



## SUA ECCELLENZA L'OLIO. VIAGGIO IN UN FRANTOIO

di Giorgio Marini

L'Italia è la regina degli oliveti, con terreni dedicati a questa coltivazione pari a un milione e 200 mila ettari. Nella Penisola ci sono 538 varietà di piante di olivo, il 42% del patrimonio mondiale. La Spagna, che risulta il primo produttore al mondo di olio d'oliva, ne ha, invece, il 14%, la Francia il 7%, la Grecia il 4%, Turchia e Tunisia il 3,5%.

## BUON COMPLEANNO II INTERVISTA AL DOTTOR FRANCO CAVALLI

di Laura Torretta

La prospettiva di "una chiacchierata" con un luminare della medicina suscita inevitabilmente, questo è poco ma sicuro, un po' di preoccupazione. Alla prova dei fatti, presto ci si rende invece conto di aver avuto il privilegio di intervistare una persona speciale, quasi un messaggero di benevolenza che mette l'interlocutore a proprio agio. Stiamo parlando del professor Franco Cavalli, oncologo di fama internazionale.

## IL CAFFÈ, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ?

di Cristian Repetti

Molto più di una semplice bevanda, un rito. Il caffè è "parte integrante della nostra identità nazionale ed espressione della nostra socialità che ci contraddistingue nel mondo". Con queste parole il sottosegretario italiano alle Politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio, ha annunciato che è stata approvata all'unanimità da parte del Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) la candidatura a patrimonio immateriale dell'Umanità dell'Unesco de "il caffè espresso italiano, tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli".

## L'ESECUTIVO DEL COMITES DI ZURIGO SI PRESENTA

Il Comites di Zurigo, a seguito di regolare convocazione da parte del Console Generale Min. Gabriele Altana, si è riunito il 15 dicembre 2021 ed ha eletto il proprio direttivo che risulta così composto: Gerardo Petta, Presidente, Anna Putrino, Vicepresidente, Cosimo La Torre Consigliere membro dell'Esecutivo e Renato Cartelli, Segretario. L'Esecutivo ha iniziato la propria attività, secondo le finalità indicate nella Legge e auspica di poter svolgere appieno il ruolo di intermediario a supporto dei connazionali. Fra breve verrà diramato il programma che il Comites intende svolgere e verranno presentati i membri che compongono il Comitato. COM.IT.ES. - Zurigo - Sihlquai 253, 8005 Zurigo info@comiteszurigo.ch - Tel. 044 291 27 88- www.comiteszurigo.ch

## ELEZIONI DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA. QUALCOSA È CAMBIATO

# Sergio Mattarella resta al Quirinale. E il governo Draghi?



Courtesy of Presidenza della Repubblica

di Giovanna Guzzetti

A pensarci bene ci era sfuggito un particolare del Palazzo del Quirinale. È vero che Roma non è la nostra dimora abituale e che quando frequentiamo la Città Eterna non saliamo d'abitudine al Colle ma quella porta, al Quirinale, proprio non aveva catturato la nostra attenzione. Sì, quella porta girevole (immaginaria, ovviamente) da cui il dodicesimo Presidente della Repubblica,

Sergio Mattarella, è uscito per rientrare, con 759 voti, come tredicesimo, dopo sei giorni di sedute e otto votazioni dei 1009 grandi elettori previsti dalla Costituzione. E un trasloco almeno avviato (come aveva twittato, scatoloni compresi, il suo uomo della comunicazione) verso la casa presa in affitto ai Parioli (stabile privo di sfarzi), vicino alla figlia Laura che torna anche lei nel ruolo, interpretato con grande signorilità, di first lady. (...)

CONTINUA A PAGINA 3

## GIOVANNI FERRERO È L'UOMO PIÙ RICCO D'ITALIA GRAZIE ALLA CREMA SPALMABILE. CHE HA PURE UN GIORNO DEDICATO

# La Nutella: tutti gli ingredienti di un successo planetario

di Giorgio Marini

"Radici fortemente torinesi, anima d'impresa internazionale". È ciò che caratterizza, fin dalle origini, il Dna dell'impresa familiare guidata dall'italiano più ricco in assoluto del 2021, Giovanni Ferrero, classe 1964, dal 2011 amministratore unico dell'industria dolciaria Ferrero. Il suo patrimonio è valutato

dalla rivista "Forbes" in 33,3 miliardi di dollari, grazie a cui il top manager si posiziona al quarantesimo posto nella classifica dei Paperoni del pianeta. A fare la fortuna del colosso piemontese e a trainarne le attività è stato il suo marchio di punta, Nutella. (...)

CONTINUA A PAGINA 4

## CRIMINE ORGANIZZATO E COSCIENZA CIVICA

# Da 40 anni la 'ndrangheta è di casa anche in Svizzera

di Albino Michelin

Quello della 'ndrangheta in Svizzera è stato troppo spesso considerato un argomento tabù, eppure ci conviviamo da 40 anni. Invece di portarlo al centro del dibattito pubblico, si è preferito considerarlo un caso sporadico da trattare con prudenza per non compromettere l'immagine. Non può però passare sotto silenzio un articolo apparso il 9 gennaio 2022 sul quotidiano *Blick* con l'intervista a Rosa Cappa, avvocato di origine abruzzese, da anni residente a Lugano, ex procuratrice federale presso il Ministero pubblico della Confederazione. Ad esso vanno anche

aggiunti altri interventi di stampa e in particolare i reportage di Falò della TV svizzera, come quello del 26.11.20. È d'obbligo una premessa: **con questo discorso non si vuole stigmatizzare l'intera comunità calabrese e italiana in Svizzera**, in massima parte onesta e professionalmente responsabile. **Però è necessario parlarne per capire la struttura, i pericoli, la logica e le finalità della più criminale cosca mafiosa italiana, presente in tutti i continenti**, ma soprattutto in Svizzera e Germania. (...)

CONTINUA A PAGINA 3

## EDITORIALE

# Per fortuna c'è Sanremo

di Rossana Cacace

Con la sua 72esima edizione, il Festival di Sanremo - dall'1 al 5 febbraio - porta una ventata di leggerezza. Venticinque artisti in gara ci rallegrano con le loro canzoni (tra l'altro da quest'anno la competizione è senza eliminazioni, per arrivare alla serata finale con la proclamazione del vincitore), mentre il conduttore Amadeus - affiancato nelle varie serate da Ornella Muti, Lorena Cesarini, Drusilla Foer, Maria Chiara Giannetta e Sabrina Ferilli - regala una doppia dose di spensieratezza con super ospiti quali i Maneskin, l'amico Fiorello, Checco Zalone, Cesare Cremonini, Laura Pausini e Luca Argentero, per citarne solo alcuni. Al Teatro Ariston poi, al posto del classico tappeto rosso, ne è stato messo uno di erba sintetica verde: il colore della speranza, di poter - seppure pian piano -, riprendere una vita "normale" e riuscire a usufruire della cultura e dello spettacolo in tutte le sue sfaccettature senza troppe limitazioni e precauzioni.

Tutto questo mentre Putin ha intensificato l'ammassamento di truppe e mezzi corazzati ai confini con l'Ucraina - sono 130.000 uomini ai confini del Donbass, più 40 mila dislocati in Bielorussia, oltre che in Moldova e in Transnistria -, con la lucida consapevolezza che il vero nemico - quello con la "n" maiuscola - non sono gli Stati Uniti e l'Europa (che intanto è pure impegnata su questioni di politica interna, vedi le elezioni del Presidente della Repubblica in Italia, il recente insediamento di Scholz dopo la Merkel in Germania e le imminenti elezioni presidenziali in Francia), ma piuttosto è la Cina (l'argomento viene approfondito a pagina 6).

Intanto si passa da un clima mite a temperature rigide dall'oggi al domani e l'economia, che di fatto governa la politica, rende sempre più netto il confine tra ricchi sempre più ricchi e poveri sempre più poveri. In questi giorni la musica ci permetterà di avere pensieri più leggeri per la testa, ma anche - permettetemi il gioco di parole - pe(n)santi. La musica è un linguaggio universale che unisce e sa far riflettere. Non è un caso che il movimento politico religioso fondamentalista islamico dei Talebani, al potere dal 15 agosto in Afghanistan, l'abbia vietata in ogni suo genere. E non dimentichiamo, a poche ore dal Giorno della memoria, che nei campi di sterminio nazisti si incontrarono musicisti di grande valore che riuscirono a produrre opere di notevole qualità - dai brani di musica classica, a quella da camera e jazz - che facevano da colonna sonora sicuramente al dolore, ma anche alla speranza e alla forza di volontà per resistere. Appassioniamoci dunque a cuor leggero alla gara tra artisti, godiamoci le sette note, cantiamo, senza pensare di essere superficiali.

DAL CONFLITTO SIRIANO ALLE CURE IN ITALIA

# La gioia di Munzir e Mustafa, finalmente senza guerra



Hardship of Life, Mehmet Aslan, Siena International Photo Awards 2021

di Maria Moreni

È cominciata una nuova vita, tutta italiana, per i siriani Munzir e Mustafa al-Nazzal, padre e figlio. Trentacinque anni il primo, cinque il secondo. Entrambi mutilati. Sono diventati famosi in tutto il mondo in quanto protagonisti dello scatto "Hardship of Life", che trasmette un forte messaggio di speranza:

za: la possibilità di superare, nonostante tutto, gli ostacoli della vita. È la stessa emozione che si coglie, oggi, nel sorriso del genitore, così come nella luce negli occhi del suo piccolo.

La fotografia che li ritrae, realizzata dal turco Mehmet Aslan, vincitore del Siena International Photo Awards 2021, ha fatto il giro del pianeta, diventando immagine simbolo del dramma siriano.

Munzir e Mustafa ora sono al sicuro, in Italia. Insieme con Zeynep, rispettivamente moglie e mamma, e alle due sorelline del bimbo, sono arrivati per cominciare un nuovo percorso nella cittadina toscana patria del festival fotografico: proprio la manifestazione ha lanciato una raccolta fondi per aiutare padre e figlio e altre vittime innocenti del conflitto siriano. Gli al-Nazzal vivranno in un'abitazione della Caritas senese. Padre e figlio saranno curati presso il Centro protesi Vigorzo di Budrio, in provincia di Bologna. "Ora c'è una città intera che ha adottato una famiglia, con il ruolo fondamentale dell'Arcidiocesi di Siena e dell'Arcivescovo Augusto Paolo Lojudice. Senza l'intervento personale di quest'ultimo compiere questo sogno non sarebbe stato possibile", ha dichiarato Luca Venturi, direttore del Siena Photo Awards 2021. E ha aggiunto, con riferimento ai profughi da poco giunti nella Penisola mediterranea: "Ogni giorno ci tenevamo in contatto, io traducevo i loro messaggi in arabo su Google Translate oppure certe volte ci incontravamo attraverso delle call virtuali con i mediatori linguistici che ci aiutavano. Fino a due-tre giorni fa questa possibilità di venire qui sembrava impossibile: non ci credevano ed avevano paura dell'ennesima occasione persa". La foto-icona con protagonisti Munzir e Mustafa è stata scattata nel distretto di Reyhanli, nella provincia di Hatay, tra Turchia e Siria, e cattura il momento in cui un

Munzir, senza gamba - persa mentre stava passeggiando in un bazaar a causa di un barile bomba lanciato da un elicottero nel 2018 - prende in braccio il figlio. Quest'ultimo è nato nel 2016 senza gli arti inferiori né quelli superiori a causa di una malformazione, la tetramelia, provocata dall'assunzione di farmaci da parte della madre Zeynep, colpita, durante la guerra, dal gas nervino durante un attacco chimico per via aerea. Come ha spiegato Munzir alla stampa italiana, Mustafa ha bisogno di protesi elettroniche e di sottoporsi a diverse operazioni per l'allungamento delle ossa. Il bambino, inoltre, "ha anche la bocca dello stomaco stretta per cui mangia pochissimo e si nutre di latte, serve un intervento chirurgico d'urgenza. Il suo apparato genitale ha delle anomalie". In un'intervista al giornale

italiano "la Repubblica", l'uomo ha detto che non conosce ancora l'Italia se non tramite ciò che ha appreso dalla televisione e documentandosi su Internet. Sa che è "un Paese europeo avanzato, dove la gente vive in pace. Non c'è la guerra e non ci sono i problemi che ha vissuto e continua a vivere il popolo in Siria". La regione in cui è nato Munzir - ha proseguito - è tornata sotto il controllo del regime di Bashar al-Assad. La sua casa è stata abbattuta. Il ferro del cemento armato che costituiva i muri è stato rubato e rivenduto. Lui e la sua famiglia non hanno più nulla in Siria. Non aveva abiti da mettere in valigia, Munzir: gli unici che ancora possiede sono quelli che ha addosso. Oltre all'aiuto sanitario e specialistico per Mustafa, il padre si augura di trovare un lavoro e riuscire a dare un'istruzione a tutti e tre i suoi figli, che gli chiedono tutti i giorni di poter andare a scuola. Spera che un giorno il regime di al-Assad sia portato davanti a un tribunale e sia giudicato per le responsabilità che ha. Il suo sogno più grande, però, al momento, resta quello di vedere camminare il suo piccolo. E di ricevere un suo abbraccio. Che gli scalderebbe il cuore anche se avverrà attraverso braccia artificiali. Un pensiero, infine, non può che andare al suo popolo: "Sono consapevole che ci sono tanti siriani e tante siriane che soffrono il freddo e la fame, mi auguro che la Comunità internazionale e l'Europa facciano qualcosa anche per loro", ha concluso al-Nazzar.



© Polizia di Stato, Twitter

**Corriere dell'italianità**

Settimanale di lingua italiana in Svizzera  
www.corriereitalianita.ch

**EDITORE**

Associazione  
Corriere degli Italiani - Svizzera

**COMITATO DIRETTIVO**

Paola Fusco (presidente)  
Roberto Crugnola (vice presidente)  
Manuela Andaloro, Alberto Costa,  
Franco Narducci, Alberto Ferrara

**COMITATO D'ONORE**

Alberto Costa (Presidente)  
Alex Berner, Mario Botta,  
Marina Carobbio, Franco Cavalli,  
Maria-Cristina Cedrini

**DIREZIONE REDAZIONE**

Rossana Cacace  
redazione@corriereitalianita.ch

**COMITATO DI REDAZIONE**

Stefania De Toma, Paola Fusco,  
Franco Narducci, Alessandro Sandrini,  
Antonio Spadacini

**SEGRETARIA / AMMINISTRAZIONE**

Daniela Vitti  
segreteria.corriere@swissonline.ch  
Weberstrasse 10, 8004 Zürich  
Tel. 044 240 22 40  
IBAN CH24 0900 0000 6001 2862 6

**COLLABORATORI**

Maria-Vittoria Alfonsi,  
Moreno Bernasconi, Jacopo Buranelli,  
Rosanna Chirichella, Alberto Costa,  
Marina D'Enza, Samantha Iannicello

**ABBONAMENTO**

annuale CHF. 90.-  
abbonamenti@corriereitalianita.ch

**DIRETTORE MARKETING**

Antonio Campanile  
antonio@campanile.ch  
Tel. 079 405 39 85

**SOCIAL MEDIA MANAGER**

Samantha Iannicello  
**DIGITAL ENGAGEMENT**  
Cristina Penco

**STAMPA**

Theiler Druck AG  
Verenastrasse 2 - 8832 Wollerau  
Gli articoli impegnano la responsabilità degli autori.

