Sonia Pifferi, Luigi Portinale, Roberto Pozzoli, Giorgio Quaglia, Florentino Rabozzi, Elena Rana, Renzo Ramoni, Roberto Rola, Domenico Rossi, Pierluigi Rossi, Gianni Rota, Tarcisio Ruschetti, Paolo Saba, Matteo Sartorio, Mariano Savastano, Roberto Savini, Alessandro Scandella, Andrea Scardelli, Claudio Scardelli, Luciana Scotti, Stefania Irene Sini, Adriano Sorcini, Davide Stangalini, Alberto Stangalini, Lucia Terzate, Carlo Teruzzi, Gabriele Toffi, Sara Toninelli, Paola Turchelli, Marco Vascone, Libera Maria Vecera, Carlo Vescovo, Franco Zanetta, Donatella Zelandi

Fondazioni bancarie come la BPN e la Cassa di Risparmio di Vercelli che ringraziamo. Ci preme trasferire alle nostre comunità l'importanza di conoscere di più, di partecipare». «Confartigianato non è solo imprese ma anche persone e infatti abbiamo voluto coinvolgere tutti nella nostra attività con questa Settimana di iniziative» ha commentato Adriano Sonzini, presidente provinciale e regionale di ANAP, l'associazione dei pensionati artigiani. L'evento ha coinvolto il CST e le sue iniziative contro lo spreco: «Ci fa piacere l'attenzione di Confartigianato al volontariato - ha detto il vicepresidente Daniele Giaime - perché le nostre associazioni sono moltiplicatori di buone prassi». Tra i protagonisti di un evento al Circolo dei lettori c'è il sarto Umberto Perrera: «Voglio trasferire quello che so ai giovani, l'ho fatto scrivendo un trattato e lo faccio ogni giorno con l'insegnamento».

COMPRI AL PREZZO DEL PRODUTTORE

RICEVI COMODAMENTE GRATIS A CASA TUA

GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA

SODDISFATTO O RIMBORSATO

La confezione **GRAND'ITALIA** (cod. 49139)

11 OTTIMI VINI

- 1 Andrea Vino Rosso
- 1 Lambrusco di Modena doc
- 1 Eventus Rosso
- 1 Montepulciano d'Abruzzo doc 2018 Collection
- 1 Raggiante Rosso

6 SPECIALITÀ

- 1 Aceto Balsamico di Modena IGP cl 25
- 1 Bruschetta di Verdure Grigliate g 170
- 1 Tajarin all'Uovo g 250
- 1 Pesto Ligure con Olio Extravergine e Basilico g 130
- 1 Grissini Artigianali all'Olio di Oliva g 125
- 1 Cantucci Toscani IGP alle Mandorle g 200

IL COFANETTO DEL SOMMELIER

• 5 Accessori vino

(cavatappi, termometro, versavino con tappo, tappo a cono, anello salvagoccia).

• 1 ESCLUSIVO ETICHETTA ORO Rosso Puglia IGT Invecchiato in legno

- 1 Cabernet Sauvignon Puglia IGT 2018
- 1 Trebbiano Pinot Grigio Puglia IGT 2018
- 1 Ca' Merletto Bianco Veneto IGT 2018
- 1 Castelli Romani doc 2018
- 1 Chardonnay 2018
- 1 Doraluna Bianco



(cm 36x11,5x11)

VALIDITÀ OFFERTA: 31.12.2019. CONFEZIONE: 49139 La vendita di vini e alcolici è riservata ai maggiori di 18 anni. La merce viaggia a rischio Giordano. Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le bottiglie sono da 75 cl. Ingredienti, allergeni e dichiarazioni nutrizionali sono consultabili sul sito www.specialita.giordanovini.it. Le immagini dei prodotti hanno scopo illustrativo. Numero confezioni acquistabili: max 2 (gli ordini aggiuntivi sono subordinati all'accettazione della casa). In caso di esaurimento di un prodotto o articolo compreso in confezione, Giordano lo sostituirà con un altro dalle caratteristiche uguali o superiori. Giordano Vini S.p.A. - 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

GIORDANO
 BUON VINO, BUONA VITA.

SPECIALE BENVENUTO

**11 VINI + 6 ALIMENTARI
+ IL COFANETTO DEL SOMMELIER
CON 1 VINO PREMIATO**

TUTTO A
€39,90
CONSEGNA GRATUITA

PER ORDINI RAPIDI
chiamata gratuita

Numero Verde
800 900 321
LUNEDÌ-VENERDÌ: ore 8-21 - SABATO ore 8-18

PER ORDINARE COMUNICA IL CODICE:
6636

www.giordanovini.it/6636

PRODUTTORI DI VINO DAL 1900





COMPRARTIGIANO: IL PRIMO NEGOZIO DI CIBO 100% ITALIANO



Soltanto cibo rigorosamente artigiano, 100% Made in Italy, garantito da Confartigianato. Il meglio della nostra qualità alimentare prodotta dagli artigiani italiani del gusto è ora disponibile per i consumatori di tutto il mondo grazie all'iniziativa 'ComprArtigiano' promossa da Confartigianato Imprese e nata dalla collaborazione tra Confartigianato Alimentazione e la società Made in Italy SLC.

'ComprArtigiano' ha debuttato a settembre a Roma (in Viale Giulio Cesare 74) con il primo punto vendita in Italia: in uno spazio di 200 metri quadri è possibile assaggiare, degustare e acquistare l'eccellenza dei prodotti realizzati dagli artigiani del settore alimentare di tutte le regioni.

Al negozio della Capitale si aggiungeranno a breve altri punti vendita in tutto il Paese. Oltre che nei negozi fisici, la qualità del cibo artigiano sarà in vetrina sul portale comprartigiano.shop e su un'app dedicata. Su queste piattaforme digitali i consumatori potranno scegliere ed acquistare le specialità alimentari italiane offerte dalle aziende di tutti settori.

«Con 'ComprArtigiano' – sottolinea il Presidente di Confartigianato Giorgio Merletti – la nostra Confederazione intende valorizzare e proporre ai consumatori di tutto il mondo l'Italia del buon cibo, rappresentata dai prodotti artigiani che sono un piacere per il palato e che generano occupazione, reddito e ricchezza per il nostro Paese.

Nel settore alimentare operano 89.000 aziende artigiane con 156.000 addetti. Nell'ultimo anno l'Italia ha esportato prodotti alimentari per un valore di 35,3 miliardi e l'occupazione del settore, negli ultimi cinque anni, è cresciuta del 12,9%».

«ComprArtigiano – aggiunge Massimo Rivoltini, Presidente di Confartigianato Alimentazione – certifica la qualità delle nostre produzioni alimentari, un patrimonio di bontà, varietà e tradizione unico al mondo. Impariamo ad esserne orgogliosi e a difendere, tutti insieme, chi lo produce. In questo modo difendiamo il futuro dei nostri territori, delle nostre famiglie e delle nostre imprese e offriamo opportunità di lavoro per i giovani».

Inaugurato a Roma, lancia un nuovo modo di gustare e acquistare prodotti certificati

Redazione



«Siamo orgogliosi che ComprArtigiano parta dalla nostra città – commenta William Proietti, Presidente di Confartigianato Roma – è un'iniziativa che illustra perfettamente quella che è la nostra volontà: costruire un'associazione che abbia un rapporto diretto con il tessuto produttivo artigiano a livello locale, in cui gli elementi fondanti siano il territorio e i mestieri di Roma e Provincia».



PERCORSI ACCOGLIENTI: IL TURISMO SOSTENIBILE METTE AL CENTRO LE BOTTEGHE ARTIGIANE

Il progetto, partito a gennaio, è già attivo in 3 città italiane

Redazione

Oggi molte località ricercate dai turisti stanno perdendo di autenticità. Le botteghe lasciano il posto a negozi di souvenir stereotipati, le abitazioni lasciano il posto agli affitti brevi e anche i ristoranti abbandonano la cucina locale per menù anonimi e standardizzati. Il Progetto "Percorsi accoglienti" di Confartigianato Imprese, ha lo scopo di rilanciare l'artigianato e tutto il territorio che lo contiene prima che il danno sia irreversibile, nella convinzione che la chiave del futuro del turismo sia nell'autenticità e nel benessere di tutta la comunità locale, fatta di imprese, turisti e residenti.

Un Percorso Accogliente è un modello di organizzazione e di gestione delle risorse turistiche e culturali di un territorio, nel quale hanno un ruolo fondamentale le persone e le loro competenze. Ha lo scopo di dare vita ad una nuova proposta, o meglio un nuovo attrattore per i centri storici e i borghi del nostro Paese, ed ha come motore la bottega artigiana. Con il progetto viene data una centralità culturale - prima ancora che economica - agli artigiani che operano nei centri storici.

Il progetto ha un sito web dedicato- www.percorsiaccoglienti.it dal quale è possibile seguire lo sviluppo sul territorio nazionale. L'obiettivo è fare degli artigiani gli attrattori turistici e culturali del territorio in cui operano, in particolare i borghi e i centri storici, per rilanciarne lo sviluppo.

Sono stati creati e registrati due loghi: i marchi "Percorsi Accoglienti" e "Bottega Accogliente", destinati alle botteghe artigiane ed agli esercizi commerciali che valorizzano l'accoglienza turistica seguendo i principi della metodologia dei Percorsi Accoglienti di Confartigianato Imprese e sono in

possesso dei requisiti previsti dal Manuale dei Percorsi Accoglienti.

Sono tre le città nelle quali è già attivo il progetto, finanziato con il 2x1000 di ANCoS - Confartigianato Persone: la prima è stata Palermo, dove lo scorso 25 giugno c'è stata la presentazione nel rinnovato e splendido scenario dello Stand Florio, in via Messina, davanti al giardino di Donna Franca.

Il capoluogo siciliano è stata la città "pilota" del nuovo modello di sviluppo turistico pensato dalla Confederazione e che vede protagoniste le imprese artigiane.



A Palermo sono già 22 le botteghe artigiane protagoniste di un percorso che si snoda tra via

Maqueda, corso Vittorio Emanuele, l'area di Ballarò, ma anche in altre strade della città. Confartigianato Sicilia ha firmato anche una collana di libri, pubblicata da Navarra editore: ogni volume racconta la storia di un artigiano diverso, dalle origini, ai cambi generazionali, all'innovazione. Ad ogni partecipante sarà anche dedicato un video, che fa rivivere tutte le tappe del loro cammino.

Inoltre sono state realizzate 23 mattonelle in ceramica, firmate Ceramicando, una per ogni artigiano, con un QRCode personalizzato. Il codice riporta alla pagina internet dell'impresa, con scheda e contatti.

Per le imprese artigiane aderenti sono stati organizzati dei seminari formativi; cinque quelli che si sono tenuti a Palermo. Due le lezioni tenute dal prof. Dall'Ara, che ha toccato i tre punti fondamentali affinché una bottega possa essere definita accogliente: la conoscenza del territorio e delle sue risorse, la capacità di dare informazioni di base ma, soprattutto consigli



su cosa fare e come viverlo, a cominciare dalla visita delle altre risorse del Percorso.

È dunque necessario che vi sia consapevolezza che in un Percorso accogliente e in un centro storico c'è sempre qualcosa da fare, da vedere.

Una delle competenze cui mirare è quella del narratore di luoghi. Il "narratore di luoghi", è un "artigiano della parola" e ha le competenze per fare entrare il visitatore in un racconto, in una storia e in un territorio, così che gli ospiti comprendano meglio le cose che vedono, in modo da vivere un'esperienza piacevole, profonda e indimenticabile. Il secondo step del percorso formativo, dal titolo "Artigiano influencer", è stato incentrato su internet che ha rivoluzionato i rapporti tra i consumatori e le aziende, aprendo le porte del mercato globale anche alle piccole realtà e creando la possibilità di un dialogo diretto tra chi produce e chi compra.

Gli altri due seminari sono stati "itineranti" con il supporto di guide turistiche.

Ogni artigiano del circuito è riconoscibile dalla vetrofania 'Bottega accogliente'. Visitatori e turisti li troveranno su una mappa ben dettagliata e sul portale del progetto.

Al lancio, erano presenti, tra gli altri, gli artigiani coinvolti nel progetto, l'ideatore Dall'Ara e i vertici di Confartigianato, con in testa il vice presidente nazionale con delega al Mezzogiorno, Filippo Ribisi, il presidente regionale e provinciale di Confartigianato, Giuseppe Pezzati, il segretario regionale di Confartigianato Sicilia, Andrea Di Vincenzo e Fabio Menicacci, segretario nazionale ANCoS – Confartigianato Persone.

È intervenuto anche l'assessore alle Attività Economiche del Comune di Palermo, Leopoldo Piampiano.



Partito da Palermo, il progetto di Confartigianato punta ora al Nord, con la città di Cremona dove si è replicata la formazione per le 23 botteghe del centro storico che hanno aderito al progetto.

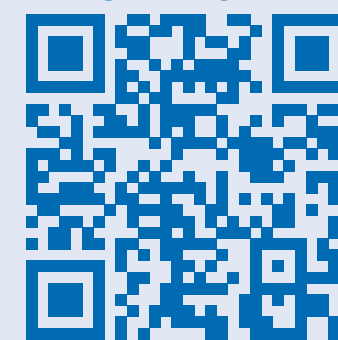
A Palermo e Cremona si è ora aggiunta la città di Matera, con 13 botteghe che hanno aderito al progetto e per le quali è già partito il percorso formativo.

Richieste di adesione sono intanto giunte da numerose città sul territorio nazionale, a testimonianza di come il progetto abbia colto la necessità delle botteghe artigiane di un nuovo slancio, per raggiungere nuove nicchie di mercato, imparando a raccontare sul web la propria identità, secondo le regole della comunicazione online. Il turismo sostenibile, d'altra parte, ha trovato nel mondo dell'artigianato, il punto di riferimento per una conoscenza autentica del territorio e dei suoi manufatti, lontani dalle logiche dei negozi di souvenir prodotti in serie e che poco



raccontano dell'autentico Made in Italy, risorsa preziosa del Paese.

Scopri di più su:



IL PARLAMENTO EUROPEO NOMINA UN COMMISSARIO RESPONSABILE DEL CAMBIAMENTO DEMOGRAFICO

Accolta la richiesta di AGE Platform Europe

Silvia Bazzani

Lo scorso agosto, in una lettera indirizzata al neo eletto Presidente della Commissione Europea, Ursula von der Leyen, AGE Platform Europe, di cui l'ANAP fa parte, aveva chiesto "una strategia dell'UE sul cambiamento demografico e la solidarietà tra le generazioni, con un portafoglio di commissari dedicati per coordinare tutte le azioni connesse all'UE, al fine di garantire parità, giustizia sociale e prosperità per le generazioni più giovani e più anziane".

L'appello di AGE è stato ascoltato: per la prima volta è stato nominato un commissario responsabile del cambiamento demografico (e della democrazia), nella persona di Dubravka Šuica. La sua lettera di missione cita il ruolo di guida del lavoro e dell'azione della Commissione in risposta ai cambiamenti demografici: tra i suoi compiti figurerà l'elaborazione di un Libro verde sull'invecchiamento, "avviando un ampio dibattito sugli effetti a lungo termine, in particolare sull'assistenza e sulle pensioni, e su come promuovere l'invecchiamento attivo". Sarà affiancata da vicepresidenti e commissari che si occuperanno di questioni legate all'invecchiamento della popolazione, e questa sarà la chiave del lavoro di AGE durante i prossimi cinque anni.

Il vicepresidente esecutivo, Margrethe Vestager, presiederà il gruppo dei commissari per un'Europa adatta all'era digitale. In particolare, coordinerà i lavori su un approccio europeo all'intelligenza artificiale, comprese le sue implicazioni umane ed etiche.



Il vicepresidente esecutivo, Valdis Dombrovskis, coordinerà i lavori sul piano d'azione per l'attuazione del pilastro europeo dei diritti sociali e guiderà i lavori di ri-orientamento del semestre europeo per integrarlo negli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

La vicepresidente Věra Jourová coordinerà in particolare i lavori su un piano d'azione europeo per la democrazia e guiderà gli sforzi della Commissione per garantire l'adesione dell'UE alla Convenzione europea dei diritti dell'uomo e sarà responsabile del controllo dell'applicazione della Carta dei diritti fondamentali.

Il commissario Nicolas Schmit si occuperà di questioni occupazionali, ma anche di questioni sociali, in particolare dell'attuazione del pilastro europeo dei diritti sociali, comprese diverse questioni legate all'invecchiamento, come l'assistenza di lunga durata, il reddito di vecchiaia e le pensioni, o il reddito minimo lungo tutto l'arco della vita. Il commissario Helena Dalli si occuperà dell'uguaglianza, con il mandato di proporre una nuova legislazione antidiscriminazione, guidare l'attuazione da parte dell'UE della Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità e proporre una nuova strategia europea di genere. Si occuperà anche della violenza di genere e di un migliore sostegno alle vittime. Il commissario Stella Kyriakides avrà il portafoglio sanitario, che comprende anche le problematiche legate ai medicinali e ai dispositivi medici.

LA FESTA DEL SOCIO ANAP 2019



Un appuntamento
ricco di iniziative

Si è svolta al Sibari Green Village di Cassano allo Jonio, dal 15 al 25 settembre, la Festa del Socio 2019, il tradizionale momento di incontro e confronto per rafforzare il forte legame tra l'Associazione e i propri soci.

Tanti gli eventi e le serate organizzate per gli associati di ANAP Confartigianato, a cominciare dal saluto di benvenuto del Presidente Nazionale ANAP, Giampaolo Palazzi che ha dato il via alla festa, cui è seguito il concerto di Orietta Berti con i suoi più grandi successi.

Grande partecipazione anche alla serata di musica italiana dagli anni 50 sino ai giorni d'oggi con il gruppo cover "Tributo Italiano", un notevole e talentuoso gruppo di giovani che hanno fatto cantare e ballare tutti i presenti. Numerose sono state le gite organizzate per scoprire e ammirare le meraviglie del territorio calabrese.

Ospiti graditi, della Festa il Presidente Nazionale di Confartigianato Imprese Giorgio Merletti e Monsieur Francois Vellas, Presidente dell'Associazione Internazionale delle Università della terza età (AIUTA).





Durante la vacanza, un campione di circa 90 soci si è sottoposto ad uno screening oculistico nell'ambito di un progetto che Carl Zeiss sta portando avanti con la partecipazione di ANAP: l'obiettivo è consentire di predire un possibile principio di malattie neuro degenerative, grazie ad uno strumento innovativo che legge la retina in maniera non invasiva. A tutti gli associati, sono state consegnate, durante il soggiorno, le magliette della Campagna Nazionale contro le truffe agli

anziani "Più Sicuri Insieme" e il gadget di Artigiancassa, una simpatica borraccia simbolo della campagna Plastic Free molto sentita in questo periodo.

Proprio le magliette, molto apprezzate sono state indossate dai partecipanti per una foto di gruppo, nell'ultima serata in anfiteatro e durante i saluti finali del Presidente Giampaolo Palazzi.



LA FESTA DEL SOCIO DI ANAP LOMBARDIA 2019

Una giornata di riflessione e condivisione

Oltre la solitudine. La forza dello stare insieme, del fare insieme'. È stato questo il tema centrale dell'incontro di apertura della Festa del Socio 2019 di ANAP Lombardia, andata in scena lo scorso giugno a Cremona con un'intensa partecipazione dei soci lombardi.

«Abbiamo pensato di indagare un tema importante come quello della solitudine - ha spiegato il Presidente di ANAP Lombardia, Cecilio Testa - con l'obiettivo di riflettere su come il vivere soli, una forma dell'abitare sempre più diffusa in particolare nella fascia di popolazione anziana, possa evitare di trasformarsi in vera e propria solitudine. I contributi dei relatori intervenuti ci hanno aiutato a capire come spesso la risposta stia nel coltivare relazioni umane, non solo con i propri familiari, ma anche con amici con i quali condividere interessi e passioni. ANAP può

essere uno spazio importante di incontro e socializzazione attraverso numerose proposte e momenti culturali, conviviali, di approfondimento. Un grazie particolare va agli amici di Cremona - ha concluso - per la loro calorosa ospitalità e perché hanno reso possibile l'organizzazione di questa stimolante giornata insieme».

Dopo i saluti di apertura del Presidente di ANAP Cremona Atalio Bini, del Presidente di Confartigianato Cremona Massimo Rivoltini e del Sindaco di Cremona Gianluca Galimberti, è stato proprio Testa ad aprire i lavori in cui hanno parlato ricercatori, sociologi, formatori ed esperti delle tematiche.

Hanno chiuso i lavori il Vice Presidente nazionale di ANAP Giovanni Mazzoleni e il Presidente di Confartigianato Lombardia Eugenio Massetti.

A MASSA CARRARA LA 5[^] FESTA DEL SOCIO ANAP TOSCANA

Un successo premiato dalla presenza di un folto pubblico



«Una festa meravigliosa, con una presenza eccezionale di 500 persone da 10 diverse province». Parole di elogio del presidente nazionale ANAP, Giampaolo Palazzi, ospite della quinta festa regionale Toscana del socio dell'Associazione nazionale anziani e pensionati di Confartigianato che si è svolta lo scorso 5 ottobre a CarraraFiere. «A differenza degli altri anni si è entrati nel merito del lavoro autonomo – prosegue Palazzi – evidenziando i problemi della categoria, di chi 'intraprende' e di chi vorrebbe continuare ad andare avanti in questa crisi che forse si potrebbe pilotare a condizione che chi guida avesse la capacità che noi piccoli imprenditori abbiamo dimostrato durante gli ultimi 50 anni». Il presidente apuano di Confartigianato, Sergio Chericoni, ha

spiegato come l'artigiano sia stato artefice del boom economico italiano e oggi dovrebbe, e vorrebbe, passare il testimone alle nuove generazioni: «l'obiettivo, inserito nello statuto di ANAP, è quello di promuovere la solidarietà fra le generazioni. Noi ci crediamo fermamente e ci abbiamo puntato molto alla festa: stringere un patto intergenerazionale per passare il testimone degli artigiani del passato a quelli di oggi e del futuro». Durante la festa sono stati premiati 50 Maestri d'opera, gli anziani pensionati. Consegnato anche il premio Cleto Dini ai giovani artigiani che si sono distinti per aver creato una nuova impresa o aver portato avanti e rinnovato quella di famiglia.

NON SI FINISCE MAI DI IMPARARE: ANAP E AIUTA INSIEME PER RILANCIARE L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE AD OGNI ETÀ



Uno studio per creare una Università popolare dell'artigianato

La Festa del socio ANAP respira un'aria sempre più internazionale. Lo ha dimostrato, anche quest'anno, a Sibari, accogliendo a braccia aperte il presidente di AIUTA – Associazione internazionale delle Università della Terza età – il francese François Vellas.

Il Presidente nazionale ANAP Palazzi ed il Segretario nazionale Menicacci, hanno colto l'occasione per organizzare alcuni incontri per discutere dell'importanza della formazione e dell'accesso all'istruzione ad ogni età, come strumenti e canali di inclusione sociale, di socializzazione, di diffusione della cultura e di approccio al turismo senior attraverso la promozione di veri e propri study tour legati alle materie ed ai temi oggetto di studio. Nelle intenzioni dell'ANAP nazionale rientra, in tale ambito, l'analisi presentata nel corso di una serata dedicata, alla presenza di centinaia di soci, che mira a definire la possibilità di creare un'università popolare dell'artigianato e del restauro, specifica e legata ai valori ed allo spirito dell'Associazione, come costola del sistema Confartigianato di cui fa parte. Si tratta di uno studio ambizioso, che dovrebbe coinvolgere una rete di soggetti, pubblici e privati, dalle università alle piccole e micro imprese, in grado di offrire agli anziani (e non solo) un ventaglio di opportunità di crescita umana e culturale, di condivisione e di diffusione dei valori dell'arte, della storia e delle tradizioni

artigiane. I presenti hanno manifestato da subito il proprio apprezzamento per l'opportunità prospettata e la propria disponibilità ad essere coinvolti, eventualmente, in qualità di artigiani in pensione, ma sempre attivi e legati alle proprie radici ed esperienze.

Nel corso della manifestazione, oltre ai ringraziamenti di rito, il presidente ed il segretario dell'ANAP hanno consegnato a François Vellas il rinomato Premio Walter Corsi, a riconoscimento dell'impegno profuso a livello internazionale per diffondere la conoscenza delle Università della terza età presenti nei vari Paesi e del ruolo sempre più rappresentativo che rivestono per la popolazione di tutte le età, grazie alle caratteristiche di apertura, equità, democraticità e qualità degli insegnamenti.

L'ambito premio è stato inoltre consegnato al socio Giovanni Mazzoleni di Lecco, per il suo costante impegno nel sociale, per l'attenzione speciale rivolta alle persone in difficoltà e per la profonda sensibilità che lo rendono un esempio per tutta l'associazione.

La serata ha offerto infine l'occasione per darsi appuntamento al prossimo Congresso mondiale del turismo senior – promosso da AIUTA – che si terrà ancora una volta in Cina nel mese di giugno del prossimo anno.