Il Corriere degli italiani per l'italianità beneficia del contributo erogato dal Dipartimento editoria della Presidenza del Consiglio dei Ministri per la stampa italiana diffusa all'estero.

## Allarme bullismo e razzismo Inaudito. Indecente. Incredibile. Ma, purtroppo, reale

di Francesca Lippi

A pochi giorni dal 27 gennaio, il giorno della Memoria che determina la fine della Shoah, due ragazze quindicenni in un parco di Venturina, cittadina a pochi chilometri da Livorno, hanno aggredito e insultato, colpito con sputi e preso a calci un bambino di 12 anni. Il motivo? E' semplice: il bambino è ebreo. "Ebreo di m..., tu devi stare zitto perché sei un ebreo...devi morire nel forno..." sono solo alcune tra le frasi pronunciate dalle ragazze. Sconcertanti a dir poco.

**Il resto è cronaca.**

Il padre del ragazzo, ancora sconvolto ma determinato, non si è fermato ed ha sporto denuncia per insulti e lesioni, perché come ha dichiarato a La Nazione "Non si può scherzare su una cosa così tragica. Forse anche i genitori devono comprendere cosa è stato fatto da queste due ragazze."

Il padre ha informato dell'accaduto anche la sindaca di Campiglia Maritima, Alberta Ticiati, la quale con l'Amministrazione Comunale che rappresenta non intende in alcun modo banalizzare l'accaduto che è di una gravità estrema, se si considera il fatto che, come ha riferito il padre, i presenti all'episodio non hanno mosso un dito per difendere il bambino. E questo è un fatto ancora più inconcepibile!

Come riporta La Nazione, il padre del ragazzo ha raccontato di un altro episodio, accaduto durante il periodo in cui il figlio frequentava la scuola primaria, un episodio sconcertante a dir poco, che parlava con il linguaggio

dei disegni: una svastica e un paio di scarpe con scritto dal 39 al 42. Disegni scambiati tra bambini di 10 anni, forse 11. In quell'occasione il padre aveva contattato gli altri genitori per la gravità del gesto, ma la cosa era morta lì.

**I genitori devono comprendere**

O forse i genitori, anzi sicuramente, devono educare. E la società, cioè il resto delle persone che gravitano intorno ai giovani, in questo caso alle due quindicenni, deve assolutamente essere partecipe della loro formazione, cominciando a non voltarsi dall'altra parte quando accadono episodi di questo genere. Agire con determinazione per fermare atti di bullismo e razzismo evidenti, e che due ragazze di quindici anni comprendono perfettamente, significa stare dalla parte giusta e non essere complici di atti che disonorano l'essere umano. A qualsiasi età, in qualsiasi momento.

**Indagare, andare a fondo alla questione, ma non sottovalutare**

Indagare e andare a fondo alla questione è di sostanziale importanza. Serve a scoprire come sia cresciuto nell'animo di queste adolescenti lo sprezzo dell'altro, il desiderio di insultare e aggredire con violenza una persona più piccola e indifesa. Un ragazzino di appena qualche anno più giovane, uno come loro. Ma scoprire e andare a fondo alla questione ha, inoltre, un significato ben più profondo e preciso, un significato che non sottovaluta l'accaduto ma, anzi, lancia un messaggio forte e chiaro: Avete sbagliato e pagherete le conseguenze del vostro errore.

**COMUNICATO STAMPA**

## Nuovi membri rafforzano Alliance Sud

**alliance sud**

Swissaid • Azione Quaresimale •  
Helvetas • Caritas • Heks/Eper •  
Solidar Suisse • Terre des hommes

Con nuovi membri, un nuovo Direttore e un nuovo Comitato direttivo, si sta aprendo una nuova fase nella cinquantennale storia di Alliance Sud. Di fronte alle crescenti disuguaglianze e a una società civile sempre più sotto pressione a livello mondiale, una voce forte nella politica di sviluppo in Svizzera è più importante che mai.

"Siamo molto contenti che, con Solidar Suisse e Terre des hommes, due nuovi membri sosterranno pienamente il nostro lavoro comune di politica di sviluppo", afferma Markus Allemann, Presidente di Alliance Sud e Direttore di Swissaid. "Intensifichiamo così il coordinamento tra le più importanti organizzazioni di politica di sviluppo e rafforziamo la voce del Sud globale nella politica della Svizzera".

Con la fusione di Heks/Eper e Pain pour le prochain/Pain per tutti all'inizio di quest'anno, Swissaid, Azione Quaresimale, Helvetas, Caritas, Heks/Eper, Solidar Suisse e Terre des hommes sono ora le organizzazioni membri di Alliance Sud, associazione con sede a Berna. La Croce Rossa Svizzera dal canto suo è un membro associato. Anche il nuovo Direttore, Andreas Missbach, porrà nuovi accenti e utilizzerà la sua esperienza pluriennale per guidare lo sviluppo dell'organizzazione: "Alliance Sud è molto più di

un'organizzazione di lobby o di un gruppo di interesse: siamo un centro di competenza per le questioni di cooperazione internazionale e ci impegniamo a rendere la Svizzera solidale e sostenibile al mondo. Senza un'economia che rispetti gli ecosistemi e protegga il sistema climatico, non c'è mondo in cui possiamo vivere; senza giustizia globale, non c'è mondo in cui vogliamo vivere".

Alliance Sud rappresenta le sue organizzazioni membri in Parlamento e nei confronti dell'Amministrazione federale. I rappresentanti dei media continueranno a trovare in Alliance Sud esperti ed esperte competenti che possono fornire informazioni fondate e differenziate su temi come lo sviluppo sostenibile, la politica fiscale e finanziaria internazionale, la politica commerciale e climatica e la responsabilità delle imprese. Con la sua rivista "global", Alliance Sud fornisce informazioni e analisi sulla politica estera e sulla politica di sviluppo della Svizzera.

**Ulteriori informazioni:**

Markus Allemann, Presidente di Alliance Sud e Direttore di Swissaid, Tel. +41 79 833 15 69  
Andreas Missbach, Direttore di Alliance Sud, Tel. +41 31 390 93 30

ELEZIONI DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA. QUALCOSA È CAMBIATO

# Sergio Mattarella resta al Quirinale. E il governo Draghi?

di Giovanna Guzzetti

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA  
(...)

Se non ci fossero da versare lacrime amare per la tragedia, il naufragio della politica italiana ci sarebbe quasi da ridere, anzi da sogghignare. Come a dire "abbiamo scherzato: credevate di vedere facce nuove, nuovissime, magari addirittura di una donna...e invece no! Come al gioco dell'oca si riparte dal via". Con la stessa pedina. E così calcio d'inizio per un nuovo settennato del Presidente Mattarella che, nel suo primo mandato, si è rivelato un vero, prezioso servitore dello Stato. Lui che della politica non era un predestinato ma che raccolse, con generosità e spirito di servizio, l'eredità del fratello Piersanti, freddato dai colpi della mafia il 6 gennaio 1980.

È IL SECONDO PRESIDENTE PIÙ VOTATO DOPO SANDRO PERTINI

Mattarella torna (anzi rimane) al Quirinale forte anche di un primato: è il secondo presidente più votato dopo Sandro Pertini. E replica l'esperienza di Napolitano, anche lui ri-chiamato a reggere le sorti del Paese nel 2013 dopo che più candidati illustri (Prodi in primis) erano stati bruciati sull'altare della politica (cordarda) dei franchi tiratori.



Il Presidente Sergio Mattarella

Bene, gli Italiani come in una sorta di Talent (o Truman?) Show o di rinnovato Gattopardo (cambiare tutto

per non cambiare niente) hanno il nuovo Capo dello Stato (invariato) e non dovrebbero assistere a terremoti

a e nel governo, nelle mani di Mario Draghi. In genere si usa dire saldamente, ma questa volta l'avverbio va usato con cautela... La maggioranza che sorregge Draghi rimarrà intatta o subirà i contraccolpi di divisioni, frizioni, veti che hanno caratterizzato le trattative per proporre e individuare personalità di alto profilo - o i patrioti meloniani - per il Quirinale? Lo si vedrà a breve, quando bisognerà dare nuovo impulso al varo e alla implementazione di progetti del Pnrr in un clima che, inutile nascondere, sarà caratterizzato da attività di campagna elettorale, dando per scontato che non vi siano elezioni anticipate, ma si arrivi alla naturale fine della legislatura nel 2023. In un quadro sul quale peseranno tensioni economiche a livello interno ed internazionale e diplomatiche a poca distanza, con i militari schierati ai confini fra Russia ed Ucraina.

Quali saranno le linee guida dell'opera di Mattarella nel suo secondo settennato? L'avvio è avvenuto all'insegna di quella speranza che lo stesso Capo dello Stato ha citato nelle sue prime parole da rieletto, ricevuta la comunicazione ufficiale dai presidenti di Camera e Senato. Una speranza non disgiunta da responsabilità e rispetto, come ha ricordato Mattarella, elementi fondanti che dovranno essere recuperati dalla politica italiana, l'unica ad uscire davve-

ro sconfitta da queste votazioni. Una ulteriore, innegabile batosta dopo quella dell'incarico a Draghi, tecnico di primissimo ordine, europeista convinto, chiamato a dare credibilità al nostro Paese di fronte a quell'Europa da cui ci aspettiamo i sostanziosi aiuti di Next Generation Eu e con cui dovremo rinegoziare il patto di stabilità che non potrà più essere quello di prima (con buona pace dei frugali). E pensare che questa legislatura era partita nel 2018 con toni molto scettici (quando non belligeranti...) verso Bruxelles, con lo stesso Mattarella a stoppare la nomina di Paolo Savona all'Economia a causa del suo marcato euroscetticismo.

Il superamento di quota 505 voti per Mattarella, quorum che gli ha assicurato il ritorno al Colle, ha significato per il presidente l'accantonamento di "prospettive personali", il meritato riposo che a 80 anni si sarebbe meritato. Ma l'emergenza sanitaria, economica e sociale gli hanno imposto di non lasciare il campo, di "non sottrarsi". Ottimo spunto anche per riflettere sul recente giovanilismo della politica italiana che, alla prova dei fatti, ha fatto rimpiangere gli esponenti di lungo (più)corso. Insomma, i capelli bianchi (alla Mattarella) non sono solo simbolo di terza età, dell'essere diversamente giovani, ma in questo frangente hanno simboleggiato la capacità di assunzione di responsabilità da cui non può prescindere il primo degli uomini delle nostre istituzioni. A partire dal coraggio, perché ce ne vuole ad assumere iniziative per la guida del Paese, di questo Paese. Ma il presidente Mattarella ha già mostrato la sua abilità nel districarsi e gestire scenari antitetici, opposti. Dalla coalizione gialloverde di Conte-Salvini a quella giallorossa di Conte-Zingaretti, fino alla chiamata di Draghi con il quale ha ripreso in mano, il 29 gennaio 2022, le redini dell'Italia. Come se nulla fosse cambiato. Solo, però, in apparenza.

CRIMINE ORGANIZZATO E COSCIENZA CIVICA

## Da 40 anni la 'ndrangheta è di casa anche in Svizzera

di Albino Michelin

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA  
(...)

Secondo la Fedpol, polizia elvetica, sarebbero almeno 20 le cellule cosiddette 'ndrine (la 'ndrina è formata da più persone imparentate fra loro),

localizzate in diversi cantoni svizzeri, a cui farebbero capo circa 400 persone, sostenute da innumerevoli affiliati, residenti in Svizzera con normale permesso di lavoro. Nell'operazione chiamata "Imponimento," condotta in forma congiunta dalle forze dell'ordine italo-svizzere, sono stati

catturati 158 sospetti, 75 accusati di gravi crimini, sono state sequestrate armi e droga per un valore di 169 milioni di franchi.

Già nel 1990 il nostro giudice Giovanni Falcone dichiarava che in Svizzera prima arrivano i soldi e poi arrivano i mafiosi. La stessa affermazione l'ha

ripetuta, nel programma Falò, il procuratore federale antimafia D. Marty, aggiungendo che dove ci sono molti soldi non controllati la malavita prospera, la giustizia si fa più debole e allenta la morsa. La 'ndrangheta è una scuola, una religione, con i suoi dogmi e i propri rituali di appartenenza. I membri vengono indottrinati spesso sin da bambini, allenati a compiere azioni di microcriminalità, legati a un giuramento, per poi essere ufficialmente arruolati. Un'altra modalità è quella di aggregare persone di fiducia sul posto, italiani e in parte svizzeri. Anche se i soldi sono depositati nelle grandi città, i loro trafficanti preferiscono abitare in piccoli centri dove i rapporti umani sono più facili. Secondo l'intervista di Rosa Cappa, dal titolo "Attraverso la chiesa la mafia garantisce le sue interconnessioni", le 'ndrine concludono i loro affari pure nei ritrovi religiosi, in occasione della messa, al di fuori di ogni sospetto. I missionari italiani del luogo interpellati, altro non potevano rispondere che si tratta di persone per bene, praticanti, fedeli alla chiesa, anche se una signora legata ai clan risultava essere segretaria in una parrocchia cattolica. I malviventi non si fanno notare per gesti eclatanti, come omicidi o regolamenti di conti. Se talvolta accadono, vengono fatti passare come suicidi. Sospetti sulla loro attività possono nascere allorché un privato di basso o medio stato sociale improvvisamente acquista terreni, proprietà, immobili o altro. Le cellule della 'ndrangheta talvolta vengono identificate allorché si notano movimenti di auto a grossa cilindrata, come è successo a Lugano dove in una concessionaria si operavano traffici di Lamborghini, o a Muri dove nel parcheggio della pizzeria Bellavista stazionavano Ferrari e auto di lusso. Lo stesso capobastone Anello teneva riservato il suo garage e una camera al piano superiore per comparire e sparire a ritmo intermittente. Si infiltrano dovunque per investire nella ristorazione, nell'alimentazione, nell'edilizia, riciclaggio di denaro. Trafficano con l'Italia ogni sorta

di armi e stupefacenti, riescono ad affiliare svizzeri come nel caso dell'uscire al comune di Lugano. Ed è una continua spola fra la Svizzera e Reggio Calabria, dove ricevono e si scambiano messaggi e codici segreti. È una rete perfetta, ramificata e radicata. Che cosa fa la Svizzera per contrastare questo fenomeno? Poco. Sono poche le risorse a disposizione, poche le unità di polizia addestrate, le norme cantonali sono poco collaborative e soprattutto manca una legge federale ad hoc. La Polizia può intervenire solo nel caso di un reato effettivo e costatato, ma nulla può senza prove. Il fatto che i processati a Catanzaro, una volta rilasciati ritornano in Svizzera e passeggiano da onorati cittadini, lo dimostra. Solo con la collaborazione dell'Interpol i criminali possono venire rimpatriati in Calabria. A quando una legge adeguata a protezione dell'onestà e degli onesti? C'è da augurarsi una maggior presa di coscienza civica da parte svizzera e italiana. Un bel compito anche per i nuovi Comites, recentemente eletti, per una adeguata bonifica dalla 'ndrangheta e dalla malavita organizzata in Svizzera.

albin.michelin@live.com

### L'INTERVISTA A ROSA CAPPA

#### La situazione è "molto seria"

ats) La Svizzera deve intensificare la lotta alla mafia. È quanto afferma Rosa Cappa, ex procuratrice federale presso il Ministero pubblico della Confederazione, in un'intervista pubblicata da Blick.ch. Per farlo devono essere create unità di polizia specializzate e leggi più severe sui beni confiscati, sostiene.