NEL 2019
CONSEGNATI 118 DIPLOMI



Anche nel 2019, come ogni anno, l'ANAP ha premiato gli artigiani di lungo corso con la consegna degli attestati ai soci che, avendo presentato la domanda di iscrizione all'Albo Nazionale dei Maestri d'Opera e d'Esperienza, sono stati selezionati dalla Commissione nazionale per l'impegno nel proprio lavoro di artigiano. L'iscrizione all'Albo è riservata ai soci ANAP (Pensionati Artigiani) che abbiano svolto per almeno 25 anni la propria attività nel settore artigiano, dimostrando perizia, passione, impegno e correttezza professionale. Particolare attenzione viene riservata alle innovazioni introdotte e al contributo offerto nel diffondere, grazie al talento di questi Maestri, l'affermazione del Made in Italy. Viene infine dato valore all'eventuale disponibilità a trasmettere la propria esperienza, come tutor di giovani. Nel 2019 sono stati nominati Maestri d'opera e di esperienza:

COGNOME NOME	GRUPPO	ANNI ATTIVITÀ	SETTORE
Bigazzi Vittorio	AR	38	Orafo
La Bella Giuseppina	AR	45	Orafo
Basagni Renato	AR	78	Tipografo
Tejo Martin Maria Del Pilar	AR	51	Tipografa
Testi Aldo	AR	40	Gommista
Valdambrini Luigi	AR	31	Meccanica Di Precisione
Bozzi Gaetano	BA	57	Sarto
Coratella Nicola	BA	49	Edilizia
Fiore Michele Benito	BA	59	Barbiere
Vavallo Sabino	BA	43	Elettromeccanica
Cannone Anna	BA	48	Autotrasporto Persone
Loconte Benedetto	BA	41	Parrucchiere Per Signora
Romano Nicola	BA	37	Foto Incisore
Coratella Nicola	BA	48	Edile
Gilli Giuseppe	BA	34	Fotografia Ed Ottica
Minenna Gaetano	BA	51	Autoriparatore/ Lavanderia
Bonasia Vincenzo	BA	42	Lavorazione Materie Plastiche
Dalla Corte Paolo	BL	52	Fotografo
De Lazzer Santo	BL	57	Elettricista
Baldan Vittorio	BL	44	Edilizia
Giazzon Antonio	BL	63	Edile
Ghizzo Lisetta	BL	28	Abbigliamento/ Confezioni
Lavina Teresa	BL	54	Abbigliamento
Maoret Gino	BL	54	Restauri
Tiozzo Livio	BL	41	Panificatore
Pezzoli Marcello	BG	39	Officina Meccanica
Frigeni Maria Teresa	BG	52	Sarta
Forcella Gianmario	BG	49	Edile
Pesenti Luigi Renato	BG	42	Legno
Vitali Ernesto	BG	56	Artigiani Cave Pietra E Marmi
Taiocchi Pasquino	BG	28	Pulitore Industriale
Rigo Mario	CN	36	Edilizia

COGNOME NOME	GRUPPO	ANNI ATTIVITÀ	SETTORE
Longo Angela Maria	CN	45	Parrucchiera
Bogetti Giacomo	CN	55	Impianti Elettrici
Albertino Mario	CN	44	Idraulico
Garetti Luigi	CN	35	Edilizia
Bencini Renzo	FI	46	Accessori Moda In Metallo
Ilari Giampaolo	FI	25	Incastonatore Pietre Preziose
Ottanelli Franco	FI	49	Parrucchiere
Neri Bruno	FI	30	Edile
Arnetoli Sergio	FI	64	Settore Gomma
Santella Rino	GR	33	Trasportatore
Minucci Doretta	GR	34	Alimentarista
Agostini Francesca	GR	30	Estetista
Benocci Paolo	GR	50	Meccanico
Bracciali Alfio	GR	45	Elettrauto
Bardin Liliane	LU	35	Estetista
Scarpellini Enzo	LU	51	Carrozzeria
Sermani Rolando	LU	32	Articoli Regalo – Specchiere
Sodini Piero	LU	44	Edilizia
Tomei Alberto	LU	35	Cartaio
Carlotti Mauro	MS	49	Meccanico
Donato Armando	MS	52	Acconciatore
Albericci Roberto	MS	54	Falegname
Pedrini Mario	MS	51	Scultore Marmo
Petacchi Alfano	MS	49	Frantoio
Facco Ivo	PD	47	Impianti
Salati Achille	PR	59	Materie Plastiche
Poggiati Giovanni	PI	67	Legno E Edilizia
Menichini Orazio	PI	61	Mobili E Legno
Masi Lando	PI	52	Mobili
Benevento Raffaele	PI	37	Mobili E Legno
Lori Lorian	PT	40	Maglificio
Innocenti Francesco	PT	40	Filati
Pellegrini Vinicio	PT	45	Alimentarista
Trinci Aldo Arnaldo	PT	56	Tessitura
Begliomini Luana Meri	PT	35	Sartoria
Madera Luigi	PO	35	Arredamenti
Logli Andrea	PO	36	Tessile
Millazzo Maria Rosaria	PO	40	Metalmeccanica
Iagulli Venanzio	PO	38	Calzolaio
Bertoldo Sandro	TR	44	Trasporti
Bianchini Sauro	TR	40	Edilizia
Boccalini Sante	TR	61	Edilizia/Marmista
Brozzi Stefania	TR	43	Parrucchiera
Canali Fabrizio	TR	41	Edilizia
Frasca Germano	TR	40	Autoriparatore

COGNOME NOME	GRUPPO	ANNI ATTIVITÀ	SETTORE
Giovannini Aurelio	TR	45	Edilizia E Impianti
Sensini Lambert	TR	43	Termoidraulico
Violini Mario	TR	44	Impiantista
Perin Armildo	TV	55	Meccanica
Toffoli Luigi	TV	57	Falegnameria
Longo Maria	TV	30	Panificio/ Panetteria
Arnosti Gianfranco	TV	41	Intonacatura/ Stuccatura/ Pittura
Carpene' Nello	TV	38	Edilizia
D'agostin Giovanni	TV	42	Edilizia
De Pizzol Mario	TV	31	Lavorazioni Metalliche
Segat Angelo	TV	57	Gessino/ Intonacatore
Da Fre' Lorenzo	TV	59	Legno
Zanatta Marcello	TV	48	Elettrauto
Narder Bruno	TV	42	Lavorazione Del Legno Giunco
Zanardo Tommaso	TV	47	Edilizia
Sartori Diego	TV	40	Barbiere/ Parrucchiere
Calderan Paolo	TV	49	Edilizia
De Barba Sandra	TV	42	Parrucchiera
Gobbo Danilo	TV	42	Edilizia
Bozzetto Sante	TV	51	Edilizia
Milanese Claudio	TV	56	Metalmeccanica
Manzato Attilio	TV	57	Edilizia
Da Re Giovanni	TV	35	Edilizia
Feltrin Luigi	TV	64	Falegnameria
Da Rui Danilo	TV	64	Impianti Elettrici
Morbin Egidio	TV	55	Meccanica
Campagnolo Giovanni	TV	44	Termoidraulica
Rosolen Francesco	TV	55	Edilizia
Brugnera Francesco	TV	51	Autoriparazione
Naples Giovanni	TV	43	Edilizia
Perin Armildo	TV	56	Meccanico
Viero Alberto	VI	51	Barbiere
Ferrando Giorgio	VI	51	Falegnameria
Fortuna Leliano	VI	43	Edilizia
Lanzarin Lino	VI	55	Tipografo/ Stampatore
Benacchio Sergio	VI	55	Idraulico
Chemello Carlo	VI	64	Metalmeccanico
Marangoni Domenico	VI	55	Barbiere
Marzotto Eliseo Umberto	VI	35	Abbigliamento / Calzolaio
Savio Angelo	VI	40	Termoidraulica
Forte Elio	VI	45	Abbigliamento

PARTE DA BRESCIA IL RILANCIO DELL'EDITORIA DI QUALITÀ

Dal 28 settembre al 6 ottobre Brescia ha ospitato l'edizione 2019 di Librixia, la fiera del libro organizzata da ANCoS Confartigianato e dal Comune della città lombarda.

Sono stati nove giorni intensi di presentazioni e dibattiti per un programma popolare e allo stesso tempo di qualità, capace di avvicinare un pubblico sempre più vasto al mondo del libro.

Oltre al mercato curato dalle librerie cittadine e dalle case editrici, Piazza Vittoria ha ospitato l'area "meeting Agrobresciano Arena" luogo d'incontro con autori italiani e locali, giornalisti e grandi nomi della cultura, della letteratura e dello spettacolo, con l'obiettivo di sostenere la cultura e valorizzare la bellezza della lettura. A Palazzo Loggia, l'Auditorium San Barnaba e gli spazi delle Biblioteche cittadine si è aggiunta quest'anno l'area meeting per ospitare incontri tematici e la rassegna "LIBRI &..."

«Brescia negli ultimi anni si è ritagliata un posto di primo piano tra le città italiane per la promozione di iniziative culturali. E in questo contesto ha trovato un'imperdibile vetrina per una visibilità inaspettata il libro - commenta Eugenio Massetti, presidente di Confartigianato Brescia e Lombardia, patron di Librixia - Resiste l'antico e prezioso strumento di divulgazione che sembrava sulla via del tramonto, soppiantato dai supporti digitali e dall'avvento dell'e-book. La carta stampata non morirà. Un mestiere di qualità regge la concorrenza della lettura digitale. Anzi, aumenterà la domanda di un'editoria di qualità, selezionata, alta». Sul palco dell'edizione 2019 si sono alternati: Michela Murgia, Maurizio De Giovanni, Lella Costa, Philippe Daverio, Giulio Sapelli, Luciano Violante.

Non mancano straordinarie prime: David Lagercrantz, Mario Calabresi, Salvatore

Martinez, Marco Malvaldi, Vittorio Messori, Salvatore Martinez, Alessandro Robecchi, Daria Bignardi, Edoardo Nesi e tanti altri. Non sono mancati anche nomi noti della musica e dello spettacolo come Fabio Canino, Omar Pedrini, Maria Amelia Monti, Dori Ghezzi Mauro Pagani e alcuni nuovi autori nazionali come Piernicola Silvis e Matteo Strukul.

Librixia 2019 ha dedicato due appuntamenti speciali alla figura di Fabrizio De Andrè, a vent'anni dalla sua scomparsa, con la partecipazione di Dori Ghezzi, così come è proseguita la rassegna dedicata alla poesia con appositi appuntamenti curati da Alessandra Giappi. A cinquant'anni dallo sbarco sulla luna (1969), il 5 ottobre Librixia ha ospitato una serie di eventi a tema: Tommaso Ghidini (ESA, Agenzia Spaziale Europea), Giovanni Troise e Giacomo Canobbio hanno raccontato come la tecnologia aerospaziale abbia influenzato la medicina in molti settori, poi l'incontro nato dalla collaborazione con Nasa Space Apps Challenge Brescia, che ha visto sul palco l'astrofisica Patrizia Caraveo presentare il suo libro "Conquistati dalla Luna storia di un'attrazione senza tempo".

Ha chiuso la giornata l'astrofisico Federico Nati con il libro "L'esperienza del cielo.