"La situazione è molto seria", rileva Cappa, aggiungendo che trent'anni fa la mafia ci portava solo i suoi soldi sui conti bancari, mentre oggi i suoi membri vivono tra noi, si sono stabiliti qui.

Oggi avvocata in Ticino, dopo essere stata procuratrice federale dal 2003 al 2015, Cappa parla di una ventina di cellule mafiose in Svizzera. I mafiosi e le loro famiglie si infiltrano nell'economia investendo in ristoranti, alberghi, nell'immobiliare e nelle imprese per riciclare denaro - aggiunge - facendo notare che queste persone sono integrate nella società: vivono nei villaggi, vanno in chiesa e sono attive nelle associazioni.

Secondo Cappa la Svizzera ha finora sottovalutato il problema: Il più delle volte si è accontentata di fornire assistenza legale all'Italia e non è stata quasi mai attiva. È più comodo "espellere un criminale e fingere che il problema sia risolto".

Cappa critica anche la massima autorità investigativa svizzera, di cui lei stessa ha fatto parte, per aver abbandonato indagini sulla mafia per motivi di immagine. Erano troppo costose e le possibilità di successo troppo incerte.

Per cambiare le cose, l'ex procuratrice propone di creare delle unità di polizia specializzate. A suo avviso dovrebbe anche essere possibile confiscare i beni di un mafioso, indipendentemente dalla sua condanna. "In Italia i mafiosi temono per i loro beni, a differenza di qui."

Oggi le forze di polizia cantonali, che sono geograficamente più vicine alle cellule mafiose, hanno poche risorse e competenze, aggiunge l'avvocata. Il crimine organizzato di stampo mafioso è di competenza della Confederazione, ma quest'ultima si concentra soprattutto sulla criminalità economica.

In ottobre, anche la direttrice dell'Ufficio federale di polizia (Fedpol), Nicoletta della Valle, aveva evidenziato le carenze nella lotta contro la mafia in Svizzera, chiedendo un migliore scambio di informazioni tra Cantoni e Confederazione.

In dicembre, il Consiglio nazionale ha approvato un postolato di Marco Romano (Centro/TI) in questo senso. Il Governo deve ora esaminare gli strumenti esistenti e se sia necessario apportare modifiche alla legge.



GIOVANNI FERRERO È L'UOMO PIÙ RICCO D'ITALIA GRAZIE ALLA CREMA SPALMABILE. CHE HA PURE UN GIORNO DEDICATO

# La Nutella: tutti gli ingredienti di un successo planetario



di Giorgio Marini

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA  
(...)

La crema spalmabile alle nocciole e al cacao è nota a livello planetario ed è diventata un simbolo tra quelli più caratteristici dell'eccellenza del made in Italy: un mix di tradizione, artigianalità, qualità. Fenomeno industriale, rafforzato da un brillante marketing, Nutella ha fatto da volano all'impresa faraonica del Gruppo Ferrero, oggi giunta alla terza generazione. Ogni anno Ferrero produce 400mila tonnellate della sua crema spalmabile che, secondo un rapporto dell'Ocse (Organizzazione per la Sicurezza e la Cooperazione in Europa), è uno dei migliori esempi di "prodotto globale", presente in oltre 100 Paesi distribuiti su tre continenti. A quanto pare, **se mettessimo in fila tutti i vasetti di Nutella venduti in un anno, faremmo il giro della Terra per almeno una volta e mezza** e ricopriremmo otto volte la Grande Muraglia cinese. Il suo peso, invece, è uguale a quello dell'Empire State Building.

DA PASTICCERIA A FABBRICA  
DOLCIARIA

Tutto nacque nel pieno della Seconda Guerra Mondiale, a partire dall'iniziativa

di Pietro Ferrero e di sua moglie Piera Cillario. I due coniugi dapprima si trasferirono da Alba a Torino. Nel capoluogo sabaudo, però, una prima avventura imprenditoriale della loro pasticceria finì male. Quindi tornarono ad Alba, dove, negli anni Quaranta, trasformarono un piccolo laboratorio artigianale in una fabbrica dolciaria con prodotti all'avanguardia, ma economici. Nel dopoguerra i Ferrero furono i primi in Italia ad aprire stabilimenti e sedi operative all'estero nel settore dolciario, facendo conoscere l'azienda in ogni parte del globo. I primi e decisivi passi avanti - oltre all'efficiente rete di vendita organizzata da Giovanni, fratello di Pietro, mancato nel 1949 - furono possibili grazie alle creazioni di Pietro Ferrero e dal figlio Michele, allora giovanissimo.

UN PRODOTTO RIVOLUZIONARIO

In principio c'era la SuperCrema, nata nel 1951 quando Pietro Ferrero ebbe l'idea di rendere spalmabile il "panetto", avvolto nella carta stagnola, di pasta Giandujot (chiamata come la tradizionale maschera di Carnevale), già molto amata. Era un prodotto che piaceva molto alle massaie di allora le quali, come suggeriva la pubblicità sulle riviste

stabilimento di produzione in Germania. Un secondo, poco dopo, aprì i battenti in Francia. Poi seguirono uffici commerciali e unità produttive in Belgio, Paesi Bassi, Austria, Svizzera, Svezia, Regno Unito, Irlanda e Spagna. Nei decenni successivi Ferrero si è espanso anche in Nord e Sud America, Sud-Est Asiatico, Europa orientale, Africa, Australia e, più recentemente, in Turchia, Messico e Cina.

NUTELLA NEL MONDO

Nel 2005 quasi 27.854 persone si sono radunate a Gelsenkirchen, in Germania, per partecipare alla più grande colazione continentale a base di Nutella mai realizzata. Nel 2007, su iniziativa della blogger italo-americana Sara Rosso, è stato creato il World Nutella Day, che da allora si festeggia ogni anno, il 5 febbraio, per tutti gli appassionati della famosa crema spalmabile. Lo scorso anno, in concomitanza della Giornata Mondiale, e in occasione del 75° anniversario dalla fondazione dell'azienda Ferrero, il Ministero dell'Economia e delle Finanze ha emesso una moneta d'argento, conosciuta dalla Zecca, dedicata allo storico prodotto all'interno della Serie "Eccellenze italiane", con un valore nominale di 5 euro. Intanto c'è stato un altro trionfo senza precedenti: il lancio, in Italia e in Francia, nel 2019, dei Nutella Biscuits, i primi biscotti croccanti con un cuore cremoso della mitica crema alle nocciole, prodotte nello stabilimento di Balvano (Potenza). Il gruppo aveva ipotizzato di raggiungere 25 milioni di confezioni vendute a un anno dal debutto: ne sono andate a ruba oltre 47 milioni, acquistate da più di 7 milioni di famiglie lungo lo Stivale.

"LAVORARE, CREARE, DONARE"

"La Nutella è e resterà il marchio più influente al mondo". Così aveva detto, qualche anno fa, a un evento pubblico, l'ambasciatore ed ex presidente della Ferrero Francesco Paolo Fulci, che si è spento pochi giorni fa a 90 anni. Originario di Messina, Fulci, nel corso della sua lunga carriera diplomatica, ha servito l'Italia in importanti capitali mondiali come Tokyo, Parigi, Mosca, Ottawa per poi essere nominato Rappresentante permanente d'Italia alle Nazioni Unite. E fu proprio in quel ruolo che conobbe a Bruxelles Michele

Ferrero, stringendo con lui un rapporto di amicizia che, dopo la pensione, divenne anche collaborazione professionale. Per oltre 15 anni, Fulci è stato vicepresidente della holding Ferrero International. Nel 2011, alla morte di Pietro Ferrero (fratello di Giovanni), ha assunto anche la carica di presidente della Ferrero Spa, l'azienda italiana del gruppo, ruolo mantenuto fino al 2019. Dal 2015 al 2019 è stato pure presidente di un progetto in Africa e in India, dedicato a Michele Ferrero. Quando quest'ultimo, padre di Giovanni, oggi a capo dell'azienda, è mancato a 89 anni nel febbraio 2015, la politica, l'imprenditoria, la società nel suo complesso hanno pianto insieme la scamparsa di un capitano d'industria coraggioso e tenace, rimasto sempre umile, nell'ombra, e fedele ai suoi principi. Per tutti era "Mister Nutella", ma fu sempre lui a inventare tanti altri dolci diventati famosi e sinonimo di italianità nel mondo: Mon Chéri (1956, "il prodotto degli inizi, quello che mi emoziona ricordare", disse Ferrero come riportato in un'intervista postuma su "La Stampa"), Kinder Cioccolato (1968, "Da domani sarà Pasqua tutti i giorni", obiettò il signor Michele, di fronte alle resistenze interne all'azienda di coloro che non credevano che le uova di cioccolato potessero "funzionare" anche in altri periodi dell'anno), Tic Tac (1969), Kinder Sorpresa (1974), Ferrero Rocher (1982). Non smise di credere in una sua creazione che, in principio, stentò a decollare: "Tutti pensavano che il tè potesse essere solo quello con la bustina e caldo e io l'ho fatto freddo e senza bustina. L'Estathè per dieci anni non è esploso, ma io non mi sono scoraggiato, perché ero convinto che ci voleva tempo, ma che l'intuizione era giusta". Un unico rammarico: "Averlo lanciato solo in Italia, ma mi spaventavano con le indagini di mercato e non vollero portarlo in Francia e così oggi il mercato estero è già pieno di concorrenti". Nel 1983, fortemente voluta da Michele, nacque la Fondazione Ferrero, con il duplice scopo di occuparsi degli ex dipendenti e di promuovere iniziative culturali e artistiche. "Lavorare, creare, donare" sono le tre parole che compaiono nel logo dell'ente. Un motto che evoca impegno, invenzioni, generosità. E che, se avesse un sapore, sarebbe quello inconfondibile della Nutella.



IN ITALIA ESISTONO 538 VARIETÀ DI PIANTE DI OLIVO, IL 42% DEL PATRIMONIO MONDIALE

# Viaggio in un frantoio, alla scoperta dell'oro giallo marchigiano



L'azienda

di Giorgio Marini

Nell'ambito del panorama tricolore, le Marche sono una delle regioni produttrici di extravergine per antonomasia. La produzione media di olio marchigiano è di circa 40-50 mila quintali l'anno. L'Assam (Agenzia regionale per i servizi nel settore agroalimentare) ha catalogato almeno una ventina di varietà locali, presenti da secoli, le ha descritte negli aspetti vegetativi, produttivi e ambientali, e le ha messe a confronto con le cultivar Leccino e Frantoio, ampiamente diffuse in tutto il territorio nazionale. Altre varietà sono attualmente in fase di studio, mentre numerosi genotipi autoctoni sono raccolti in un campo di conservazione genetica nell'azienda sperimentale a Carassai (Ascoli Piceno), per una valutazione agronomica e produttiva.

Da tempo l'agenzia lavora, in particolare, su tre fronti dell'olivicoltura marchigiana: la caratterizzazione e la valorizzazione del patrimonio olivicolo locale, il recupero e la conservazione del germoplasma olivicolo marchigiano (il materiale genetico

ereditario), le attività di supporto agli olivicoltori.

## TERRE LEOPARDIANE

Il grande poeta **Giacomo Leopardi parlava delle Marche, in cui egli stesso nacque, come di una terra di mezzo "dove i venti freddi del Settentrione si rimescolano con quelli caldi del Meridione"**. Secondo il letterato anche "gli ingegni sogliono essere maggiori e più svegliati e particolarmente più acuti". Le zone di confine, come, per l'appunto, quelle marchigiane, sono le più adatte per la coltivazione dell'ulivo. La località San Marcello, in provincia di Ancona, situata a circa 130 metri di altezza e 15 chilometri dal mare, è un luogo fra i più vocati alla produzione di olio e rientra nelle "Città dell'olio". Il Comune ha recuperato il più antico frantoio del Paese e lo ha trasformato in un museo dedicato. In Contrada Serra, incastonato tra le colline come un piccolo gioiello, c'è il frantoio dell'azienda L'Olinda, una struttura di quasi 300 metri quadrati al centro di un vasto oliveto, realizzata nel 2006 ed entrata in funzione nell'autunno 2011 a esclusivo servizio azien-

dale. A parte il locale in cui avviene l'estrazione dell'olio, ci sono una sala per la defogliazione e il lavaggio delle olive, un ambiente climatizzato per la conservazione dell'olio (con serbatoi di acciaio inox, sotto azoto), un'ampia e accogliente sala degustazione e un deposito materiali. La vecchia casa colonica è stata demolita (con il totale recupero del materiale) a fronte della costruzione di un agriturismo con punto vendita. Sia il frantoio sia l'agriturismo, alimentati da un impianto fotovoltaico di 23 Kw, sono autosufficienti dal punto di vista energetico. L'acqua piovana è raccolta in una grande vasca (circa 300 metri cubi) e in due pozzi da 35 metri ciascuno: è una risorsa preziosa, nei periodi di siccità, per la vigoria e la vita degli ulivi. Durante la lavorazione delle olive si recupera il nocciolino (cioè la parte legnosa) che diventa una preziosa fonte per alimentare caldaie, stufe e bruciatori. La struttura, inoltre, è dotata di un complesso sistema di depurazione delle acque di lavorazione.

## METODO BIOLOGICO

Oltre che a San Marcello (otto ettari

in collina, tutti piantumati a uliveto, con 1.200 piante, in prevalenza Leccino, circa 500, e Raggia, 300, e in numero minore Rosciola, Pendolino, Maurino, Orbetana, Leccio del Corno, Canino, Picholine e Grigran), gli altri terreni dell'impresa si trovano a Jesi, San Paolo di Jesi, Cupra Montana, Montecarotto, Monte San Vito, Monsano e Sirolo (Parco del Conero). Sono tutti coltivati interamente a ulivi, con sistema tradizionale, e con metodo biologico, concimati con sostanza organica, senza alcun utilizzo di pesticidi.

Ai terreni di proprietà vanno aggiunti gli uliveti in affitto (oltre 20 ettari) in gran parte a San Marcello, ma anche a Jesi e Monte San Vito e Monsano. Si tratta di uliveti pienamente in produzione con le principali varietà coltivate del territorio e specializzati: a ciascuna fila di piante corrisponde un ben definito cultivar.

Oggi L'Olinda produce sei oli monovarietali, ricavati da un unico cultivar di olive: una scelta per esaltare profumi e sapori, combattendo la standardizzazione e l'appiattimento del gusto.

## SAPIENTE PREPARAZIONE

L'azienda segue l'intero ciclo produttivo, dalla pianta alla bottiglia, per ottenere la massima qualità e offrire ogni garanzia al consumatore. Il presupposto di base è uno: senza olive sane non si può avere un olio buono. Il campo inizia a essere pre-

parato in primavera, con la potatura e la concimazione. Fra maggio e giugno, si hanno le prime indicazioni sull'andamento del raccolto. Fra agosto e settembre molta attenzione viene prestata al contrasto di parassiti, vermi e muffe, che attaccano il frutto. Il nemico più pericoloso è la mosca dell'olivo che deposita l'uovo sotto la buccia, dal quale poi nasce il verme che si nutre scavando nella polpa. Nel biologico la lotta è ancora più difficile perché non vengono utilizzate sostanze chimiche. Tuttavia esistono appositi metodi e tecniche bio per prevenire e combattere questi insetti. Non tutte le varietà maturano nello stesso periodo. Gli impianti specializzati, come quelli del Frantoio L'Olinda, consentono di organizzare la raccolta nei tempi giusti. La raccolta è fatta a mano, con l'aiuto di agevolatori: le olive sono messe in piccole cassette forate per far circolare l'aria.

Diversamente, lo stoccaggio in grandi casse (o su un carro o, peggio ancora, nel cassone di un camion) favorisce la formazione delle muffe, il riscaldamento delle olive e la conseguente fermentazione interna all'acino, innalzando il tasso di acidità dell'olio. Più breve è il tempo fra la raccolta e la molitura, più alta sarà la qualità dell'olio. L'Olinda, con il frantoio aziendale, riesce a ridurre drasticamente questi tempi (circa tre ore). Una volta al frantoio, le olive sono defogliate e lavate. Alcuni sostengono che le foglie rendono l'olio più verde. Tuttavia le foglie, molite assieme alle olive, fanno crescere il senso di astringenza e alterano il gusto dell'olio causando bruciori in gola (che nulla hanno a che vedere con il pizzicore dell'olio, caratteristica basilare di un prodotto di alta qualità). Un'eccessiva presenza di rametti dà al prodotto finale uno sgradevole sapore legnoso. Il lavaggio delle olive serve invece per togliere tutte le sostanze che sono sulla buccia ed eventuali residui di terra che trasferirebbero ugualmente all'olio una negativa sensazione organolettica.



## COME SCEGLIERE UN OLIO DI QUALITÀ

Ecco alcuni suggerimenti e spiegazioni degli esperti del Frantoio L'Olinda. Per una prova amatoriale di degustazione dell'olio, basta un normale bicchierino e qualche fettina di mela, per cancellare le sensazioni tra un assaggio e l'altro. Le prime indicazioni le dà la vista. Se l'olio è limpido significa che è stato filtrato correttamente o è stato fatto decantare in modo naturale. Se è torbido, invece, vuol dire che non sono stati fatti tutti i travasi necessari. Il colore non è un indice di qualità: dipende dalla varietà, ma può comunque fornire indicazioni utili. Il verde indica infatti un alto contenuto di clorofilla. Certamente, poi, una raccolta anticipata accentua la colorazione verde, mentre l'oliva più matura perde il suo contenuto di clorofilla e quindi l'olio assumerà una colorazione più tendente al giallo, prerogativa di alcune cultivar appena molite. Bisogna, dunque, distinguere a seconda dei casi. Se ha un colore aranciato, quasi certamente il prodotto è vecchio. Dopo l'esame visivo, c'è quello olfattivo: se l'olio odora di oliva e magari di verdura, frutta o erba possiamo stare tranquilli. Occorre diffidare, invece, se si avvertono sentori di rancido, di muffa o di agro. Segue, infine, la prova del gusto: mettiamo l'olio in bocca e appoggiamo la lingua sul palato. Aspirando l'aria più volte facciamo in modo che l'olio scorra lungo tutta la bocca e si scaldi. In questo modo le sostanze volatili si diffondono fino ad arrivare ai nostri organi gustativi. Oltre ai quattro gusti fondamentali, dolce, acido, salato ed amaro, in un olio è possibile percepire altre sensazioni come l'astringente e il piccante. Anche il naso entra in funzione durante l'assaggio ed è proprio dalla combinazione di queste sensazioni olfattive e gustative che il sapore prende forma. Sapori di rancido e di acidulo sono indicativi di un olio con alcuni difetti, mentre sapori fruttati, erbacei, amari o piccanti sono segnali positivi.

## COME CONSERVARLO AL MEGLIO

L'olio, a differenza del vino, non migliora con il tempo, ma perde quelle caratteristiche che lo rendono uno scrigno di gusto e benessere. Innanzitutto, è bene che in etichetta sia indicata la campagna olearia per consentire al consumatore di sapere quando è stato prodotto. Tendenzialmente è opportuno consumarlo entro 12-18 mesi dal periodo di molitura (il più importante elemento di valutazione). Occorre poi preservare il più possibile tutti i profumi, gli aromi, le sfumature di colore e, in ultima analisi, le proprietà organolettiche. L'olio ha tre nemici: la luce, l'aria e il calore. Andrebbe dunque conservato in contenitori di acciaio o in una bottiglia scura, in un recipiente chiuso e in un ambiente fresco. Non va bene, però, nemmeno il freddo: una conservazione a temperature troppo fredde, indicativamente sotto i 10°C, può causare la cristallizzazione dei lipidi naturali dell'olio e renderlo torbido, compromettendone la qualità. Non tenete l'olio in luoghi poco riparati, come i balconi e le terrazze.



# Il conflitto russo-ucraino, l'Europa, gli Usa e il gigante cinese



Biden e Putin

di Paola Fusco

Per comprendere appieno l'importanza dell'Ucraina basta guardare la sua posizione: è una terra di confine e, dal punto di vista geopolitico, è uno spazio-cuscinetto fra due superpotenze che non deve appartenere a nessuno per garantire gli equilibri strategici.

## LA CRONOLOGIA DEGLI EVENTI

Già nel 1989 i giornali riportarono che dopo la caduta del muro di Berlino ci fu un accordo non scritto fra il leader sovietico, Michail Gorbacëv, e l'allora presidente americano George H. W. Bush: in cambio della riunificazione della Germania e del ritiro delle forze armate di Mosca, la Nato non si sarebbe mai allargata sui Paesi del patto di Varsavia (in quel momento ne facevano parte la Polonia, Ungheria, Bulgaria,

Cecoslovacchia e Romania), e men che meno alle repubbliche ex sovietiche. È un accordo che gli americani ufficialmente hanno sempre negato.

Nel 1991, quando la Russia si disgregò, appena 5 mesi dopo lo scioglimento del Patto di Varsavia, l'Ucraina fu la prima delle repubbliche sovietiche a emanciparsi da Mosca e questo è stato un evento fondamentale, addirittura paragonato alla dissoluzione dell'Impero austroungarico.

Nel 1993, con la nascita dell'Unione Europea e le prime richieste d'adesione dai Paesi dell'Est, gli Stati Uniti s'inventano il «Partenariato per la Pace», un programma che aggiri i veti russi e avvicini alla Nato non solo i Paesi dell'ex Patto di Varsavia, ma anche pezzi della vecchia Urss come l'Estonia, la Lettonia e la Lituania. Di più: il presidente americano Bill Clinton chiede a tutti gli europei di fare «una scelta di campo» e che tutti i negoziati per l'ingresso nella Ue, da quel momento, siano preceduti anche da una sostanziale adesione ai principi della Nato. La regola non è codificata, ma diventa una prassi, anche perché sono i Paesi stessi a chiedere di far parte dell'Alleanza. È andata così per Polonia, Ungheria, Romania, Bulgaria, Repubblica Ceca, le tre le repubbliche baltiche, e sta andando allo stesso modo nei Balcani: dall'Albania al Montenegro e alla Macedonia.

Negli anni 90, la Russia guidata da Boris Eltsin, subisce l'Occidente senza alcun sussulto poiché il denaro è più importante del consenso politico. Sono questi gli anni in cui si progettano le due linee del gasdotto Nord Stream, che dovranno trasportare direttamen-

te il gas russo in Europa. Tutto questo cambia con l'avvento di Vladimir Putin.

## IL PRIMO DEI TANTI «NIET» DETTI DA PUTIN È PROPRIO SULL'UCRAINA

Quella che è stata il granaio e l'arsenale dell'impero, con una parte della popolazione dell'Ucraina orientale e della Crimea rimasta in gran parte russa per lingua, mentalità e cultura, non può far parte della Nato. Perché se l'Ucraina vi facesse parte, minerebbe la credibilità strategica e politica della Russia. Continuando con gli avvenimenti, nel 2004 a Kiev scoppia la Rivoluzione arancione, una rivolta anti-russa sostenuta dall'Occidente. In quel frangente, al potere sale un uomo voluto da Mosca: Viktor Janukovyč. L'uomo votato con una procedura che si rivelerà truccata vince su Viktor Juščenko, avvelenato con una dose di diossina. Il problema è che, se gli USA spingono per l'ingresso della Nato di Ucraina e Georgia, molti Paesi europei vi si oppongono. Il problema, va da sé, non è solo la certezza che Putin potrebbe scatenare un conflitto (infatti la Georgia, per aver provato ad uscire dall'influenza di Mosca, nell'agosto del 2008 si vede invasa dalle truppe sovietiche e la Moldova si trova bloccate le esportazioni in Russia, non appena firma un accordo d'avvicinamento all'Europa), ma che la fornitura di gas potrebbe essere interrotta.

Intanto nel 2014, l'Ucraina riesce a liberarsi del controllo russo cacciando Janukovyč, ma la risposta di Mosca non tarda ad arrivare: la Crimea viene invasa e annessa attraverso un referendum presidiato dalle forze d'occupazione

russe e molte terre di confine come la regione del Donbass proclamano la secessione dall'Ucraina, dando vita ad una guerra civile che dura da 8 anni e che ha fatto più di 10.000 morti.

## LA SITUAZIONE ODIERNA

Dunque, la lettura di quanto sta accadendo tra Russia, Ucraina, Stati Uniti ed Europa, va agganciata al passato, senza dimenticare che la linea di confine tra Est ed Ovest passa per l'Ucraina e per le riserve energetiche del Caspio. È evidente che se a Putin interessa possederla, per gli Stati Uniti è fondamentale controllarla. Quindi, al fine di impedire l'ingresso dell'Ucraina nella Nato, Mosca arma il confine tramite lo schieramento di uomini e mezzi ai confini del Donbass, in Bielorussia, in Moldova e in Transnistria. Naturalmente l'Ucraina ha chiesto aiuto e la Nato ha subito risposto con l'invio di moltissime armi.

## IL DIVIETO DI ESPORTARE ARMI SENZA L'AUTORIZZAZIONE DEL PRODUTTORE

Qui si apre uno spiraglio interessante: una legge della stessa Nato vieta l'esportazione di armi in Paesi terzi senza il via libera del produttore. E se gli Usa, Gran Bretagna, Stati Baltici, Repubblica Ceca, Canada, Danimarca, Olanda, Spagna e Turchia sono pronti a mandare in Ucraina le armi, la Germania si è rifiutata. E non è la sola: anche Francia e Italia hanno affermato di non volersi intromettere ed il motivo è quello messo in evidenza, ovvero che questi Paesi rischiano che la fornitura di gas venga interrotta e che i rapporti commerciali

con la Russia saltino. Nel caso italiano non si tratta certo di brucoloni: si parla di 9 miliardi di euro di fatturato.

## IL FRONTE NATO È SPACCATO

A fronte di questa situazione, Putin chiede, per fermare l'ammassamento di uomini e armi al confine ucraino, che gli Usa si impegnino per iscritto a non ammettere mai l'Ucraina nella Nato, che terminino le esercitazioni Nato lungo i confini russi e che vengano ritirate le truppe americane nei paesi Baltici. Biden ha risposto che la scelta di quale sistema di sicurezza far parte è di pertinenza della sola Ucraina e che in caso d'invasione, ci saranno pesanti sanzioni e le banche russe fuori dal circuito bancario internazionale. Di fatto, secondo le comunicazioni ufficiali gli Usa starebbero solo fornendo supporto...

Ma il problema rimane ed è tutto di Kiev: il Paese è spaccato tra la parte occidentale che spinge per la Nato e la parte orientale che è evidentemente filorussa, mentre gli investitori internazionali si danno alla fuga. Certamente questo panorama evidenzia la necessità di riscrivere le regole per entrare nella Nato e di farlo in fretta perché Russia e Stati Uniti non sono più nemici. Le lotte sono ormai di natura economica e occorre essere forti per fronteggiare il gigante cinese, che potrebbe approfittare della loro debolezza o distrazione per conquistare sempre maggiore potere.



Xi Jinping e Putin

ticino**WEB**

La Web Agency per gli Italiani all'Estero



## Siti Internet

Vuoi portare online il tuo business? Aprire un eCommerce? Fare un restyling del tuo sito web?



## Gestionali Aziendali

Hai bisogno di un software per gestire la tua azienda? Dalla fatturazione, alle offerte, preventivi oppure capitolati?



## Campagne Google

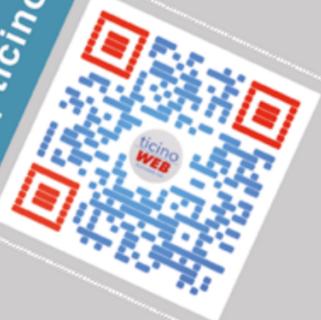
Fatti trovare sulla prima pagina di Google da SUBITO!