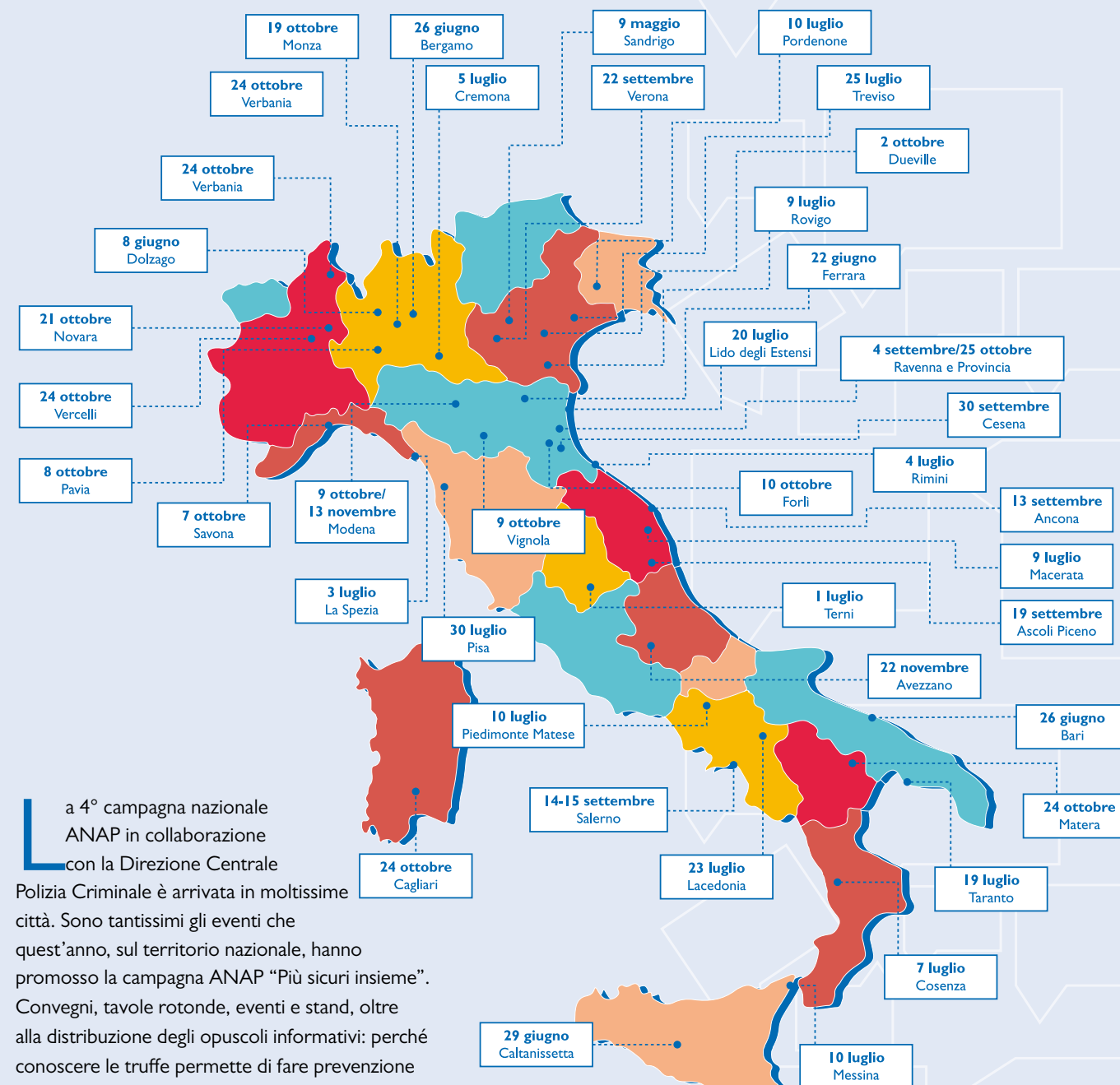


Diario di un astrofisico", un racconto appassionante che unisce scienza e avventura. Anche per il 2019 è tornata l'iniziativa "Dona un libro", finalizzata quest'anno ai lettori di domani: i nostri bambini! I libri raccolti sono stati donati alle scuole statali cittadine dell'infanzia e ad altre iniziative solidali per la città.



CAMPAGNA PIÙ SICURI INSIEME

Tantissimi gli eventi sul territorio



La 4ª campagna nazionale ANAP in collaborazione con la Direzione Centrale

Polizia Criminale è arrivata in moltissime città. Sono tantissimi gli eventi che quest'anno, sul territorio nazionale, hanno promosso la campagna ANAP "Più sicuri insieme". Convegni, tavole rotonde, eventi e stand, oltre alla distribuzione degli opuscoli informativi: perché conoscere le truffe permette di fare prevenzione e di non lasciare soli gli anziani, creando maggiore consapevolezza sui rischi e allo stesso tempo fiducia nelle istituzioni.

Savona

Si è tenuto il **7 ottobre** scorso l'incontro che Confartigianato Savona ha organizzato per prevenire truffe e raggiri.

L'incontro tenutosi presso la Sala Rossa del palazzo comunale di Savona ha visto la presenza delle Forze dell'Ordine, il Questore Dott. Giannina Roatta, il Vice Questore D.ssa Rosalba Garelo, dell'Assessore al sociale del Comune di Savona Ileana Romagnoli e del direttore di Confartigianato Savona Mariano Cerro insieme al direttivo ANAP.

«Quando penso alle campagne informative rivolte agli anziani, in particolare a quelle sulla prevenzione delle truffe: reato odioso perché gli autori si approfittano della fragilità delle persone anziane che troppo spesso sono anche persone sole – spiega il Questore di Savona Giannina Roatta – mi vengono in mente tre parole chiave: prevenzione, sicurezza e informazione, rivolte anche (e forse soprattutto) ai familiari e ai vicini che devono creare una rete a protezione delle fasce deboli.».



Verona

ANAP Confartigianato Verona, Prefettura di Verona e Comune di Verona – Polizia Municipale, hanno organizzato la tappa veronese di “Più Sicuri Insieme – Campagna sicurezza per gli anziani” il **22 settembre**.

Dopo i saluti di Donato Giovanni Cafagna (Prefetto di Verona), Federico Sboarina (Sindaco di Verona), Andrea Bissoli (Presidente Confartigianato Imprese Verona) e Gianni Peruzzi (Presidente ANAP Verona), sono intervenuti Roberto Di Benedetto (Vice Questore, Dirigente Squadra Mobile Questura di Verona), Stefano Caneschi (Comandante Compagnia Arma Carabinieri di Verona) e Massimiliano Turri (Comandante Sez. Riciclaggio e Comandante Sez. Reati Societari Fallimentari Criminalità Economica Guardia di Finanza di Verona). Ha chiuso i lavori il Prof. Marco Trabucchi (Direttore Scientifico del Gruppo di Ricerca Geriatrica di Brescia, Ordinario Cattedra di Neuropsicofarmacologia presso l'Università di Roma *Tor Vergata*) che ha trattato il tema “La salute dell'anziano nella società complessa, tra libertà, rispetto e abusi”.



Dolzago (Lecco)

Si è svolto l'**8 giugno**, presso il *Centro Sportivo Comunale di Dolzago*, l'incontro per promuovere la IV° edizione di “Più sicuri insieme”.

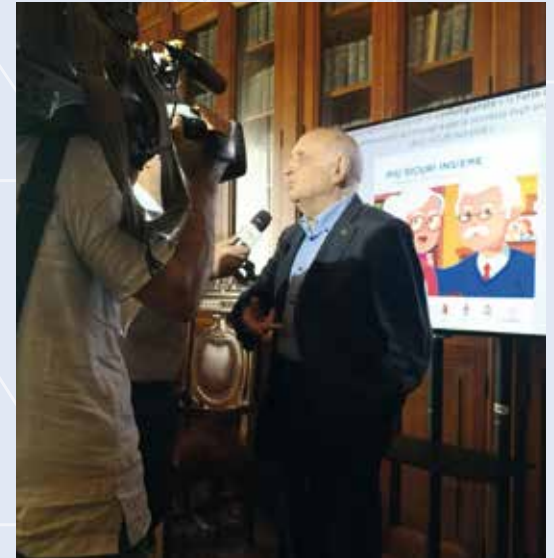
«Sono orgoglioso di questa campagna e dell'impegno che l'ANAP Confartigianato Persone dedica alla sicurezza dei nostri artigiani e pensionati - afferma il presidente di ANAP Confartigianato Imprese Lecco, Giovanni Mazzoleni. Il nostro obiettivo resta quello di sostenere gli anziani e i pensionati nel momento del bisogno; è un impegno che, in collaborazione con la direzione Centrale Polizia Criminale, portiamo avanti da quattro anni e che continueremo anche quest'anno con eventi e incontri con le Forze di Polizia. Credo che il fatto di essere partiti per primi e di continuare con questo impegno significa che crediamo in questo progetto, ma soprattutto che nel nostro DNA c'è la difesa dei nostri pensionati, da un punto di vista economico ma anche per assicurare loro un futuro tranquillo dopo 50 anni di lavoro". Erano presenti le autorità locali, Carabinieri, Polizia di Stato e Guardia di Finanza con il nostro presidente ANAP Confartigianato Giampaolo Palazzi.



Messina

Il gruppo ANAP Confartigianato Messina, ha tenuto lo scorso **10 luglio** una conferenza stampa dedicata alla sicurezza per gli anziani, nell'ambito della Campagna Nazionale “Più Sicuri Insieme”. Presenti oltre a S.E. il Prefetto dottoressa Maria Carmela Librizzi, diversi organi delle Forze dell'Ordine, il Presidente Regionale Anap Giuseppe Arena, il Presidente Provinciale della Confartigianato Imprese Messina dott.ssa C. Cicero, il Segretario e il Direttore Provinciale. «Invitiamo le famiglie a non lasciare mai soli gli anziani - dice il presidente Giuseppe Arena -. Spesso hanno bisogno di parlare e di stare compagnia, sennò rischiano di fidarsi delle persone sbagliate. E quando il danno è fatto bisogna convincerli a denunciare. A volte non lo fanno per vergogna o perché temono che i familiari non li facciano più uscire. Ma la vera onta è di chi truffa, non di chi subisce».

«Abbiamo realizzato degli opuscoli, che saranno pubblicati sul sito della Prefettura e inviati a tutti i sindaci - spiega la prefetta Maria Carmela Librizzi - con lo scopo di veicolare indicazioni specifiche, anche nei punti di maggior ritrovo, come le poste, le banche, le chiese, l'Inps o l'Asp».



Pavia

La prevenzione è la miglior difesa: questo il monito del Procuratore Capo della Repubblica presso il Tribunale di Pavia, Giorgio Reposo, ma anche il filo conduttore di tutto il convegno “Più sicuri insieme” Campagna sicurezza per gli anziani, tenutosi lo scorso **8 ottobre** nella Prefettura di Pavia (Salone della Caccia) e coordinato dal moderatore Alessandro Repossi del Settimanale Il Ticino. In apertura di convegno i saluti del Prefetto di Pavia, Silvana Tizzano, del Sindaco di Pavia, Fabrizio Fracassi, ed il contributo del Presidente di Confartigianato Imprese Pavia, Renato Perversi, che ha sottolineato il ruolo dell'Associazione a sostegno non solo delle imprese, ma anche delle persone attraverso ANAP (Associazione Nazionale Anziani e Pensionati), il cui obiettivo è garantire a tutti i cittadini anziani e pensionati, senza limitazioni di sesso, età, etnia, e condizione sociale, lo sviluppo della propria personalità attraverso la giusta soddisfazione, sia a livello individuale che collettivo, dei bisogni morali, intellettuali nonché materiali. Durante la mattinata i quattro relatori, Mario Venditti Procuratore Aggiunto della Repubblica presso il Tribunale di Pavia, Col. T. ISSMI Luciano Calabrò Comandante Provinciale Carabinieri Pavia, Don Franco Tassone Presidente Onorario Associazione Piccolo Chiostro ONLUS e Francesca Bonarelli Psicologa clinica coordinatrice dell'Associazione Rivivere, hanno analizzato la tematica delle truffe agli anziani da un punto di vista legislativo, sociologico, psicologico ed emotivo. Hanno parlato dell'attività di prevenzione e di sicurezza in atto, arricchendo le loro trattazioni con dati statistici e con l'esposizione di numerosi casi concreti. Hanno, infine, insistito sia sulla necessità di “creare alleanza” - una rete di solidarietà tra persone, con i vicini di casa, con le Forze dell'Ordine e con l'autorità giudiziaria - sia sull'importanza di continuare ad informare ed informarsi, per poter contrastare realmente il fenomeno.

Oltre agli interventi programmati hanno offerto il loro contributo il Dott. Gerardo Acquaviva, Questore di Pavia ed il Dott. Roberto Braschi, Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Pavia. In chiusura dei lavori l'Eurodeputato Angelo Ciocca ha illustrato l'impegno che la politica sta approfondendo per assicurare una repressione del fenomeno delle truffe.



LA TUA ENERGIA TI GUIDA VERSO UN MONDO PIÙ SOSTENIBILE?

SCEGLI DI PERCORRERE LA STRADA DEL CAMBIAMENTO, CREDENDO IN CHI HA PORTATO L'ENERGIA DELLA NATURA IN DECINE DI MILIONI DI CASE.

Ogni giorno puoi contare su tecnologie e soluzioni sempre più sostenibili. Come quelle degli impianti idroelettrici, geotermici, eolici e solari di Enel Green Power, che ci permettono di ripensare al modo in cui produciamo energia in tutto il mondo. Un impegno preso da tempo che ci ha fatto diventare il leader mondiale nel settore delle rinnovabili con l'obiettivo di essere carbon free al 2050.

What's your power?

Segui @EnelGroupIt su



enel

cinema

C'ERA UNA VOLTA A... HOLLYWOOD



a cura di Gian Lauro Rossi

Tarantino, regista del film 'C'era una volta a... Hollywood' dice dello stesso che, se avrà successo, sarà merito del tema trattato, della nostalgia per quel periodo e naturalmente dell'incredibile cast "stellare" (Leonardo Di Caprio e Brad Pitt).

Il film tratta il declino di Rik Dalton (Leonardo Di Caprio) ex star di telefilm western, che tenta di riprendersi per continuare la sua carriera sfolgorante. Lo accompagna sempre, nei film di azione, la sua controfigura (stunt) Cliff Booth (Brad Pitt) che in realtà gli fa da autista tra le colline Hollywoodiane, i set cinematografici e la vita quotidiana. Rik, su quelle colline, ha la propria abitazione; il suo vicino di casa è Roman Polanski che vive con la sua giovane e bella moglie Sharon Tate. A Rik viene chiesto di fare dei western in Italia, perché la sua popolarità in America è in calo.

Accetta controvolgia e matura la convinzione che la sua carriera è alla fine. Decide così di vendere la sua casa di Hollywood.

Cliff, nel frattempo incontra una comunità di seguaci di Charles Manson (noto criminale) in un vecchio ranch, che ha funzionato da set cinematografico dismesso. Entra in conflitto con loro per un sopruso subito. Come rivalsa gli hippy cercano di attuare una vendetta, e fanno irruzione nella casa di Rik alla ricerca di Cliff e ne scaturisce un massacro: Cliff ferito viene portato all'ospedale, mentre Rik racconta l'accaduto a Sharon Tate (moglie di Polanski) che, con amici, aveva udito il frastuono del massacro avvenuto.

Con il racconto il regista vuole evidenziare:

- le caratteristiche del vissuto del periodo Hollywoodiano del 1969;
- la crisi psicologica degli attori di quel periodo, che dopo un forte successo personale, si riducono a fare pubblicità di prodotti a largo consumo;
- l'amicizia intensa che a volte può nascere tra un attore e la sua controfigura;
- il fenomeno degli Hippy;
- il confronto sulla Hollywood degli anni 60/70 con quella di oggi.

Il film evidenzia così il pensiero del regista, da cui si può ricavare l'idea centrale:

«Anche nella cinematografia si possono evidenziare delle "ere storiche" con i loro aspetti positivi (ad es. il significato dell'amicizia) e negativi (ad es. la corsa al successo e le delusioni), fenomeni che è bene raccontare, perché giustificano il presente e sono utili per il futuro. I personaggi del cinema e il contesto in cui vivono, è utile siano raccontati con i loro successi, gioie, dolori e morti, in modo che attraverso le loro storie, narrate con una rappresentazione filmica, si possa cogliere il più possibile lo spirito di quel tempo».



DA TIZIANO A RUBENS CAPOLAVORI DA ANVERSA E DA ALTRE COLLEZIONI FIAMMINGHE

Venezia, Palazzo Ducale | Appartamento del Doge, San Marco 1

Gli spettacolari appartamenti del doge del Palazzo Ducale sono trasformati in 'constkamers', stanze arricchite da meravigliose opere d'arte che rappresentano le ricchezze delle collezioni fiamminghe. Assieme a capolavori di artisti quali Tiziano, Peter Paul Rubens, Anthony Van Dyck e Michiel Sweerts, la mostra porta in Italia una grande varietà di raffinate opere d'arte.

Tre icone della pittura veneziana tornano nella loro casa natale, Venezia: Jacopo Pesaro presentato a San Pietro da Papa Alessandro VI di Tiziano, la Pala d'altare proveniente dall'ex Chiesa di San Geminiano e il Ritratto di una Dama e sua Figlia di Tiziano (che si pensa rappresenti l'amante del pittore e la loro figlia Emilia).

Questi capolavori appartenenti alle collezioni fiamminghe, sia pubbliche che private, sono raramente concessi in prestito, ed alcuni vengono mostrati in pubblico per la prima volta

INFORMAZIONI

Dal 5 settembre 2019 al 1 marzo 2020

Orari di apertura della mostra

Tutti i giorni 8.30 - 19

Costo del biglietto: La visita alla mostra è compresa nel biglietto d'ingresso a Palazzo Ducale: Intero 25 € | Ridotto 13 €

Prenotazione per la visita

Telefono: 848 082 000



CANOVA IL VIAGGIO A CARRARA

Carrara, Carmi - Museo Carrara e Michelangelo a Villa Fabbricotti, Parco Padula, Via Sorgnano 42, (MS)

La mostra, ideata e prodotta da Cose Belle d'Italia Media Entertainment in esclusiva e in collaborazione con il Museo CARMi, indaga il rapporto tra Antonio Canova (1757-1822) e Carrara, la capitale internazionale del marmo, mettendo in dialogo cinque preziosi gessi originali e documenti conservati presso l'Accademia di Belle Arti di Carrara, che vanta una ricca gipsoteca e che quest'anno celebra i 250 anni della sua fondazione, con uno spettacolare percorso multimediale dedicato all'esplorazione dell'intera vicenda

canoviana, narrata al pubblico dalla voce di Adriano Giannini con le musiche del violoncellista Giovanni Sollima. Ad arricchire il percorso, all'interno del ricco universo creativo dell'artista, un corpo di lettere dell'Archivio di Stato di Massa, nonché un contratto, finora sconosciuto, del 1783 tra il conte Del Medico Staffetti e Antonio Canova (Collezione Andrea Sarteschi, Sarzana) per l'acquisto dei blocchi di marmo necessari per la realizzazione del "Monumento funebre di Clemente XIV".



INFORMAZIONI

Dal 1 agosto 2019 al 10 giugno 2020

Orari di apertura della mostra

15 settembre 2019 – 31 maggio 2020

Martedì e Mercoledì 9.30 – 12.30.

Giovedì / Domenica: 9.30 – 12.30 e 15.00 – 17.00.

1 – 10 giugno 2020

Martedì / Domenica: 11.00 – 19.00.

Costo del biglietto: Intero €5, Ridotto €3

Prenotazione per la visita

Telefono: +39 3351047450

Sito web: museo.carmi@comune.carrara.ms.it

Le tre profezie. Appunti per il futuro.

GIULIO
TREMONTI

LE TRE
PROFEZIE

APPUNTI
PER IL FUTURO

Giulio Tremonti
Le Tre Profezie.
Appunti
per il futuro
Solferino
2019, pp. 173

«La differenza tra la sinistra e il nazionalpopulismo consiste proprio in questo: la sinistra ascolta, mentre i populistici fanno finta di ascoltare, quando invece il loro unico obiettivo è di tenere incatenata la gente alle proprie paure».

Parte da questa convinzione la riflessione di Marco Minniti, ex ministro dell'Interno e da oltre vent'anni ai vertici degli apparati di sicurezza e di intelligence del nostro Paese. Anni fondamentali e difficilissimi, in cui si è trovato a gestire, in particolare nei sedici mesi al Viminale, eventi epocali di portata internazionale, come la forte ondata migratoria successiva alle primavere arabe, il consolidamento dello Stato islamico e la stagione dei feroci attacchi terroristici in territorio europeo, la crisi libica con le sue ancora attuali conseguenze. E poi, sul versante interno, l'emergenza sicurezza nelle grandi città, la lotta alla criminalità organizzata, il caso emblematico di Ostia e di altri comuni sciolti per infiltrazioni mafiose. Non è possibile garantire la sicurezza rinunciando alla libertà: barattare la seconda in cambio della prima significa innalzare pericolose barriere, dimenticando che la connessione del mondo è ormai irrefrenabile. L'idea del confine come separazione dagli altri crea società chiuse. Sull'onda dei nazionalpopulismi, l'unità europea, che ci ha garantito settant'anni di pace, è a rischio di estinzione. E questo potrebbe essere l'inizio di molti drammatici danni. Un salto nel buio che non ci possiamo permettere.

Prima gli «illuminati», poi le élite sconfitte dalla storia, infine i «cuochi che prendono il controllo della nave». Per capire il grande disordine che oggi investe le nostre vite, Giulio Tremonti prende spunto da tre profezie che emergono dal profondo della storia.

Quella di Marx sulla deriva del capitalismo globale, la previsione del Faust di Goethe sul potere mefitico del denaro e del mondo digitale (dove al posto del vecchio *cogito* vale un categorico *ergo sum!*), infine l'intuizione di Leopardi sulla crisi di una civiltà che diviene cosmopolita. Tre chiavi di lettura che l'autore, testimone diretto di tanti «misteri» della storia recente, intreccia con la personale esperienza di studioso e di protagonista della politica.

La storia, che doveva essere finita, sta tornando con il carico degli interessi arretrati e la giovane «talpa» del populismo sta scavando il terreno su cui, appena caduto il muro di Berlino, è stata costruita l'utopia della globalizzazione. Oggi sembra di essere tornati agli Anni '20 di Weimar, in una società stravolta e incubatrice di virus politici estremi. Ma non tutto è perduto, per l'Italia e per l'Europa.

Sicurezza è libertà. Terrorismo e immigrazione: contro la fabbrica della paura.

Marco Minniti
Sicurezza
è libertà.
Terrorismo e
immigrazione:
contro la
fabbrica della
paura
Rizzoli
2018, pp. 220



GRAN TOUR ANDALUSIA



8 giorni /7 notti - Partenze tutti i sabati
(dal 2 novembre al 7 dicembre 2019 e dall'8 febbraio al 28 marzo 2020)

1° giorno: ITALIA/MALAGA

Arrivo in hotel. Incontro con gli altri partecipanti e la guida alle ore 20:30. Cena e pernottamento.

2° giorno: MALAGA/GIBILTERRA/CADICE/JEREZ DE LA FRONTERA/SIVIGLIA.

Prima colazione. Partenza alle ore 8:30, lungo la costa, per una breve sosta vicino a Gibilterra, dove avremo una bella vista sulla Roca, colonia britannica. Proseguimento per Cadice per fare una breve panoramica di una delle più antiche città spagnole, con oltre 3000 anni, dovuta alla posizione privilegiata tra i due mari. Durante i secoli XVII e XVIII diventa l'unico porto per il traffico con l'America. Pranzo libero, è un posto ideale per assaggiare il famoso "pesce fritto" nei suoi piccoli locali. Proseguimento per Jerez de la Frontera. Visita di una delle cantine produttrici di sherry a Jerez. Dopo la visita, che ci permetterà di conoscere in dettaglio il processo di produzione, faremo la degustazione di alcuni dei suoi famosi vini. Proseguimento per Siviglia. Cena e pernottamento.

3° giorno: SIVIGLIA

Prima Colazione. Ampia panoramica della città e visita della Cattedrale, terzo tempio cristiano del mondo, un insieme armonioso d'insolita bellezza, insieme alla Giralda, antico minareto della moschea, diventata poi il campanile della Cattedrale. Poi passeggiata per il singolare Quartiere di Santa Cruz, un labirinto

di vicoli dai nomi pieni di leggenda, piazzette e bellissimi cortili in fiore. Pomeriggio libero. Cena e pernottamento.

4° giorno: SIVIGLIA/CORDOVA/GRANADA

Prima colazione e partenza verso Cordova. Visita della Moschea, una delle più belle opere dell'arte islamica in Spagna, con un bellissimo bosco di colonne ed un sontuoso "mihrab". Continuazione con passeggiata per il Quartiere Ebraico, con le sue viuzze caratteristiche, le case con i balconi colmi di fiori ed i tradizionali cortili andalusi. Proseguimento per Granada. Cena e pernottamento.

5° giorno: GRANADA

Prima colazione. Al mattino, visita dell'Alhambra, il monumento più bello lasciato dall'arte araba. Una volta palazzo reale e fortezza, questo complesso di stanze e cortili di una bellezza unica ci fa evocare lo splendore del passato arabo della città. Poi visita del Giardini del Generalife, residenza di riposo dei re Naziridi, con splendidi giochi d'acqua e stagni in un giardino molto curato con abbondanti fiori di diverse specie. Pomeriggio libero. Cena e pernottamento.

6° giorno: GRANADA/ANTEQUERA/MALAGA

Prima colazione. Partenza verso Antequera. Visita dei monumenti megalitici, i dolmen de Menga e Vieira che hanno fatto sì che questi monumenti siano dichiarati Patrimonio

dell'Umanità. Proseguiremo alla Alcazaba (fortezza araba) dove c'è una bella vista sulla città e sulla "Roccia degli Innamorati", con il suo singolare profilo dalle fattezze umane e la sua tragica leggenda. Tempo libero per il pranzo. Proseguimento per Málaga, per visita panoramica con belle vedute della città e la sua fortezza (Alcazaba), tra il porto e le montagne. Tempo libero per passeggiare lungo gli angoli più caratteristici del centro storico, come la Calle Larios, Pasaje de Chinitas, Plaza de la Merced (dove nacque Picasso) e la Cattedrale. Cena e pernottamento.

7° giorno: MALAGA/RONDA/PUERTO BANUS (MARBELLA)/MALAGA

Prima colazione. Partenza verso Ronda. Costruita sopra un promontorio roccioso dalle pareti verticali. Il Tajo, una profonda gola che raggiunge i 100 metri di profondità, divide il centro urbano. Visita del vecchio quartiere, dove si trova la collegiata di Santa Maria, un importante edificio rinascimentale che conserva all'interno un arco della ormai scomparsa moschea principale. In conclusione la Plaza de Toros, un meraviglioso esempio del Settecento. Rientro all'albergo con sosta per visitare Puerto Banus, famosa località turistica della Costa del Sol frequentata da molti VIP. Passeggiata lungo il porto turistico intorno al quale sorgono eleganti boutique e rinomati locali. Cena e pernottamento.