## Campagne Social

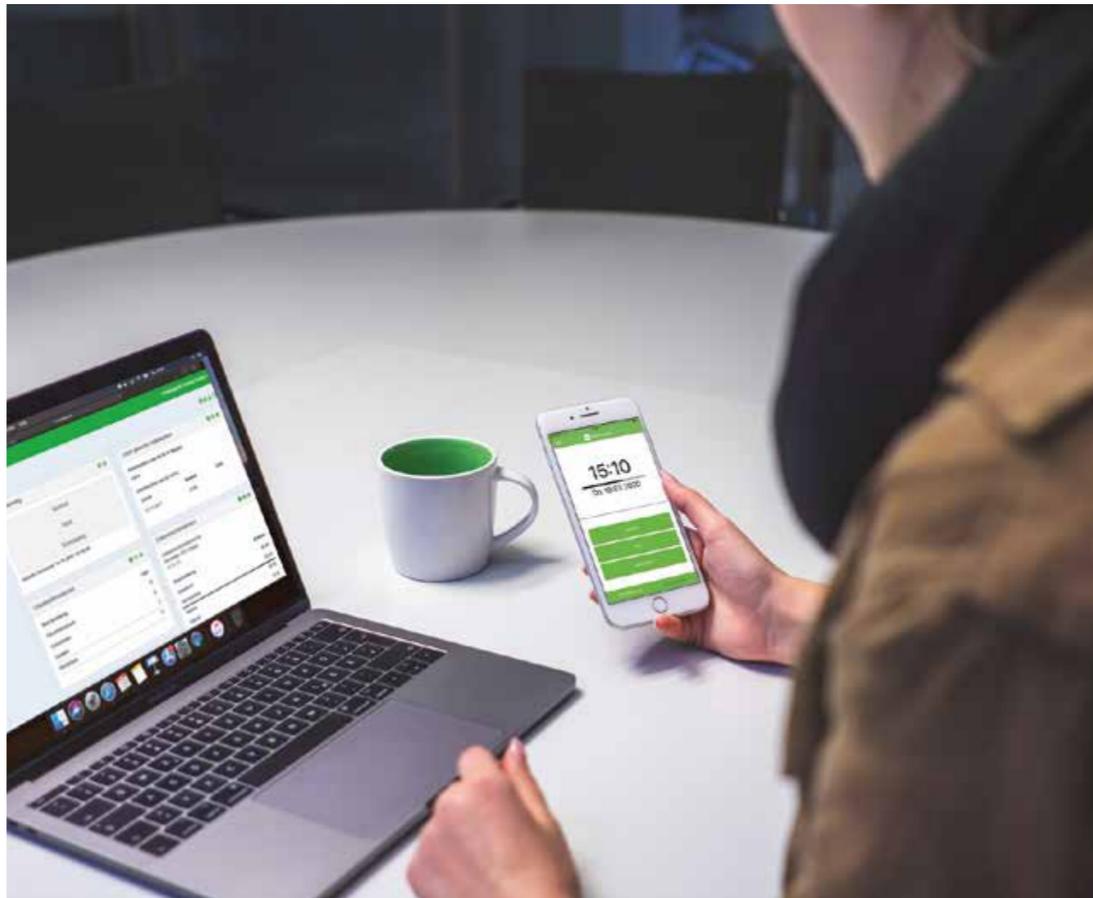
Ottieni nuovi clienti attraverso una gestione professionale dei tuoi social.

Chiamata: +41 079 860 69 82 | [ticinoweb.tech](http://ticinoweb.tech)



info@ticinoweb.net | [ticinoweb.tech](http://ticinoweb.tech) | via S. Balestra 6, Locarno (CH)

# Lavoro ridotto, prorogate misure e tutela contro 2G+



(ats) Per sostenere le imprese colpite dagli ultimi provvedimenti legati al coronavirus, il Consiglio federale ha deciso di adeguare l'ordinanza

COVID-19 concernente l'assicurazione contro la disoccupazione, in particolare per tutelare le aziende nell'ambito delle indennità per lavoro

ridotto (ILR). È inoltre stato reintrodotta il diritto all'ILR per alcune categorie di lavoratori nelle aziende soggette all'obbligo 2G+.

Lo scorso 17 dicembre sono state annunciate diverse misure più restrittive - poi prorogate la scorsa settimana - per arginare la diffusione del coronavirus. Ciò ha inevitabilmente avuto ripercussioni anche sul mondo del lavoro: non si può infatti escludere, nelle prossime settimane, un nuovo aumento delle aziende in lavoro ridotto.

## PROCEDURA DI CONTEGGIO SOMMARIO

Il 26 gennaio il Consiglio federale ha così preso alcune contromisure, prorogando ad esempio - fino a fine marzo - la procedura di conteggio sommaria relativa all'indennità per lavoro ridotto e l'aumento della durata massima di riscossione dell'ILR a 24 mesi (finora limitata al prossimo 28 febbraio e ora prorogata fino al 30 giugno), indica un comunicato governativo odierno.

Questa procedura era stata introdotta nei primi mesi del 2020 per consentire un rapido versamento delle indennità.

Il Consiglio federale tiene a precisare che con questa proroga si mantengono altre due misure: le ore in esubero accumulate al di fuori dei periodi di lavoro ridotto non devono essere dedotte dalla perdita di lavoro e il reddito conseguito con un'occupazione provvisoria non è computato nel calcolo dell'ILR.

## PERDITE DI LAVORO DI OLTRE L'85%

Inoltre, l'Esecutivo ha soppresso per tutte le aziende, dal primo gennaio

al 31 marzo 2022, il periodo d'attesa e la limitazione a quattro periodi di conteggio per le perdite di lavoro di oltre l'85%. La soppressione del periodo d'attesa migliora la liquidità delle aziende in lavoro ridotto, riducendo ulteriormente il rischio di licenziamenti, osserva il Consiglio federale.

Mentre con la seconda misura, le aziende nei primi quattro mesi del 2022 possono di nuovo far valere l'ILR a prescindere dall'entità della perdita di lavoro.

A partire dal primo aprile, spiega ancora l'Esecutivo, "i periodi di conteggio che in questo lasso di tempo presentano una perdita di lavoro di oltre l'85% non vengono computati nel calcolo del diritto massimo di quattro periodi di conteggio durante il termine quadro di due anni".

## AZIENDE COLPITE DAL 2G+

Lo scorso dicembre il Consiglio federale ha anche introdotto il concetto del 2G+: ciò significa che una persona deve essere vaccinata o guarita e in possesso di un risultato negativo del test. Oppure, in alternativa, che la persona sia in possesso di un certificato di vaccinazione o di guarigione emesso da meno di 120 giorni.

In seguito alle limitazioni economiche legate a questo obbligo del 2G+, in via eccezionale si può di nuovo far valere il diritto all'ILR per i dipendenti assunti a tempo determinato, gli apprendisti e i lavoratori su chiamata impiegati a tempo indeterminato.

Il diritto, sottolinea il comunicato, si applica solo alle aziende per le quali le autorità hanno imposto l'obbligo 2G+. Tale disposizione entra retroattivamente in vigore il 20 dicembre 2021 e ha effetto fino al prossimo 31 marzo.

Di fatto, conclude il Consiglio federale, le categorie di lavoratori interessate hanno diritto all'ILR solo finché vige l'obbligo 2G+, ma non oltre il 31 marzo 2022.

## Syna nelle tue vicinanze

| Hotline          |  | 0848 848 868  | www.syna.ch/it/regioni         |
|------------------|--|---------------|--------------------------------|
| Argovia          | Neumarkt 1, 5201 Brugg                         | 056 448 99 00 | brugg@syna.ch                  |
| Basilea          | Byfangweg 30, 4051 Basel                       | 061 227 97 30 | basel@syna.ch                  |
| Berna            | Neuengasse 39, 3011 Bern                       | 031 311 45 40 | bern@syna.ch                   |
| Friburgo/        | Schwarzseestrasse 7, 1712 Tafers               | 026 494 50 40 | tafers@syna.ch                 |
| Neuchâtel        | Rte du Petit-Moncor 1a, 1752 Villars-sur-Glâne | 026 409 78 20 | fribourg@syna.ch               |
|                  | Route de Riaz 8-10, 1630 Bulle                 | 026 919 59 09 | bulle@syna.ch                  |
|                  | Rue St. Maurice 2, 2001 Neuchâtel              | 032 725 86 33 | neuchatel@syna.ch              |
| Ginevra          | Rue Caroline 24, 1227 Carouge                  | 022 304 86 00 | geneve@syna.ch                 |
| Giura            | Rue de l'Avenir 2, 2800 Delémont               | 032 421 35 45 | delemont@syna.ch               |
| Grigioni         | Steinbockstrasse 12, 7001 Chur                 | 081 257 11 22 | chur@syna.ch                   |
|                  | Chesa Ruppanner, Quadratscha 1, 7503 Samedan   | 081 833 00 86 | chur@syna.ch                   |
| Lucerna          | Bireggstrasse 2, 6003 Luzern                   | 041 318 00 88 | luzern@syna.ch                 |
| Nidvaldo         | Bahnhofstrasse 1, 6371 Stans                   | 041 610 61 35 | stans@syna.ch                  |
| San Gallo/       | Langgasse 11, 9008 St. Gallen                  | 071 227 68 48 | ostschweiz@syna.ch             |
| Thurgovia        | Schaffhauserstrasse 6, 8501 Frauenfeld         | 071 227 68 48 | ostschweiz@syna.ch             |
| Oberer Zürichsee | Alte Jonastrasse 10, 8640 Rapperswil           | 055 221 80 90 | rapperswil@syna.ch             |
| Soletta          | Lagerhausstrasse 1, 4500 Solothurn             | 032 622 24 54 | solothurn@syna.ch              |
|                  | Römerstrasse 7, 4601 Olten                     | 062 296 54 50 | olten@syna.ch                  |
| Svitto           | Hauptplatz 11, 6130 Schwyz                     | 041 811 51 52 | schwyz@syna.ch                 |
| Uri              | Herrengasse 12, 6160 Altdorf                   | 041 870 51 85 | altdorf@syna.ch                |
| Vallese          | Kantonsstrasse 11, 3930 Visp                   | 027 948 09 30 | visp@syna.ch                   |
| Vaud             | Rue du Valentin 18, 1004 Lausanne              | 021 323 86 17 | lausanne@syna.ch               |
| Zugo             | Alte Steinhauserstrasse 19, 6330 Cham          | 079 660 83 08 | schwyz@syna.ch                 |
| Zurigo           | Albulastrasse 55, 8048 Zürich                  | 044 307 10 70 | zurich@syna.ch                 |
|                  | Winterthurerstrasse 9, 8180 Bülach             |               | zurich@syna.ch                 |
|                  | Setzacherstrasse 1, 8400 Winterthur            | -             | zurich@syna.ch                 |
| OCSI Lugano      | Via Balestra 19, 6900 Lugano                   | 091 921 15 51 | segretariato.cantonale@ocst.ch |
| SCIV Sion        | Rue Porte-Neuve 20, 1951 Sion                  | 027 329 60 60 | info.sion@sciv.ch              |



Con i suoi 60 000 membri, Syna è la seconda forza sindacale svizzera.

Siamo un'organizzazione interprofessionale indipendente da ogni partito politico, attiva sul piano nazionale nelle branche e nei mestieri dell'artigianato, dell'industria e dei servizi.

Democrazia, etica sociale cristiana e leale partenariato sociale sono la base della nostra attività.

Da Syna chiunque è benvenuto.

## IPOTENSIONE E IPERTENSIONE

## Sbalzi di pressione



di Cristian Repetti

La pressione arteriosa è un fondamentale indicatore della buona salute dell'organismo. In base alle sue attività è possibile valutare se il cuore sia o meno in grado di pompare sangue ricco di ossigeno agli organi vitali, soprattutto al cervello. È dunque importante tenerla controllata e misurarla regolarmente, specie se si è soggetti a sbalzi e in relazione alle eventuali patologie individuali.

## MISURAZIONE DELLA PRESSIONE

Si possono considerare valori normali della pressione quelli compresi tra 135-120/85-80. La prima cifra indica la pressione sistolica, dunque la pressione con cui il cuore, contraendosi, pompa il sangue nelle arterie. La seconda si riferisce, invece, alla pressione diastolica, quindi quella delle arterie quando il cuore si rilassa. Sopra queste soglie si entra in una condizione di pressione alta, mentre al di sotto valori inferiori a 120/80 sono relativi a una pressione bassa, ritenuta normale nei pazienti giovani e sani, ma potenzialmente causa di debolezza o giramenti di testa in persone anziane o con situazioni cliniche da monitorare. Va aggiunto che i valori della pressione possono modificarsi in base a vari fattori, come l'età e lo stato di salute, e possono subire variazioni nel corso della giornata, anche in associazione alle attività in cui il soggetto si trova impegnato. L'attività fisica, ad esempio, determina un innalzamento della pressione, che si abbassa quando, invece, si è a riposo, in relazione con la variazione del fabbisogno di ossigeno del nostro corpo. La pressione arteriosa, inoltre, viene regolata dal sistema nervoso autonomo: è per questo motivo che i pazienti interessati da disturbi al sistema nervoso autonomo possono presentare anche delle disfunzioni da questo punto di vista.

Ecco le raccomandazioni della Società Italiana dell'Ipertensione Arteriosa (SIIA) per una corretta misurazione della pressione:

- Il paziente dovrebbe essere rilassato, seduto comodamente, in ambiente tranquillo.
- Non si dovrebbero assumere be-

vande contenenti caffeina nell'ora precedente né aver fumato da almeno un quarto d'ora.

- Il braccio deve essere appoggiato ed il bracciale deve essere all'altezza del cuore. Non importa quale braccio venga usato per la misurazione. A volte, però, esistono differenze sensibili nei valori misurati nelle due braccia.

- Le dimensioni del bracciale di gomma devono essere adattate alla dimensione del braccio del paziente.
- L'auto-misurazione della pressione arteriosa costituisce la procedura di maggior importanza nell'individuazione precoce di una possibile ipertensione. Viene quindi raccomandata la misurazione domiciliare della pressione almeno una volta al mese dopo i 40 anni.

## PRESSIONE BASSA

La pressione arteriosa bassa può essere causata anche da alcune terapie farmacologiche (per esempio quelle a base di farmaci a effetto diuretico). In questi casi è opportuno consultare il proprio medico curante, in modo tale che possa modificare la cura rispetto ai dosaggi prestabiliti. Tuttavia possono intervenire anche altri fattori associati al valore della stessa pressione arteriosa, tra cui il volume sistolico, in rapporto alla quantità che il cuore, a ogni contrazione, riesce a pompare; il tono vascolare, che può subire l'influenza di rigidità o blocchi dei vasi sanguigni; la frequenza cardiaca. Se uno o più di questi fattori subisce una modifica - per esempio di pazienti interessati da insufficienza cardiaca e volume sistolico basso - potrebbe abbassarsi la pressione. Anche patologie come l'infezione o la paralisi sono associate al tono dei vasi sanguigni e, dunque, all'abbassamento di pressione. Le aritmie possono provocare bradicardia, ossia una frequenza cardiaca troppo lenta, o tachicardia, dunque una frequenza cardiaca troppo veloce. Se la pressione bassa si associa a sintomi come vertigini, giramento di testa, stordimento, debolezza o sensazione di svenimento è opportuno contattare il proprio medico. La pressione arteriosa può abbassarsi anche in caso di cambiamenti improvvisi della postura, soprattutto quando ci si mette in piedi a partire dalla posizione sdraiata. In questi casi i sintomi ten-

risultati evidenti, sarebbe necessario consumarne una grossa quantità.

## PRESSIONE ALTA

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'ipertensione è la più frequente causa di morte nel mondo. I dati della società SIIA, precedentemente citata, parlano di 15 milioni di italiani che ne soffrono. Si tratta di una patologia per cui nei vasi sanguigni si verifica un aumento persistente della pressione. Ogni volta che il cuore batte, pompa il sangue nei vasi. La pressione sanguigna è creata dalla forza del sangue che preme contro le pareti dei vasi sanguigni (arterie) quando è pompato dal cuore. Più alta è la pressione, più faticoso è il lavoro per il cuore. Come abbiamo già visto, la pressione arteriosa si considera alta quando la pressione sistolica è pari o superiore a 140 mm Hg e/o la pressione diastolica è pari o superiore a 90 mm Hg. A volte questa condizione può essere associata a sintomi come mal di testa, affanno, capogiri, dolori al petto, palpitazioni cardiache e perdite di sangue dal naso. Tuttavia, la maggior parte delle persone affette da ipertensione, a eccezione, ovviamente, dei casi più gravi, non presenta alcun sintomo, il che può essere pericoloso perché la situazione va individuata per intervenire appena possibile ed evitare ulteriori rischi e complicanze. Più elevata è la pressione arteriosa, maggiore è il rischio di danni al cuore o ai vasi sanguigni in organi fondamentali come il cervello e i reni. In assenza di un controllo periodico, l'ipertensione può portare all'infarto, all'aumento di volume cardiaco e infine all'insufficienza cardiaca. Nei vasi sanguigni possono formarsi dilatazioni (aneurismi) e punti deboli che aumentano la probabilità di occlusioni e rotture dei vasi stessi. La pressione nei vasi arteriosi può portare all'emorragia cerebrale e causare ictus. L'ipertensione può anche condurre a insufficienza renale (fino alla dialisi), cecità e deficit cognitivi soprattutto quando è associata ad altri fattori che includono il consumo di tabacco, un regime alimentare non sano, il consumo dannoso di alcol, la mancanza di attività fisica, l'esposizione a stress persistente, l'obesità, il colesterolo alto e il diabete mellito.

## PREVENZIONE

Chi soffre di ipertensione ha anche livelli alti di glicemia o di colesterolo, presentando rischi ancora maggiori di infarto e ictus. Per questo motivo, è importante effettuare analisi regolari dei livelli di glicemia e colesterolo nel sangue e di albumina nelle urine. Ogni persona può adottare delle abitudini concrete per ridurre al minimo rischi e conseguenze dannose. In un regime alimentare sano il consumo di sale dovrebbe essere ridotto a meno di 5 g al giorno (un po' meno di quelli contenuti in un cucchiaino da tè raso). Un grammo di sale, infatti, con-

tiene circa 0,4 grammi di sodio. Un elevato apporto di sodio può favorire l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa, soprattutto nelle persone predisposte. Ricordiamo che il sale non è solo quello che viene aggiunto nella preparazione dei cibi, ma è anche quello naturalmente presente in essi, soprattutto in quelli conservati e nei prodotti pronti (nel caso, è preferibile scegliere linee con basso contenuto di sale), così come nei condimenti alternativi contenenti sodio (dado da brodo, ketchup, salsa di soia, senape...). Meglio insaporire gli alimenti con erbe aromatiche (come aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, origano, maggiorana, sedano, porro, timo, semi di finocchio) e spezie (come pepe, peperoncino, noce moscata, zafferano, curry) ed esaltarne il sapore naturale con succo di limone e aceto. Via libera a frutta e verdura, che contengono molte sostanze utili a eliminare dall'organismo i radicali liberi, causa di danni ai vasi sanguigni, nonché il potassio, in grado di abbassare i valori della pressione. Uno studio pubblicato sull'"International Journal of Hypertension" ha dimostrato che l'elevata concentrazione di nitrati inorganici (>250mg/100g) contenuti in verdure come lattuga, bietola, rucola, spinaci e soprattutto barbabietole rosse aumentano i livelli dell'ossido nitrico nel sangue, favorendo l'abbassamento della pressione arteriosa, già con l'assunzione di una singola dose al giorno. La verifica, nello specifico, è avvenuta su pazienti ipertesi, soprattutto in quelli con valori pressori elevati all'inizio dello studio, e che hanno ottenuto effetti benefici dai nitrati della barbabietola. Vanno ridotti i grassi, soprattutto quelli saturi presenti negli alimenti di origine animale (come carni e latticini): possono aumentare i livelli di colesterolo nel sangue, che a sua volta aumenta il rischio di infarto, ictus e arteriopatie periferiche. Tenete sotto controllo il peso: per ogni chilogrammo di peso in meno la pressione arteriosa si riduce di 1 millimetro di mercurio. Ogni 5 kg di peso in eccesso persi, la pressione sistolica può diminuire da 2 a 10 punti. L'obesità è uno dei principali fattori di rischio cardiovascolari: mantenere il peso forma aiuta a tenere sotto controllo la pressione arteriosa e riduce il rischio di sviluppare ulteriori disturbi cardiometabolici quali diabete e malattie coronariche. Evitate o comunque limitate entro le dosi consigliate il consumo dannoso di alcol. Smettete di fumare e non esponetevi al fumo passivo. Fate attività fisica regolare (almeno 30 minuti al giorno). Gestite lo stress in maniera sana, ad esempio attraverso la meditazione, un movimento fisico adeguato e contatti sociali positivi.

[Fonti principali: Ministero italiano della Salute, ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda, Humanitas Research Hospital, SIIA]



L'1 E IL 2 MARZO I RICORDI DI VALENTINA CORTESE SARANNO MESSI ALL'ASTA

# L'incanto di una vita all'incanto



Valentina Cortese. © Giovanni Gastel

di Laura Torretta

“Vera ultima diva, magica fata dallo sguardo magnetico, lady regina dei salotti, superba icona dell'eleganza”: sono molteplici le definizioni coniate per Valentina Cortese, attrice di cinema e di teatro scomparsa tre anni fa. In realtà, chi ebbe modo di conoscerla bene la pensava diversamente: “Valentina sembra una donna fragile, eterea – diceva di lei Paolo Grassi, direttore del Piccolo di Milano – ma viene dalla campagna, e ha dentro di sé una forza contadina”. Era risoluta e caparbia; lei stessa, del resto, non lo nascondeva.

“Sono cresciuta in campagna e ho ancora quelle persone dentro di me. La miseria, eppure la generosità dei poveri che danno ai poveri. La prima volta che sono entrata in una casa dei *sciuri* credetti mi avessero portata in chiesa. Le poltrone dorate, i lampadari di cristallo, i tendaggi di velluto. Ero una ragazzina. Quel giorno ho capito che il mondo si divide in ricchi e poveri. È il motivo per cui non ho mai battuto i piedi sul palcoscenico”. Valentina era una “figlia dell'amore”: sua madre, giovanissima e agiata ragazza borghese aspirante concertista, era nubile. Per coprire lo scandalo, appena dopo la

nascita, avvenuta a Milano nel 1923, la bimba venne portata a Stresa e affidata a una contadina (mamma Rina) per poi ritornare, ormai adolescente, nella famiglia d'origine e vivere con i nonni. Nella sua biografia, l'attrice ricordava con nostalgia “l'infanzia con le stalle, i carrozzoni di fieno e i ragazzi che sognavo di sposare”. Provava così tanta ammirazione per le donne che lavoravano nei campi da portare sempre, quale segno di apprezzamento, un foulard che annodava sul capo esattamente come facevano loro. Proprio alcuni di questi suoi prediletti “fazzoletti da testa” sono compresi nel catalogo

della vendita all'incanto “Valentina Cortese, gli arredi e il guardaroba di una diva” che Il Ponte Casa d'aste ha programmato a Milano (palazzo Crivelli, via Pontaccio 12) per l'1 e il 2 marzo.

Un evento, proprio a inizio stagione, di grande richiamo che, allestito in concomitanza con la *Milano Fashion Week 2022*, sarà preceduto, il 25, 26 e 27 febbraio, da tre giornate espositive. Da aggiudicare, una raccolta che documenta uno spaccato di vita della donna e dell'artista nel quale risaltano scenografici abiti da sera, firmati da prestigiosi nomi dell'alta moda, come Roberto Capucci e Maurizio Galante, Christian Dior e Mila Schon, Biki e Ferré. In vendita anche il romantico vestito di pizzo bianco indossato da Valentina-Ljuba, splendida interprete del *Giardino dei ciliegi* di Cechov andato in scena nel '74 con la regia di Giorgio Strehler, a lungo suo compagno d'arte e di vita; così come l'abito cinese “a vestaglia” in seta color carta da zucchero, con grandi ricami di fiori policromi, regalato alla “Diva” da Franco Zeffirelli. A raffinatissimi modelli in seta, *chiffon* e *crêpe* gerorgette, sono accostati quelli semplicemente curiosi come un costume tirolese con corpetto ricamato a fiorellini e gonna in *taffetas* verde mela, grembiule giallo, camicia e sottogonna rifiniti con pizzo. E anche una raffinata serie di valigeria Louis Vuitton accanto a una quantità di memorabilia, riconoscimenti, premi, persino un'insegna di *Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana*, ventagli di piume di struzzo, sino ai bozzetti dei costumi per commedie goldoniane, tutte dirette da Strehler.

Costituiscono un capitolo a sé le numerose foto in bianco e nero incorniciate in argento che la ritraggono con Fred Astaire e Gregory Peck, Marilyn Monroe e Ronald Reagan, Fellini e Truffaut, Sinatra e Liza Minnelli, Strehler e Visconti, dal momento che la sua carriera artistica l'aveva portata a Hollywood, tra le star del mondo della celluloida, dove aveva intessuto moltissime amicizie e nello stesso modo i salotti delle sue abitazioni italiane erano frequentati dai più noti personaggi dello spettacolo. E poi quelle personalissime, con Victor de Sabata (il primo amore, lei giovanissima fugge con lui, direttore d'orchestra che ha 31 anni



Valentina Cortese con Giorgio Strehler durante le prove di *Il giardino dei ciliegi* di Cechov (© Luigi Ciminaghi - Courtesy Piccolo Teatro di Milano-Teatro d'Europa)

di più, moglie e figli, lasciando di stucco la nonna che la accompagnava ancora al cinema per vedere film per ragazzi), con Richard Basehart e con Carlo De Angeli (rispettivamente suo primo e secondo marito). Una vita intensa, la sua, costellata di rapporti affettivi: “Una componente dell'amore che io coltivo da sempre è l'ammirazione; ho sempre ammirato i miei uomini, è un modo di avere cura dell'altro - diceva - è terapeutico prendersi cura di qualcuno; sono stata amata da uomini molto alti, mi guardavano da lassù e io smettevo di sentirmi sola e di avere paura. Li piango ancora e ci sono sere in cui rileggo le loro lettere”.

E dopo i ricordi più cari, come le istantanee con Jackie, l'amatissimo figlio, deceduto nel 2015 (un dolore immenso per Valentina che, allora novantaduenne, aveva mormorato “ancora una giro di clessidra e poi ci ritroviamo”) saranno dispersi tutti gli arredi delle case di Roma e Milano, dai servizi di piatti in porcellana di Limoges ai *salver* in argento, da un piano in commesso di pietre dure e lapislazzuli a una importante pendola a “lira” Dieudonné Kinable, con cassa in porcellana di Sèvres rosa e bronzi dorati (Francia, 1785/1790), da una raffinata *commode* intarsiata dell'ebanista Jean Francois Leleu sino a una curiosa sedia ottocentesca da balia, in legno ebanizzato e decorato in policromia. Infine, sarà la volta dei dipinti, tra i quali spiccano le opere di Leonor Fini, carissima amica dell'attrice.

Sfogliando il catalogo, non può che destare meraviglia rilevare come questa vendita a tutto campo non comprenda neanche uno degli anelli, collane, orecchini che Valentina amava portare, come documentano le numerose immagini fotografiche, ma vi è una ragione assai amara. Alcuni anni fa tutti i suoi monili, per un valore di 2 milioni di euro, le sono stati sottratti dalle due badanti che l'accudivano da decenni e poi, opportunamente smontati, immessi sul mercato illegale. Al di là di questa vicenda che ha dell'incredibile e sottolinea una volta di più quanto l'ingratitudine sia una moda diffusa, resta il fatto che i lotti in offerta sono molti, oltre 300: non si può fare a meno di pensare come sia un vero peccato che questo straordinario unicum venga parcellizzato. Le stime, tra l'altro, sono in gran parte assai accessibili anche se presumibilmente a far lievitare, e di parecchio, le cifre provvederà l'interesse collezionistico.

**L'incanto ha finalità benefiche:** nel rispetto delle volontà di Valentina che desiderava lasciare un segno tangibile all'amata Milano, i **proventi dell'iniziativa**, patrocinata dal Comune di Milano e dalla Camera Nazionale della Moda Italiana, saranno devoluti in parte all'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri (che destinerà i fondi derivanti dalla vendita per lo sviluppo di un progetto nell'ambito della ricerca oncologica “Studio di nuovi approcci terapeutici per la cura del timoma”) e in parte al Piccolo Teatro di Milano (che punterà alla realizzazione di “Archivio di una diva, progetto di riordino, inventariazione e valorizzazione del Fondo di Valentina Cortese” e di una “Borsa di studio Valentina Cortese a sostegno di una giovane attrice della Scuola di Teatro Luca Ronconi”).



Valentina Cortese con Richard Burton, Elizabeth Taylor e Franco Zeffirelli (immagine di repertorio -archivio personale - Courtesy Il Ponte Casa d'aste)



Abito da sera in seta jacquard con sopravvestito a kimono firmato da Roberto Capucci (Courtesy Il Ponte Casa d'Aste)



La rubrica della Previdenza Sociale  
a cura del Patronato INAS-CISL

Coordinamento Inas Cisl Svizzera  
Roberto Crugnola  
Feldstrasse 130  
8004 Zurigo  
Telefono 044 241 38 64

Ufficio Stampa Inas Cisl Svizzera  
Valeria Angrisani  
Rue Centrale 12, 1001 Losanna  
Telefono 021 320 01 11

# Pensione opzione donna



Buongiorno, mi rivolgo a voi per avere informazioni a livello pensionistico, vi racconto la mia "storia" lavorativa: ho lavorato inizialmente in Italia per circa 20 anni, poi mi sono trasferita in Svizzera dove ho lavorato per 14 anni come dipendente, mentre da due anni sono una lavoratrice autonoma. Dato che ho compiuto 59 anni a maggio 2021, e vorrei rientrare in Italia, volevo sapere se e quando potrei beneficiare della pensione italiana, in anticipo rispetto al compimento dell'età per la pensione svizzera.

Paola B.

Cara Paola, ho una notizia positiva da darti: la legge di Bilancio italiana ha prolungato anche per quest'anno (2022) la possibilità di accedere al trattamento pensionistico anticipato denominato "opzione donna".

Le principali particolarità di questa opzione pensionistica sono:

- La pensione sarà calcolata con il metodo contributivo,

- le lavoratrici devono perfezionare i requisiti di età e contributivi entro il 31 dicembre 2021.

Come ho sopra accennato posso accedere a questo trattamento pensionistico, che sarà calcolato secondo le regole di calcolo del sistema contributivo, le lavoratrici che, entro il 31 dicembre 2021, abbiano maturato un'anzianità contributiva minima di 35 anni e un'età anagrafica minima di 58 anni se lavoratrici dipendenti e di 59 anni se lavoratrici autonome.

Da segnalare che ai fini del conseguimento della pensione è richiesta la cessazione del rapporto di lavoro se dipendente, mentre non è richiesta la cessazione dell'attività svolta in qualità di lavoratrice autonoma. La decorrenza della pensione sarà trascorsi:

- dodici mesi dalla data di maturazione dei requisiti contributivi e di età, nel caso in cui il trattamento pensionistico sia liquidato a carico delle forme di previdenza

dei lavoratori dipendenti;  
- diciotto mesi dalla data di maturazione dei previsti requisiti, nel caso in cui il trattamento sia liquidato a carico delle gestioni previdenziali dei lavoratori autonomi.