8° giorno: MALAGA/ITALIA

Prima colazione. Fine dei servizi.

Hotel previsti (o similari):

- Malaga: Barceló Malaga 4*S (*)
- Siviglia: Sevilla Center 4*S
- Granada: Granada Center 4*S



LA QUOTA COMPRENDE

- Pullman GT con aria condizionata
- Trasferimenti da/per aeroporto a Malaga
- Hotels indicati o similari – 4*
- 7 prime colazioni a buffet
- 7 cene in hotel (tranne la partenza del 27/12)
- Visite ed escursioni come da programma
- Guida locale parlante italiano
- Radioguide auricolari
- Assicurazione medico-bagaglio e annullamento

LA QUOTA NON COMPRENDE

- pasti e bevande non indicati
- il volo per Malaga da quotare su richiesta
- eventuali tasse di soggiorno da saldare in loco direttamente agli hotels
- tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende"

Ingressi da pagare in loco € 45 adulti, € 35 bambini:

- Cordova: Moschea e Cattedrale
- Granada: Palazzi dell'Alhambra e Giardini Generalife
- Siviglia: Cattedrale
- Ronda: Arena

(*) Malaga sarà la città prevista ma occasionalmente il soggiorno potrà essere a Torremolinos. In questa ipotesi vi informeremo prima della partenza.

QUOTA PER PERSONA IN CAMERA DOPPIA

Novembre e Dicembre	685.00 euro
Febbraio	700.00 euro
7-14-21 Marzo	750.00 euro
28 Marzo	780.00 euro

SUPPLEMENTO SINGOLA

340.00 euro in tutti i periodi

GLI ARTICOLI
DELLA RUBRICA
benessere
PUOI RITROVARLI
SU www.anap.it



Roberto Mazzanti

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



IL LASER NELLA STORIA DELLA MEDICINA

Dai primi studi per usi militari alle nuove frontiere della terapia e della diagnostica

L'impiego del Laser in medicina non può prescindere dalla mole di dati raccolti inizialmente a fini militari su interazione tra laser e tessuti biologici. Gli Stati Uniti e Israele, nonché l'ex Unione Sovietica, segretamente ed in parallelo condussero ricerche volte al fine di utilizzare come arma quella che era una scoperta che avrebbe dato una svolta importante a molti rami della scienza contemporanea. In realtà, a parte la potenza raggiungibile dai dispositivi (poi utilizzata in chirurgia), si osservò che non solo il Laser era assolutamente innocuo in tutte le sue forme d'onda, ma che aveva enormi effetti antinfiammatori e rigenerativi sui tessuti biologici.

Da qui i primi impieghi nella chirurgia di precisione e nel trattamento delle ferite negli interventi di chirurgia tradizionale. In Italia tra la fine degli anni 80 e l'inizio degli anni 90 si svolgono i primi studi scientifici, alcuni dei quali si realizzano nell'ambito della chirurgia sperimentale dell'Università di Bologna e riguardano il trattamento delle ferite chirurgiche derivanti dagli interventi di mastectomia totale. In questi casi spesso i lembi delle cicatrici presentavano problemi di vascolarizzazione, ed il laser si dimostrò molto efficace come vasodilatatore al fine di migliorare l'irrorazione dei tessuti. In associazione con alcune molecole chimiche il laser si è dimostrato efficace nel trattamento del melanoma: i farmaci chemioterapici venivano attivati selettivamente solo nelle zone interessate dalla neoplasia mediante luce laser a frequenza determinata. Con il passare del tempo, proprio in seguito al trattamento laser eseguito sulle cicatrici, si evidenziarono i suoi potentissimi effetti antinfiammatori, che portarono al suo rivoluzionario impiego in molteplici applicazioni, dalla dermatologia alla traumatologia. L'avvento dei semiconduttori ha radicalmente mutato il panorama della materia, mettendo a disposizione un numero di sorgenti estremamente più vario e diversificato e questo ha permesso l'utilizzo di tale tecnologia anche in ambiti precedentemente non esplorati per es. nelle applicazioni oculistiche, dove vengono sfruttate emissioni della durata di frazioni infinitesimali di secondo: questo ha permesso di intervenire in un numero sempre più elevato di patologie con elevatissime percentuali di successo terapeutico. La ricerca ha evidenziato nel corso degli anni, nuovi filoni per l'utilizzo del laser: prima fra tutte la diagnostica. Inoltre la possibilità per alcune sorgenti di poter essere veicolate in fibra ottica, ne ha allargato l'utilizzo all'endoscopia. L'utilizzo in chirurgia ha semplificato la realizzazione di decine di interventi, spaziando dal campo dell'urologia alla pneumologia.

La scoperta di nuove sorgenti, stabili e con potenze elevate, porterà nei prossimi anni a nuovi impieghi nel campo della terapia, della chirurgia e della diagnostica.



NEPETELLA

Una nobile piantina

La Nepetella (*Calamintha nepeta*) è un'erba aromatica anticamente utilizzata per curare dolori spastici soprattutto di origine nervosa. Nel Medioevo attribuirono alla pianta proprietà fantasiose, fino a credere che fosse un buon disinfettante e che potesse curare i morsi di serpenti e scorpioni velenosi. Adesso le ricerche scientifiche le attribuiscono proprietà toniche, antisettiche, digestive e sedative grazie ai suoi principi attivi come l'olio essenziale, il tannino, la mucillagine e le sostanze amare. La nobile piantina appartiene alla famiglia delle Labiate, al genere Nepeta ed alla specie Nepetella ed è originaria dell'Europa Mediterranea. Comunemente è denominata anche Nepitella, Nepeta, Nebbeda, Menastro, Mentuccia - Calaminta- Bella menta - Erba dei funghi - Falsa menta- Neputedda - Erba novella e Erba gattaia; è presente in tutta l'Italia (molto diffusa in Sicilia, Lazio, Toscana) soprattutto nelle zone montuose, nei boschi, nei campi non coltivati. È una pianta erbacea spontanea, perenne, cespugliosa e a sviluppo verticale con la base legnosa; i suoi steli lunghi (da 30 a 70 cm) e sottili sono rivestiti da piccole foglie ovali, appuntite, pelose, di colore verde chiaro e da piccoli fiori a forma di bocca color bianco, rosa o lilla. Emana un intenso profumo (ricorda la menta, l'origano ed il timo), va raccolta nel momento della fioritura che va da giugno a ottobre; si può coltivare anche in vaso poiché non ha bisogno di grandi cure per crescere, va innaffiata con costanza evitando ristagni di acqua. Foglie e sommità fiorite si legano in fasci lenti e si fanno essiccare in luogo ombroso e ventilato, la pianta fresca invece si conserva in frigorifero nello scomparto della verdura e frutta, oppure se gli steli lo permettono, possiamo metterli in acqua in un vaso da fiori per mantenerli freschi più a lungo. Naturalmente i rametti devono essere sempre lavati prima dell'uso sotto acqua corrente.

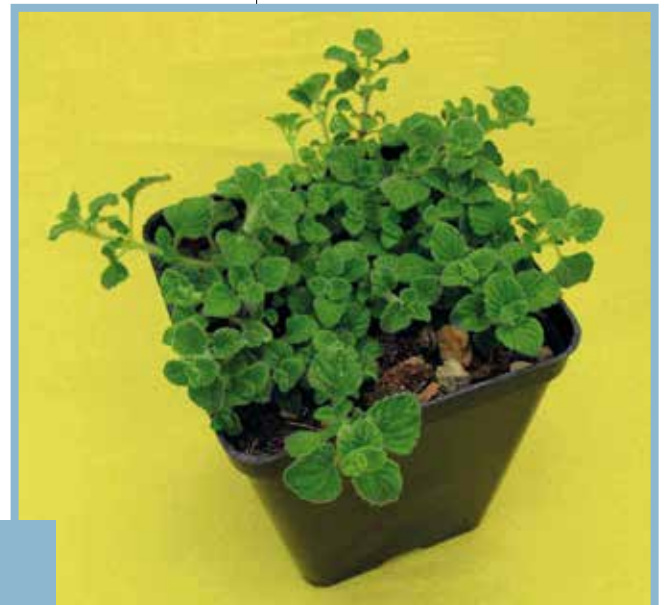
In cucina è un tocco di freschezza aromatica spazzante, fresca o essiccata è usata per aromatizzare primi piatti, panzanella, pappa al pomodoro, carni, pesce, frittate, verdure, funghi e insalate ed è ottima nel pesto fatto con tutte le erbe aromatiche. Buonissimo anche il dressing (condimento) per condire le verdure, ottenuto facendo un'emulsione in bottiglia di vetro con olio evo, acqua, sale, pepe, trito di foglie e fiori di Nepitella, shakerata con delicatezza prima di essere utilizzata. Essiccata e conservata in barattoli di vetro diviene essenza per tisane invernali riposanti. Nella cucina siciliana la Neputedda è usata principalmente per la pasta alla trapanese e per insaporire le olive verdi che vengono poste in salamoia. Nella cucina toscana si usa per insaporire i funghi porcini trifolati, in quella romana i carciofi tagliati a spicchi e in quella eoliana per preparare una zuppa aromatica chiamata Niputiddata.

Curiosità: La pianta è molto cara alle api che la bottinano con piacere, i gatti amano rotolarsi sopra e mangiarla per curare dolori di stomaco.



Lina Baroni

Infermiera
lina.baroni@virgilio.it



PROVERBIO

La panzanella non è bella se non c'è la nepetella.


Vincenzo Marigliano

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



Con il contributo della Dott.ssa Benedetta Marigliano (specialista in Medicina Interna)



È ARRIVATO L'AUTUNNO: È TEMPO DI CAMBIARE “NON SOLO I VESTITI”

Ecco le sette regole del buon autunno

Il benessere psicofisico di ogni individuo è influenzato in maniera importante dalle condizioni climatiche in cui si vive e dallo stesso avvicinarsi delle stagioni. Ciò risulta essere ancora più vero per alcune categorie di soggetti, come bambini ed anziani, che a seconda delle condizioni atmosferiche, del variare delle ore di oscurità e di luce, del variare dei colori e delle sensazioni proposte dall'ambiente naturale, possono sperimentare delle vere e proprie condizioni di disagio psichico e fisico o, diversamente, di pieno benessere. L'autunno, stagione equinoziale, è sicuramente da considerarsi un momento critico per la popolazione anziana, che proprio in questo periodo dell'anno si trova a fare i conti con veri e propri adeguamenti organici, più o meno critici, ma anche con condizioni emotive facilmente sconfinanti nella malinconia, nella solitudine, fino ad un vero e proprio stato depressivo.

Ecco perché è fondamentale prepararsi ad affrontare questo momento dell'anno in modo da non risentirne nel proprio benessere personale. Quali sono allora le strategie che il soggetto adulto deve mettere in atto per poter gestire sia fisicamente che emotivamente la stagione iniziata? Ecco le sette regole del buon autunno:

1) SI CAMBIANO GLI ABITI BISOGNA VERIFICARE LE CURE

Non solo adeguare il proprio abbigliamento alla temperatura esterna, ma anche le proprie cure farmacologiche alle esigenze organiche che sopraggiungono puntualmente con la diminuzione delle temperature. Si rende così necessario calibrare le cure farmacologiche in base alla variazione dei parametri clinici causata, in maniera diretta, dalla nuova stagione.

2) 5 PASTI E 5 COLORI

Importante è programmare l'assunzione quotidiana di cinque piccoli pasti includendo sempre frutta e verdura di cinque colori differenti: rosso per introdurre licopeni ed antocianine; blu/viola per carotenoidi, potassio e magnesio; giallo/arancio per vitamina C e flavonoidi; verde per clorofilla, acido folico e luteina; bianco per i polifenoli.

3) ACQUA E SALI MINERALI

Assicurarsi di bere un quantitativo corretto di acqua diventa un vero e proprio compito terapeutico, importante punto da rispettare al fine di evitare stati di disidratazione che facilmente possono creare il presupposto per la comparsa di patologie più o meno gravi. Spesso con la stagione fresca viene meno il desiderio di bere. La riduzione del desiderio di bere, tipico degli anziani, è causa non solo di carenza di liquidi organici, ma anche di sali minerali, portando spesso ad una condizione di squilibrio idro-salino causa di brusche alterazioni dei valori pressori nonché di affaticamento muscolare e mentale. È opportuno, dunque, provvedere ad una corretta introduzione di liquidi controllando l'introdotta ad esempio numerando le bottigliette da mezzo litro da 1 a 4 assicurandosi di arrivare a completarne almeno tre. Per alcuni casi (crampi notturni ecc.) sarà utile una dose supplementare di magnesio e potassio.