Ti invito di conseguenza a presentarti al più presto nei nostri uffici, avremo la necessità di fare una verifica della contribuzione versata sia in Italia che in Svizzera, in modo tale da stabilire la data di maturazione dei requisiti, quantificare l'importo della pensione spettante e quale decorrenza potrà avere la pensione.

Da ultimo, visto che lavori come indipendente in Svizzera, non è richiesta la cessazione dell'attività lavorativa per ottenere il trattamento pensionistico, ma potrai continuare a lavorare e percepire la pensione italiana.

Gianmarco Gilardoni  
Responsabile regionale  
INAS CISL Mendrisio

## RENDITE SVIZZERE

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI  
Ufficio federale delle assicurazioni sociali UFAS

### Importi validi dal 1° gennaio 2022

L'unico cambiamento rispetto al 2021 riguarda il contributo per l'assistenza

Data: 01.11.2021  
Stato: Aggiornamento (Nessun adeguamento delle rendite al 2022)  
Ambiti: AVS, AI, IPG, PC, LPP

| Rendite e assegni per grandi invalidi (mensili)                                 |                             |
|---|-----------------------------|
| Rendita minima di vecchiaia   | 1195 fr.                    |
| Rendita massima di vecchiaia  | 2390 fr.                    |
| Importo massimo delle due rendite - sommate - di una coppia                     | 3585 fr.                    |
| Assegno per grandi invalidi AVS   |                             |
| grado lieve (a domicilio):  | 239 fr.                     |
| grado medio:  | 598 fr.                     |
| grado elevato:  | 956 fr.                     |
| Assegno per grandi invalidi AI (in un istituto)                                 |                             |
| grado lieve:  | 120 fr.                     |
| grado medio:  | 299 fr.                     |
| grado elevato:  | 478 fr.                     |
| Assegno per grandi invalidi AI (a domicilio)                                    |                             |
| grado lieve:  | 478 fr.                     |
| grado medio:  | 1195 fr.                    |
| grado elevato:  | 1912 fr.                    |
| Assegno per grandi invalidi AI per minorenni AI, al giorno                      |                             |
| grado lieve:  | 15,95 fr.                   |
| grado medio:  | 39,85 fr.                   |
| grado elevato:  | 63,75 fr.                   |
| Supplemento per cure intensive per minorenni AI, al giorno                      |                             |
| almeno 4 ore al giorno:   | 31,85 fr.                   |
| almeno 6 ore al giorno:   | 55,75 fr.                   |
| almeno 8 ore al giorno:   | 79,65 fr.                   |
| Contributo per l'assistenza   |                             |
| all'ora   | 33,50 fr.                   |
| all'ora, per una cura qualificata   | 50,20 fr.                   |
| al massimo per notte (Aumento al 1.1.2022):                                     | 160,50 fr.                  |
| Contributi e tavola scalare (annui)   |                             |
| Contributi minimi (AVS 413 fr., AI 66 fr., IPG 24 fr.)                          |                             |
| AVS/AI/IPG:   | 503 fr.                     |
| (AVS 826 fr., AI 132 fr.)   | AVS/AI facoltativa: 958 fr. |
| Tavola scalare dei contributi AVS/AI/IPG (lavoratori indipendenti)              |                             |
| limite inferiore:   | 9600 fr.                    |
| limite superiore:   | 57 400 fr.                  |
| Prestazioni complementari all'AVS / AI (annue)                                  |                             |
| Importi destinati alla copertura del fabbisogno vitale nelle PC                 |                             |
| per le persone sole:  | 19 610 fr.                  |
| per le coppie:  | 29 415 fr.                  |
| per i figli fino all'età di 11 anni   | 7200 fr.                    |
| per i figli dopo l'età di 11 anni   | 10 260 fr.                  |
| Importi limite della previdenza professionale                                   |                             |
| Importi limite della previdenza professionale obbligatoria                      |                             |
| - Salario annuo minimo  | 21 510 fr.                  |
| - Salario coordinato annuo minimo   | 3585 fr.                    |
| - Deduzione di coordinamento  | 25 095 fr.                  |
| - Limite massimo del salario annuo  | 86 040 fr.                  |
| Previdenza individuale vincolata del pilastro 3a                                |                             |
| Deduzione massima consentita per contributi a forme di previdenza riconosciute: |                             |
| - per chi è affiliato a un istituto di previdenza del secondo pilastro:         | 6883 fr.                    |
| - per chi non è affiliato a un istituto di previdenza del secondo pilastro:     | 34 416 fr.                  |

Dipartimento federale dell'interno DFI Ufficio federale delle assicurazioni sociali UFAS

patronato  
inas-cisl

istituto nazionale assistenza sociale

orario al pubblico:  
lunedì-venerdì  
9-12 e 14.30-17.30  
www.inas.ch

Amici italiani, da oltre cinquant'anni il Patronato INAS tutela gratuitamente gli italiani all'estero.

INAS in tutti i continenti e sull'intero territorio nazionale ha strutture ed operatori al vostro servizio.

INAS una perfetta competenza per ogni problema concernente: pensioni, accordi di sicurezza sociale, legislazione locale

#### Coordinamento nazionale

Zurigo - 8004 Feldstrasse 130 044 241 38 64

#### Sedi inas

Berna - 3001 Waisenhausplatz 28 031 381 09 45  
Coira - 7002 c/o Sina Steinbockstr. 12 081 257 11 23  
Losanna - 1001 Rue Centrale 12 021 320 01 11  
Lucerna - 6003 c/o Sina, Bireggstrasse 2 041 310 30 04  
Sion - 1950 Av. de la Gare 5 027 323 15 50  
Zurigo - 8004 Feldstrasse 130 044 241 38 64  
Regione Bellinzona c/o OCST via Campagna 5, 6512 Giubiasco 091 821 41 58  
Chiasso - 6830 Via Bossi 12 091 646 07 01  
Locarno - 6600 c/o OCST, Via Lavizzari 2 091 751 30 52  
Mendrisio - 6850 c/o OCST, via G. Lanz 25 091 646 07 01  
Lamone - 6814 c/o OCST, località Ostarietta - Via Cantonale 091 966 00 63  
Pfäffikon - 8808 Schindellegistrasse 1 055 410 46 35  
Samedan - 7503 Chesa Ruppanner, Quadratscha 1 081 833 00 86

Buon Compleanno



VERSO IL SESSANTESIMO DEL CORRIERE DELL'ITALIANITÀ

# Italianità, un modello "griffato" Cavalli



di Laura Torretta

La prospettiva di "una chiacchierata" con un luminare della medicina suscita inevitabilmente, questo è poco ma sicuro, un po' di preoccupazione. Alla prova dei fatti, presto ci si rende invece conto di aver avuto il privilegio di intervistare una persona speciale, quasi un messaggero di benevolenza che mette l'interlocutore a proprio agio. Stiamo parlando del professor Franco Cavalli, oncologo di fama internazionale, una lista di premi e riconoscimenti da far impallidire il palmares di qualsiasi star dello sport o della celluloido, una vita vissuta in Ticino e dedicata allo studio e alla cura del cancro. L'incontro con il CORRIERE risale a parecchi anni fa, quando -impegnato in politica- in occasione di una seduta del Parlamento il Prof. Cavalli ebbe modo di scoprirlo nella sala dove era possibile leggere tutti i giornali pubblicati in Svizzera. Chi, meglio di lui, può discorrere di italianità?

**Professore, come è nata la collaborazione tra Italia e Svizzera nella ricerca sul cancro?**

"Dobbiamo parlare di collaborazione tra Milano e Ticino, fondamentalmente, nata nel 1973, "nella preistoria". Mi ero laureato a Berna e durante il periodo di formazione ho lavorato all'Istituto dei Tumori di Milano, dal prof. Gianni Bonadonna e ho incontrato, per la prima volta, anche Umberto Veronesi. Proprio con Bonadonna è stata concepita l'idea di organizzare, nel 1981 a Lugano, un congresso sui linfomi che è via via cresciuto sino a diventare il più importante a livello mondiale. E l'incontro con Veronesi è stato un seme. Quando, nel 1978, sono tornato in Ticino e ho creato l'oncologia, che non c'era, a poco a poco la collaborazione si è fatta più stretta. Poi, nel 1982 siamo passati alla nascita della Scuola Europea di Oncologia, fondata con una cerimo-

nia ad Ascona. Alcuni dei miei collaboratori, quali la prof. Cristiana Sessa che lavora ancora oggi all'IOSI - Istituto Oncologico della Svizzera italiana, per un periodo lavorava al 50% a Bellinzona e al 50% all'Istituto dei tumori di Milano. E il prof. Goldhirsch, mio co-primario dell'oncologia ticinese, a un certo momento è diventato primario dell'oncologia medica all'Istituto Europeo di Oncologia, però due giorni alla settimana era da noi. Nell'International Extranodal Lymphoma Study Group (IELSG), che coordiniamo a Bellinzona e che riunisce ricercatori di tutti i continenti per fare studi sui linfomi maligni, il gruppo principale è di Istituti italiani".

**Allora il Ticino è diventato un centro di eccellenza?**

"Ci sono aspetti, non legati alla ricerca, che forse per i pazienti sono i principali: siamo riusciti a sviluppare in Ticino, come è stato riconosciuto anche in due premi che ci sono stati assegnati (premio Pezcoller a Trento, premio Beccaria a Modena), una struttura omnicomprensiva che non è focalizzata solo sull'Istituto, come può essere un Istituto del cancro: oltre a coordinare il tutto, è anche presente sull'intero territorio occupandosi di ogni aspetto, dalla prevenzione alle cure palliative. Abbiamo gestito anche le cure palliative familiari, puntando quindi alla prossimità con i pazienti in modo che siano più vicino possibile alle loro famiglie. Per quanto riguarda la ricerca, in particolare gli studi clinici, prima dando vita al congresso Linfomi e poi creando questo gruppo internazionale, abbiamo sviluppato la ricerca diventando sicuramente un punto di riferimento a livello nazionale. Un secondo aspetto di collaborazione con l'Italia è rappresentato dal fatto che già nel 1980 siamo stati i primi in Svizzera a poter testare l'efficacia di nuovi farmaci, cioè la fase di passaggio dal topo all'essere uma-

no. Forse, prima che nei linfomi siamo diventati un punto di riferimento per la valutazione dei nuovi farmaci. È per questi studi sperimentali che molti pazienti dall'Italia venivano a farsi curare da noi".

**Quale è stato il Suo ruolo nella Scuola Europea di Oncologia?**

"Io conoscevo Veronesi, lui conosceva me. Quando, 40 anni fa, ha deciso di creare una Scuola Europea, con una sede a Milano e un'altra a Bellinzona, probabilmente d'accordo con la famiglia Necchi che aveva fatto un'importante elargizione e a quel tempo stava a Lugano, mi ha illustrato questo piano chiedendomi se fossi d'accordo a partecipare. Sono stato ben contento poiché, a mio avviso, era un'occasione molto importante avere la possibilità di disporre di fondi per fare formazione senza dover dipendere dalle ditte farmaceutiche. Con modalità diverse, ho sempre collaborato; all'inizio come docente di corsi, in seguito con una partecipazione più strutturata, assumendo delle responsabilità per alcuni settori. Ad esempio, quando abbiamo deciso 10 anni fa di tenere dei corsi con valenza universitaria, mi sono occupato in prima persona anche di organizzare dei programmi nell'America Latina, così come di un progetto pratico per curare le pazienti con il tumore del seno in Kirghizistan. E quando, nel 2009, Veronesi - che pur avendo già superato gli ottant'anni era ancora molto attivo nello IEO e creato una sua Fondazione - decise di lasciare la Scuola, l'ho sostituito come presidente del Comitato scientifico della ESO".

**È un incarico che ha tuttora?**

"Sì, è un incarico che ho tuttora, e l'impegno maggiore nella ESO è per i Wof (World Oncology Forum). Organizzati per la prima volta nel 2012 a Lugano, sono un incontro di esperti (dai 50 ai 100) di ogni parte del mondo che si trovano per due-

tre giorni per valutare la situazione mondiale nella lotta contro il cancro. Allora, ci eravamo chiesti se stessimo vincendo questa "guerra" e la risposta era stata "né sì, né no" nel senso che sì, la stiamo vincendo a livello scientifico, ma visto che la stragrande maggioranza della popolazione mondiale non ha accesso né alla diagnosi precoce né tanto meno alle terapie, i numeri a livello mondiale peggiorano continuamente. E quindi non si può dire che la stiamo vincendo. Nel marzo 2022, quando ricorrerà il 40° anniversario della ESO, ci ritroveremo al Monte Verità per chiederci: Ci siamo avvicinati a migliorare i risultati a livello globale?".

**È stata una lunga amicizia quella con il Prof. Veronesi?**

"Abbiamo avuto parecchi contatti, anche se, lui sempre "straoccupato" e anch' io abbastanza impegnato, non era così facile incontrarci. Ci vedevamo soprattutto nei convegni o per i corsi ESO: ricordo una serata a Buenos Aires e il volo di ritorno fatto insieme. Oppure in televisione, qui in Ticino, quando eravamo entrambi presenti ad una trasmissione, e ci sentivamo ogni tanto per discutere dei progetti della ESO. Per quanto non frequentissimi per ragioni oggettive, erano contatti sempre molto produttivi. Fondamentalmente avevamo una visione, dell'oncologia e del mondo, molto simile e quindi non era necessario vedersi per grandi discussioni".

**E i laboratori di ricerca? Quali progetti per il futuro?**

Proprio come ha fatto Umberto, ho continuato a vedere pazienti fino a un anno fa. A parte alcune altre attività, come progetti nel settore sanitario in Centro America, o partecipazioni a congressi internazionali, la mia attività principale è nello sviluppo dei laboratori di ricerca del polo di ricerche biomediche di Bellinzona. Abbiamo l'Istituto di Ricerche Biomediche, alla cui fondazione ho partecipato 20 anni fa, fino a qualche mese fa diretto da Antonio Lanzavecchia e l'Istituto Oncologico di Ricerca, fondato da me nel 2003, che si sta sviluppando parecchio. In ottobre sarà pronto un nuovo edificio, bello e grande: finalmente molto spazio per i nostri laboratori. Ed è già in programmazione un secondo edificio perché stiamo creando una serie di sinergie, di nuovi progetti di ricerca tra i due Istituti, che, insieme, occupano 250/260 persone. L'idea è di crescere ancora: sia a livello Cantonale che a livello Federale è stato deciso che Bellinzona sarà il centro per tutte le ricerche biomediche della Svizzera italiana. Siamo anche parte della Facoltà di Biomedicina dell'Università della Svizzera Italiana: giovane e dinamica, è stata creata cinque anni fa, è in una fase di grande sviluppo e noi rappresentiamo la parte di ricerca".