4) ALLENARE IL CORPO SECONDO UNO SCHEMA INDIVIDUALE

Giornate ancora luminose consentono ancora la opportunità per praticare una attività fisica anche concedendosi



semplicemente delle passeggiate all'aria aperta nelle ore più calde della giornata. L'importante è che l'attività svolta risulti di durata ed intensità adeguate alle proprie prestazioni fisiche e alle proprie condizioni generali. Fa bene ogni tipo di attività fisica moderata, in grado quindi di essere eseguita mantenendo la capacità di parlare o canticchiare senza alcuna difficoltà.

5) ALLENARE LO SPIRITO

La parola autunno per molti è sinonimo di solitudine, senso di abbandono, isolamento sociale, malinconia per il ritorno al tran tran quotidiano ed usuale, ma anche per l'accorciamento delle giornate e l'oscurità che specie con il ripristino dell'ora solare arriva improvvisa. Risulta, pertanto fondamentale programmare per tempo una sana attività sociale e ricreativa e scegliere di frequentare contesti adeguati alle proprie preferenze ed attitudini iscriversi a corsi di lingue, di musica, di teatro, di conferenze specie se non vincolate alla luce del giorno. Creare una rete sociale con vecchi e nuovi amici è da considerarsi un vero e proprio obiettivo da non dimenticare.

6) PREVENIRE PER NON CURARE

La prevenzione è fondamentale in ogni contesto clinico e lo diventa ancor di più in alcuni periodi dell'anno. Il momento che precede l'arrivo della stagione invernale è sicuramente uno dei più appropriati ed importanti per rivolgersi al proprio Geriatra o Internista di fiducia, in modo da individuare precocemente quelle situazioni che, facilmente e pericolosamente, possono comprometersi ed attuare le strategie utili a garantire un periodo sereno e privo di criticità.

7) VACCINARSI

Importante è programmare la vaccinazione antinfluenzale, antipneumococcica ed eventualmente catarrale. Per tale esigenza è assolutamente necessario prendere contatto con il proprio medico evitando il fai da te.

Non resta che dire Buon Autunno a tutti!



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



NON SOLO IL BENE DEL GRUPPO

La capacità di stabilire i confini è fondamentale per vivere al meglio l'alta sensibilità

Parlamo ancora di alta sensibilità in quanto l'articolo dello scorso numero ha suscitato notevole interesse e domande. Mi ha stupito in particolare accorgermi di quanti di voi si siano sentiti liberati nel considerare più il loro tratto di alta sensibilità non come un limite, ma come una marcia in più con cui affrontare la realtà. La grande empatia e la capacità di connettersi al livello di percezioni sottili con ciò che ci circonda sono come delle antenne che ci consentono di cogliere più aspetti della

realtà, in particolare l'aspetto emotivo delle situazioni. Se però questa capacità non è accompagnata da quella di definire con chiarezza il nostro confine, essa ci lascia spesso in balia degli altri. Questo anche perché per un altamente sensibile è di primaria importanza la social cognition, ovvero la capacità di comprendere il comportamento degli altri e di capire l'atteggiamento più adeguato da avere in relazione non solo a questo, ma anche al bene del gruppo. Gli altamente sensibili,

infatti, hanno tendenzialmente più a cuore il bene del sistema - in senso sia familiare che esteso - che il proprio, motivo per cui mettono spesso da parte le proprie esigenze a vantaggio di ciò che pensano essere il bene maggiore per tutti. Di più, la loro grande empatia li porta spesso ad una sorta di contagio emotivo, per cui tendono facilmente a confondere i propri sentimenti e bisogni con quelli degli altri. Da quanto detto, è perciò facile comprendere perché in un sistema familiare gli altamente sensibili siano solitamente i più suscettibili ai ricatti emotivi e ai cosiddetti "mandati famigliari", ovvero a quello che ritengono debba essere il loro destino o compito per il bene della famiglia. Per questi motivi è importante che alla conoscenza e alla valorizzazione del tratto dell'alta sensibilità, si affianchi anche la capacità di centrarsi nuovamente su di sé, per comprendere se i nostri bisogni autentici siano alla base delle nostre azioni. Nel porsi questo interrogativo, molte persone altamente sensibili potrebbero rimanere

perplesse e pensare che sia troppo difficile ripartire dai propri bisogni, soprattutto se sia loro stessi che il sistema che li circonda mai ne ha mai tenuto troppo conto, beneficiando piuttosto del loro sacrificio. In effetti cambiare questo stato di cose è faticoso, poiché comporta uno stravolgimento piuttosto radicale della propria esistenza. Mi piace citare a tale proposito una frase di Gary Goldstein: «puoi cambiare solo te stesso, ma questo cambierà ogni cosa». È bello essere sensibili e per questo quasi sempre disponibili per gli altri, ma se non si può o non si sanno dire anche dei no, quella disponibilità non è un vero dono di se stessi ma una sorta di percorso obbligato che ci porta quasi sempre al sovraccarico e talvolta al ruolo di vittima. Trasformare l'alta sensibilità in un dono comporta quasi una resurrezione, per la quale parte di ciò che ci ha accompagnato fino ad un certo punto deve morire per compiersi nella sua forma più piena.



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IMPLANTOLOGIA ODONTOIATRICA



IL DIRETTORE SANITARIO
Antonio T. Di Giulio

Da 40 anni protesi fissa con l'impianto IUSTA senza bucare l'osso anche per chi ha osso basso e sottile.

Si utilizza appena applicato

APPROVATO DALLA F.D.A. IN USA E DAL MINISTERO DELLA SALUTE IN ITALIA

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



SAPORI AUTUNNALI

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

Parmigiana di zucca



PREPARAZIONE

Mondate la zucca eliminando la buccia e i semi e tagliatela a fettine sottili. Scaldate il forno a 200 °C e rivestite con della carta alluminio una teglia molto larga. Ungetela con poco olio, mettete la zucca sul foglio d'alluminio e conditele con olio, sale, pepe e un rametto di rosmarino.

Richiudete le fette di zucca con un altro foglio di alluminio e cuocete il cartoccio per almeno 30 minuti.

Quando la zucca si sarà ammorbidita, lasciatela intiepidire a temperatura ambiente.

Abbassate la temperatura del forno a 180 °C e imburrate una pirofila a sponde alte.

In un pentolino, scaldate il burro con la salvia e lo speck fino ad ottenere una bella doratura.

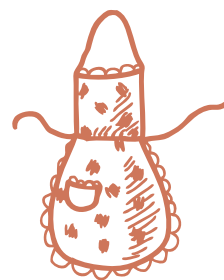
Nella pirofila, alternate uno strato di fette di zucca, uno di besciamella, uno di parmigiano, uno di scamorza e uno di speck.

Procedete fino ad esaurimento degli ingredienti formando nella pirofila uno strato di fette di zucca, uno strato di besciamella, uno di formaggio grattugiato, scamorza e speck. Procedete formando gli strati in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti.

Informate la parmigiana di zucca e cuocetela per almeno 30 minuti. Dopo averla sfornata, lasciate riposare prima di servirla.

INGREDIENTI

Zucca, 1 kg
Parmigiano grattugiato, 100 gr
Scamorza affumicata, 100 gr
Speck a dadini, 100 gr
Burro, 20 gr
Besciamella, 1 litro
Rosmarino, 1 rametto
Salvia in foglie, q.b.
Olio evo, q.b.
Sale e pepe



Vellutata di funghi e pancetta

PREPARAZIONE

Fate soffriggere fettine di pancetta in una padella con un po' olio sino a renderla croccante. Spegnete il fuoco, togliete la pancetta e formate dei rotolini.

Nella stessa padella, aggiungete all'olio di cottura l'aglio schiacciato, la cipolla tritata, le patate tagliate a cubetti e i funghi tagliati a pezzi. Fate dorare il tutto per qualche minuto.

In una pentola, mettete a scaldare il brodo, aggiungete le verdure e cuocete per 20 minuti, quindi passate il tutto con il mixer fino a formare una crema densa.

Salate e pepate, aggiungete il prezzemolo tritato e i rotolini di pancetta. Completate con una bella spolverata di parmigiano grattugiato prima di servire.

INGREDIENTI

Pancetta affumicata, 100 gr
Funghi, 200 gr
Patate, 400 gr
Cipolla, 1
Aglio, 2 spicchi
Brodo vegetale, 1 litro
Prezzemolo, q.b.
Olio evo, q.b.
Sale e pepe
Parmigiano grattugiato, a piacere



Arrosto al mascarpone

PREPARAZIONE

Tritate prezzemolo e cipolla. In un recipiente mettete il mascarpone, la senape, la vodka e il trito di sapori e amalgamate. In una pirofila da forno, appoggiate la carne e fate delle piccole incisioni all'interno delle quali mettete sale e pepe.

Spalmate la carne con il composto di mascarpone, ricopritela con la carta di alluminio e lasciatela riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Ponete la pirofila in forno già caldo a 180° e fate cuocere per 100/120'.

Dopo un'ora, controllate la cottura e se necessario, aggiustate con il brodo.

Ultimata la cottura, tagliate l'arrosto a fette e ricopritelo con la salsa ottenuta.

INGREDIENTI

Sottofesa di vitello, 1,5 kg
Mascarpone, 200 gr
Senape, 1 cucchiaino e mezzo
Cipolla, 1,5
Vodka, 1 bicchierino
Olio evo, q.b.
Sale e pepe, q.b.
Prezzemolo, q.b.
Brodo, 1 bicchiere se necessario



Torta al latte caldo

PREPARAZIONE

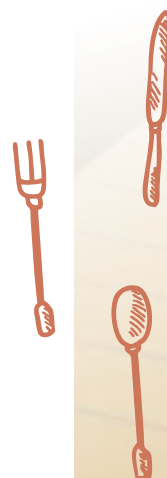
In un pentolino versate il latte fresco, aggiungete il burro e i semi di vaniglia, la bacca e scaldate il finché il burro sia sciolto. Eliminate la bacca di vaniglia e tenete da parte.

Mettete le uova, un pizzico di sale e lo zucchero nella planetaria e fatele montare per 15 minuti fino a diventare chiare e spumose e raddoppiano il loro volume.

Aggiungete la farina ed il lievito - che avrete setacciati - in 2-3 riprese incorporando la farina con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto. In una ciotola mettete un paio di cucchiaini di impasto e aggiungete il latte tiepido mescolando con le fruste, poi incorporate lentamente il resto. Versate l'impasto ottenuto in una tortiera rivestita di carta forno e mettetelo in forno già caldo a 170° C per 30 circa, verificando con uno stuzzicadenti che la cottura sia ultimata, altrimenti proseguite. Sforate la torta e fatela raffreddare su una gratella. Spolverate con dello zucchero velo prima di servire.

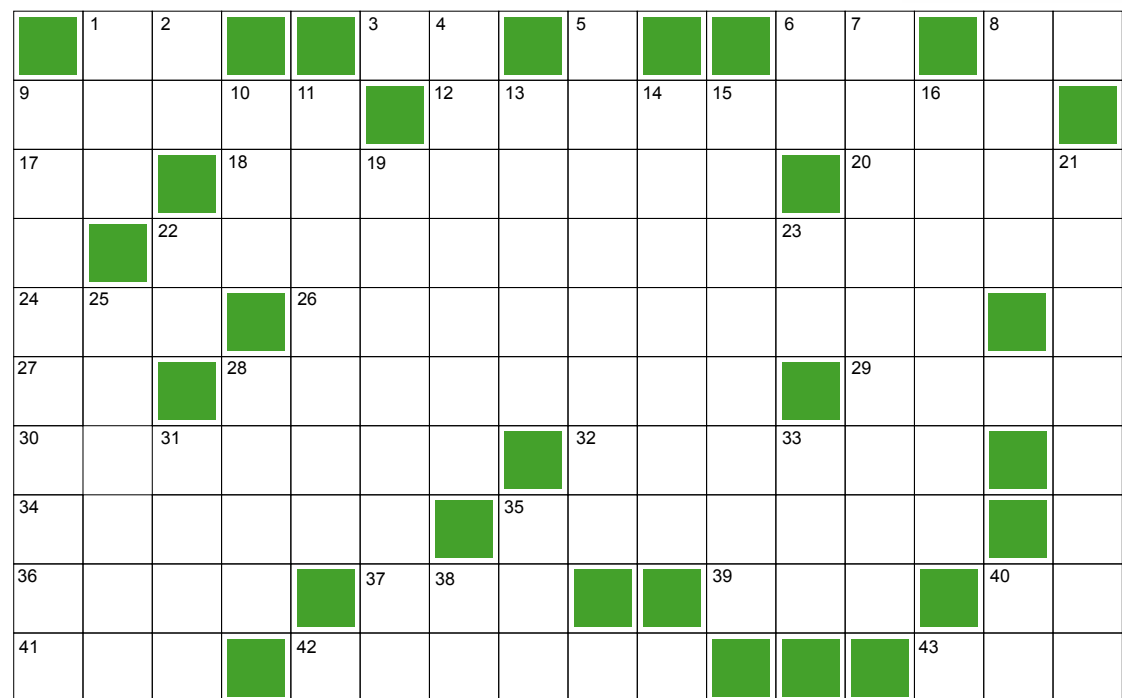
INGREDIENTI

Latte, 160 ml
Farina 00, 220 gr
Burro, 80 gr
Vaniglia, 1 bacca
Uova, 4
Sale, 1 pizzico
Zucchero, 220 gr
Lievito per dolci, 8 gr
Zucchero velo, q.b.



PER ALLENARE LA MENTE

cruciverba



soluzione a pag. 48



ORIZZONTALI

1. Nel cuore del capo.
3. Preposizione.
6. Vi si svolge il Raduno annuale degli alpini (targa).
8. La sesta del do.
9. L'Harold di Joyce.
12. Tale da togliere ogni forza.
17. Le iniziali del 16 verticale.
18. Lo sono le costituzioni più solide.
20. Usa i denti sulla tavola.
22. Il primogenito di Henry e Meghan, duchi di Sussex.
24. La Rai "federale" (sigla).
26. Dove puoi ammirare la Sagrada Familia.
27. Fu il 5 maggio.
28. Spiriti metafisici.
29. In matematica, la terza potenza.
30. Un nastro metallico per imballaggi.
32. Un commerciante della finanza.
34. Politica centroamericana Nobel per la Pace nel 1992.
35. Nuotava per amore.
36. Viene prima del cieco.
37. Salvò umanità e fauna.
39. Si ricava dall'anno di nascita.
40. La città di Abramo.
41. Il bronzo latino.
42. Lo sono limoni e arance.
43. Una statuetta del presepe.

VERTICALI

1. Carol della moda.
2. Fiume più lungo d'Italia.
4. Storica regione mesopotamica.
5. Decora la tasca.
6. Si dice per obiettare.
7. Una donna che non è franca.
8. Un gioco costruttivo.
9. Ingiuria esplicita verso Dio.
10. Ordine al Merito della Repubblica (sigla).
11. Un re da tragedia.
13. Un pezzo sulla scena.
14. Intelligente ma furba.
15. Finestre tipiche del manierismo.
16. Emanuele, letterato barocco.
19. Prezioso tessuto di seta.
21. Rompere è diventato un suo sinonimo.
22. Iniziali di Rizzoli.
23. Un comune del Ferrarese.
25. Dix che non dipinge.
28. Un piccolo rettile.
31. La nota Sastre.
33. Non era nocivo ai soli insetti (sigla).
35. Una sigla per Grasso.
38. Oristano sigla.
40. Iniziali di un celebre violinista.

» continua da pag. 2

TOGLIERE IL VOTO AGLI ANZIANI, UNA PROVOCAZIONE OFFENSIVA

Caro Direttore,
Le scrivo in merito alla proposta di Beppe Grillo di togliere il voto agli anziani.

Credere che un anziano sia meno preoccupato per il futuro sociale, politico ed economico, rispetto alle generazioni più giovani, è affermazione alquanto offensiva oltre che sbagliata.

Noi anziani siamo generalmente anche genitori e nonni: niente ha più importanza per noi del futuro dei nostri cari. Personalmente mi sono sentita offesa da questa affermazione, considerando che è vero che la politica deve guardare al futuro, ma per progettare il futuro bisogna fare tesoro del passato, di chi come gli anziani è la memoria storica di questa nazione, fatta di lavoro, sacrificio e esperienza. Non so se questa idea del leader M5S sia solo una provocazione, ma ho letto che ha avuto anche alcuni apprezzamenti. Mi piacerebbe leggere da parte sua un parere su questa proposta discriminatoria.

Elga

Cara Elga,
non le nascondo che come ANAP siamo stati fortemente indecisi se rispondere in quei giorni a questa proposta di Beppe Grillo, ma l'abbiamo poi derubricata a semplice provocazione e come tale si è sgonfiata da sola nell'arco di 24 ore. La proposta rimanda a un anziano anagraficamente disinteressato alla politica, perché oramai con uno "stipendio garantito" e tanto tempo libero. Sono invece giustissime le osservazioni che lei fa nella sua lettera, ricordando che un anziano ha pur sempre a cuore l'interesse dei suoi cari. Noi come ANAP ricordiamo ogni volta che gli anziani sono la colonna portante di questo Paese, che spesso colmano le lacune del welfare italiano: non uno "stipendio garantito", ma una pensione da condividere con i figli, non tanto tempo libero, ma molto tempo dedicato ad accudire i nipoti. Senza dimenticare il contributo che danno in termini di volontariato. Alla luce di tutte queste osservazioni, come si fa a dire di togliere il voto agli anziani? Parlare di disinteresse da parte loro nei confronti della società è quasi un paradosso.

Invece di queste proposte rottamatorie, come ANAP rivendichiamo invece la necessità di riconoscimenti del ruolo degli anziani nella società e del contributo che essi danno grazie alla loro partecipazione attiva alla vita sociale.

Presepe di
Sabbia

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.
Tutte le camere dotate di TVLed,
Telefono, Bagno con box doccia,
Balcone, Phon, Ventilatore,
Cassaforte, Frigo-bar, WI-FI gratuito,
Aria Condizionata.



Capodanno a Rimini

**Dicembre a Rimini: Presepi di Sabbia,
Mercatini Natalizi, il suggestivo Centro Storico...**

la nostra offerta:

**Due giorni di pensione completa
(dalla Cena del 30 Dicembre al pranzo 1 Gennaio)
con Ricco Cenone in Hotel,
bevande e spumante inclusi,
Veglione al Dancing "Cà del Liscio" di Ravenna
e Pranzo Festivo Romagnolo il Primo Gennaio,
a soli**

159 € a persona!!!

Adulti e bimbi in 3° e/o 4° letto sconto 50%

**Sconto 10% per
prenotazioni multiple
(da 3 camere in su)**



Info Tel. 0541 720051 Mobile 370 1018973

sudoku



LIVELLO MEDIO

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

LIVELLO AVANZATO

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



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

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

	A	E	S		V	G	R	U	M	I				B	U	E
6	I	L	O			N	O	E				T	A		U	R
4	M	E	N	C	H	U		L	E	A	N	D	R	O		A
0	M	O	I	E	T	T	A		T	R	A	D	E	R		I
7	E	I		G	E	N	I	E	T	T	I		C	U	B	O
4	T	G	R		B	A	R	C	E	L	L	O	N	A		N
	S		A	R	C	H	I	E	H	A	R	R	I	S	O	N
7	E	T		M	A	S	S	I	C	C	E	S	E	G	A	
	B	L	O	O	M		S	P	O	S	S	A	N	T	E	
	A	P			D	A	P		P			M	I	L	A	

Soluzione Sudoku

Soluzione al Cruciverba di pag. 46

SPECIALE OFFERTA DI BENVENUTO

Offerta valida fino al 31/03/2020



**SERVIZIO di
CONSEGNA a
DOMICILIO**

Con la Confezione "Offerta di Benvenuto" in più
per Lei la **Trapunta Matrimoniale**
"Incanto" in Vera Piuma d'Oca


**IMBOTTITURA
100% Piuma d'Oca
NATURALE**


MATRIMONIALE

**MAXI
MISURE
240 x
240 cm**

- Tessuto esterno in MICROFIBRA di poliestere
- Ecologica, traspirante
- Double face
- Lavabile in lavatrice



La vendita di alcolici è riservata ai maggiori di 18 anni.

La Confezione "Offerta di Benvenuto" (codice 33986) comprende 6 bottiglie da lt. 0,75:

- | | |
|--|---|
| 1 Merlot IGT Barricato • 2017 • 12,5°. | 1 Sauvignon IGT Tre Venezie • 11,5°. |
| 1 Refosco IGT Veneto • 11,5°. | 1 Cabernet DOC Piave Etichetta Oro • 2018 • 12°. |
| 1 Pinot Chardonnay Spumante Brut • 11,5°. | 1 Pinot Rosa Frizzante IGT Veneto • 10,5°. |

**ORDINI
SUBITO**

**Numero Verde
800-00 18 38**

Telefonare dal lunedì al venerdì
dalle ore 9,00 alle ore 18,00

Fax: 0444-687995

**Garanzia
"Soddisfatto o
Rimborsato"**

Se non sarà soddisfatto dei prodotti,
potrà restituirli entro
30 giorni, senza avere
altri impegni.

TUTTO A SOLI
€ 29,90 Invece di € 50,35
SCONTO 40%

BUONO D'ORDINE PRIVILEGIATO

Si inviatemi le 6 bottiglie descritte nell'Offerta di Benvenuto. In più riceverò
compresa nel prezzo la **Trapunta Matrimoniale "Incanto"**
in **VERA PIUMA D'OCA**. Il tutto a soli € 29,90 (+ € 9,90 come contributo alle spese di spedizione) con la seguente modalità:

Codice 19AD

☐ al ricevimento dei prodotti

☐ con carta di credito ☐ CartaSi ☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Diners

Attenzione: riportare qui tutti i numeri della carta di credito e la data di scadenza.

Numero

Scad. Firma del titolare

Cognome Nome

Via N. CAP

Località Prov.

Tel. Data di nascita

E-Mail

In caso di mia assenza, consegnare al mio vicino Sig.

L'eventuale fattura deve essere richiesta al momento dell'ordine (art. 22 del D.P.R. 26/10/72 n. 633).
Ogni ordine è soggetto all'approvazione dell'Azienda.

Buono da compilare in stampatello, ritagliare e spedire in busta chiusa a:

**S.S.T.C. Srl Cassine di Pietra
Casella Postale n. 1 - 36070 San Pietro Mussolino VI**

Informativa sul Trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679. S.S.T.C. Srl Titolare del Trattamento tratterà i dati inseriti in questo coupon per l'invio del prodotto Cassine di Pietra richiesto e per verificare l'esito della spedizione. Questo trattamento è legittimato dalla necessità di dare esecuzione alla Sua richiesta. Con il Suo consenso, che legittima questo ulteriore trattamento, S.S.T.C. Srl potrà inoltre informarla, mediante il telefono o altri strumenti di comunicazione diretta, sulle offerte e iniziative promozionali relative ai prodotti dell'Azienda. I dati verranno conservati per i futuri contatti per il tempo necessario in relazione alle finalità perseguite, avendo cura di verificare la sussistenza del consenso entro 24 mesi dalla fornitura. Solo tale consenso rende legittimo questo trattamento. I Suoi dati non saranno diffusi e solo con il Suo consenso che legittima tale trattamento potranno essere comunicati, solo in Italia, ad altre selezionate società che effettuano vendite per corrispondenza per presentarle le loro proposte. L'elenco di tali società è a disposizione presso il Titolare del Trattamento. In ogni caso può in ogni momento revocare tutti i consensi espressi in relazione all'uso dei Suoi dati. La fornitura dei dati è facoltativa ma, in mancanza di questi, la Sua richiesta non può essere evasa, i dati saranno trattati solo da responsabili ed incaricati preposti alla gestione degli ordini e al contatto con i Clienti. In qualsiasi momento Lei potrà chiedere la modifica, la correzione o la cancellazione dei dati, la limitazione dei trattamenti o la portabilità di dati, scrivendo al Titolare del Trattamento "S.S.T.C. Srl - Cassine di Pietra, Via La Fabbrica 1 - 36070 San Pietro Mussolino (VI)". Nei casi previsti dalla legge, può presentare reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Per conoscere i dettagli sul trattamento dei dati, visiti la sezione Privacy del nostro Sito Internet www.cassine.com.

Dichiarazioni di consenso: Presa visione dell'informativa, consento al trattamento dei miei dati personali per essere informato, telefonicamente o con altri strumenti di comunicazione diretta, sulle iniziative promozionali e commerciali di S.S.T.C. Srl - Cassine di Pietra.

SI ☐ NO ☐ (N.B. Solo barrando SI, potrà usufruire delle nostre offerte riservate ai Clienti)

Consento alla comunicazione dei dati ad altre società che effettuano vendite per corrispondenza, come precisato nell'informativa.

SI ☐ NO ☐ (N.B. Solo barrando SI, potrà usufruire delle offerte formulate da aziende da noi selezionate)

UNIBOX: IL DISPOSITIVO AUTO CHE TI PORTA DENTRO IL FUTURO. SALI A BORDO.



Miglioriamo la tua vita con soluzioni innovative e servizi altamente tecnologici.
Come la polizza auto con Unibox: già scelta da 4 milioni di italiani.

Con la polizza KM&Servizi hai Unibox, il dispositivo satellitare di UnipolSai collegato 24h su 24 a una centrale operativa che in caso di guasto o incidente ti assiste e se serve ti manda carro attrezzi e soccorsi. E in più ti fa risparmiare sulla polizza in base a come e quanto guidi.
UnipolSai Assicurazioni. Sempre un passo avanti.

UnipolSai
ASSICURAZIONI