**Ma il COVID ha rallentato l'attività di ricerca? Come si poteva lavorare a distanza?**

"Naturalmente il COVID ha rallentato le attività di ricerca, perché non era possibile organizzare dei meeting. Li abbiamo in buona parte trasformati in incontri virtuali, ma per una scuola che mette il peso fondamentale sulla relazione "docente - discepolo" e quindi incontro e discussione, non è la stessa cosa. Nei corsi abbiamo perso parecchio in questo senso. Per quanto riguarda i laboratori di ricerca c'è stato un certo rallentamento, ma non estremamente significativo. In primo luogo, grazie al fatto di avere collaboratrici e collaboratori molto bravi e disponibili a cambiare la struttura del lavoro, nel senso che quelli non strettamente impegnati nella struttura lavoravano da casa. Chi doveva essere in laboratorio si avvicendava, con due se non tre turni con orari diversi, in modo da coprire praticamente le 24 ore. E siamo stati anche coinvolti in alcuni programmi sul Covid. Abbiamo ricevuto finanziamenti per sviluppare delle conoscenze, in particolare per capire come mai gli uomini muo-

iono molto più delle donne di Covid. Questo ha probabilmente a che fare con gli ormoni maschili, la penetrazione del virus attraverso lo stesso recettore che viene usato dagli ormoni maschili; abbiamo in corso anche uno studio sui farmaci che bloccano questo recettore ormonale".

**Ci sono ripercussioni dopo la decisione dell'Unione europea di inserire la Svizzera tra i Paesi che devono adottare il green pass che continua a scatenare tante polemiche in Italia?**

"No, al momento: noi continuiamo ad avere misure di precauzione anche se per la stragrande maggioranza i nostri collaboratori sono vaccinati, oltretutto quelli dell'Istituto di Ricerche Biomediche sono fondamentalmente dei virologi; tuttavia, abbiamo diminuito di molto gli incontri in presenza".

**In che modo ha avuto inizio la Sua avventura di solidarietà nell'America Centrale?**

"Nel 1985 ho cominciato, con alcuni amici, a sviluppare un'associazione di aiuto medico, prima solo per il Nicaragua e poi estesa a tutta l'America centrale (Salvador, Guatemala). Funziona molto bene e continua a crescere: è un buon segno, vuol dire che non abbiamo sbagliato la ricetta. Ci occupiamo soprattutto di oncologia pediatrica, perché sviluppare il settore delle cure dei tumori nei bambini, in quei Paesi in cui l'età media è 20 anni, non è semplice come da noi. Il Nicaragua ha, grosso modo, la stessa popolazione della Svizzera, anzi un po' meno, ma ha quattro o cinque volte di più la popolazione di bambini. Quindi anche molti più tumori pediatrici che da noi. In Svizzera abbiamo 70/80 casi di tumore infantile, in Nicaragua 300/350. Prima che cominciassimo, non esisteva praticamente niente: o la famiglia aveva il denaro per andare negli Stati Uniti o il bambino non aveva via di scampo. E l'altro settore dove ci concentriamo molto è quello madre/bambino: parto e neonatologia. Abbiamo rifatto tutto il principale ospedale gineco/ostetrico di Managua. Ogni anno si registrano quasi 15 mila parti, un numero enorme (in Ticino non c'è nessun ospedale che arriva a mille nascite). Proprio perché un quarto dei neonati nascono da madri con carenze di ogni tipo, i bimbi hanno bisogno di cure intense: c'è una mortalità molto alta. Abbiamo ricostruito interamente questo settore dimezzando la mortalità neonatale e applicato il modello anche nel Salvador. E tra i grandi progetti, ci occupiamo dello sviluppo della diagnosi e della cura dei tumori femminili. Siccome in quei Paesi il tumore femminile più frequente è quello del collo dell'utero, un tumore guaribile se diagnosticato per tempo, abbiamo sviluppato il settore della diagnosi precoce e della terapia applicandolo poi nel Salvador e ora anche in Guatemala dove siamo attivi soprattutto con la popolazione Maya, poverissima e molto mal servita dal punto di vista sanitario a causa di un estremo razzismo. Abbiamo sul posto un coordinatore, collaboratrici e collaboratori. Quanto ai miei compiti, ora io mi occupo sia della progettazione, sia della ricerca di fondi".



## GIORNALISTI, GIORNALAI E INFORMAZIONE

## Notizie fresche fresche, di giornata!



di Beatrice Palazzoni

Anche se lo leggiamo tutti i giorni, o quasi, magari sorseggiando un caffè, probabilmente non ci siamo mai interrogati sull'origine della

parola giornale. Si tratta di un derivato dell'aggettivo latino "diurnalem", "giornaliero", che oggi indica una "pubblicazione quotidiana per la diffusione di notizie politiche, economiche e di attualità". Origina-

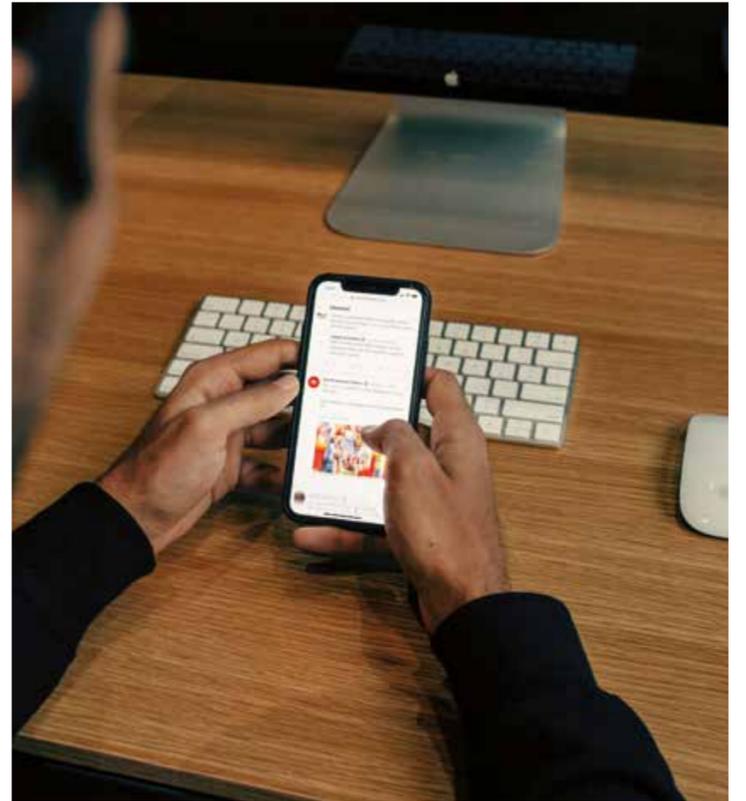
riamente l'espressione completa era foglio o "libro giornale" e, nel significato più antico, indicava una sorta di "diario mercantile" in cui si annotavano i conti giorno per giorno, per poi passare ad essere un "fascicolo letterario pubblicato periodicamente" e infine "un quotidiano" nell'attuale accezione del termine.

Il giornale murale era poi, negli anni Trenta del Novecento un "foglio di notizie politiche affisso ai muri", il cui nome venne ripreso dall'espressione russa stennaja gazeta (anche abbreviata in stengazeta). Inoltre, è interessante sapere che, un tempo, la parola giornalista (importata nel Settecento dal francese *journaliste*) destò vari problemi di definizione, poiché veniva popolarmente usata per designare i "venditori di giornali", ossia gli attuali giornalisti. A proposito, così scrisse nel 1886 il lessicografo Giuseppe Rigutini, nella sua opera *I neologismi buoni e cattivi più frequenti nell'uso odierno*: "Giornalista è necessario accettarlo per Colui che suole scrivere nei giornali; per rispetto alla quale professione non dovrebbe dirsi Giornalista Il venditore di giornali, ma, come si dice a Firenze, Giornalaio". Restando in tema di parole nuove, ma arrivando alla contemporaneità, con l'avvento della stampa in digitale sono nate e si sono diffuse anche nella nostra lingua alcune espressioni strettamente connesse a questo nuovo strumento divulgativo, come clickbait e colonnino destro. Il clickbait deriva dai verbi inglesi to click "cliccare" e to bait "adescare", unione che potremmo tradurre in "esca da click, acchiappaclick o acchiappavisualizzazioni". Si tratta infatti di "un contenuto accattivante che adeschi l'utente affinché visiti pagine web, per aumentare le rendite pubblicitarie".

Negli stessi giornali online troviamo spesso, nella parte destra della pagina, titoli curiosi, notizie inaspettate o contenuti video esilaranti: nasce da qui l'espressione colonnino destro, come sinonimo di "luogo in cui si collocano le notizie più leggere, disimpegnate, svaganti, divertenti". Lo stesso luogo è tuttavia particolarmente a rischio bufale o fake news ossia "notizie false e costruite ad hoc per fare rumore e attirare lettori".

Infine, navigando tra abitudini linguistiche e accezioni che sono nate proprio tra le pagine dei giornali, ne

troviamo alcune che abbiamo talmente apprezzato da averle diffuse nella quotidianità; per citarne solo alcune: esodo e controesodo nell'accezione di "partenza o il ritorno dalle vacanze estive" o la tipica esagerazione in campo meteorologico, che ritroviamo in espressioni come caldo africano, freddo siberiano, morsa del gelo, che rischiano di creare assuefazione rispetto ai cambiamenti climatici e sotto o sovrastimare l'impatto dell'emergenza ambientale. Quindi in conclusione: informatevi, divertitevi ma... navigate con prudenza!



## LA RECENSIONE

## Gloria e virtù: Dante, Leopardi, gli altri

di Lucia Onorati

Un titolo emblematico questo posto in copertina del volumetto *Gloria e virtù: Dante, Leopardi, gli altri* di Aldo Onorati e Fabio Pierangeli (Paolo Loffredo editore, Napoli, settembre 2021, pp. 100, Euro 11,50).

Il lavoro a quattro mani districa problematiche varie. Procediamo con ordine. La prima parte del testo, quella di Onorati, si articola in una disamina della gloria nella concezione dell'Alighieri, di Foscolo, Schopenhauer e Leopardi; la seconda parte, di Pierangeli, riprende il discorso su Leopardi ma interessandolo alla sua permanenza a Roma, e poi approfondisce lati poco conosciuti della narrativa di Ippolito Nievo. In realtà, il concetto di gloria, anche se in modi diversi e con procedimenti del tutto personali, è il coagulo profondo di un libro che sembra diviso a metà, mentre è legato a un denominatore comune ai due autori: esplorare, nell'inusitato, figure che hanno scavato nell'animo umano con varianti che, naturalmente, procedono da un vertice comune. Vediamo nel dettaglio.

Onorati esamina il concetto che della gloria hanno i quattro autori sopra citati, spiegando però il significato che

la parola ha avuto nei secoli e quindi al tempo in cui sono vissuti l'Alighieri, il Foscolo, il filosofo tedesco e il nostro Leopardi. Il termine virtù si affianca gnoseologicamente a gloria, perché in taluni periodi, specie nell'antichità, le due significazioni non erano separate. Dante, compatendo la spinta umana a raggiungere l'eccellenza, afferma che solo a Dio si addice la gloria; infatti, il primo canto del *Paradiso* si apre con questo termine astratto. Onorati mette però in contraddizione con sé stesso l'Alighieri, perché, se da una parte egli constata la vacuità degli umani onori, dall'altra vi tende con tutte le forze. Ora non sta al censore snodare le risposte che Onorati dà. Foscolo, anche lui, nelle lezioni universitarie stempera la realtà vera del successo, ma nei *Sepolcri* ribadisce il dovere di educare all'amor di patria gli animi: è quel lavoro farà rimanere il letterato nella memoria dei posteri. Invece Schopenhauer considera il problema della gloria: quella vera e quella falsa. La seconda viene in vita; la prima, quella reale ed eterna, arriva dopo la morte. Leopardi, infine, distrugge tutto, dimostrando l'inutilità della fatica per raggiungere una cosa irreale, peritura e che non serve né all'autore né ai posteri. Nel capitolo di chiusa

"I quattro a confronto", Onorati soppesa con la bilancia dell'orafo le similitudini e le differenze fra questi grandi nomi. La seconda parte è scritta da Fabio Pierangeli, docente di Letteratura Italiana all'Università degli studi di Roma "Tor Vergata", autore di straordinari studi su Ungaretti, Guido Morselli, Tomasi di Lampedusa e soprattutto su Leopardi (si raccomanda la lettura di "Esplorazioni leopardiane").

Ora, il titolo "Gloria e virtù" non è messo a caso. Infatti, se la prima parte esamina il concetto di gloria nei quattro autori citati, la seconda si addentra nel concetto di virtù in Leopardi e in Nievo. Una sostanziale uniformità lega gli uomini nella mascherata della civiltà. Sembra di leggere Pasolini o qualche altro autore del pieno Novecento. E invece è Giacomo Leopardi a parlare, citato nel saggio di Pierangeli: 30 aprile del 1822, nello *Zibaldone*: "Questi sono simili fra loro, quelli che sono perfettamente colti, in virtù dell'incivilimento che tende per essenza ad uniformare". Il 21 di luglio del 1829, ormai definitivamente fuori da Recanati, scrive: "Chi non è mai uscito da luoghi piccoli, come ha per chimere i grandi vizi, così le vere e solide virtù sociali. E nel particolare dell'amicizia, la crede uno di quei nomi e non cose, di quelle idee proprie della poesia o della storia, che nella vita reale giornaliera non si incontrano mai (e certo egli non si aspetta mai d'incontrarne nella sua). E si inganna. Non dico Piladi o Piritoi, ma amicizia sincera e cordiale si trova effettivamente nel mondo, e non è rara. Del resto, i servigi che si possono attendere dagli amici, sono, o di parole (che spesso ti sono utilissime), o di fatti qualche volta; ma di roba non mai, e l'uomo avvertito e prudente non ne dee richiedere di sì fatti (di tal fatta)". Nelle città, scrive

Pierangeli, è impossibile avvertire l'eco delle divinità e quindi, fuor di metafora, della virtù e della fantasia poetica.

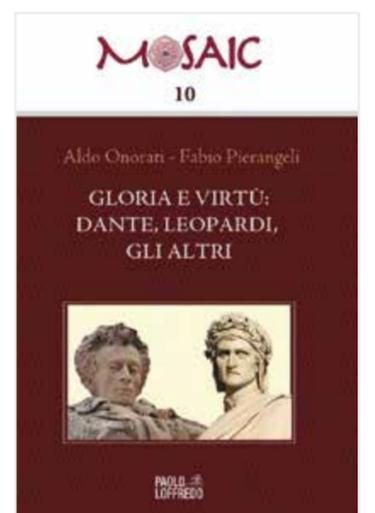
L'auto-esclusione o esclusione forzata dalla convivenza umana, resta topos vivissimo in immaginazioni ispirative anche molto differenti nel tratto dei Canti che dall'Inno ai Patriarchi arriva a quello che un "ignoto amante" indirizza alla Beltà, l'unica lirica scritta dopo il soggiorno romano, disastroso. Come il Prometeo delle *Operette morali*, il conte Giacomo deve constatare, anche nei difficili rapporti con l'altro sesso, che la virtù non esiste, o è vilipesa, nelle piccole e nelle grandi città.

Il topos del viaggio come scoperta dei mali del mondo che annullano la pretesa antropocentrica e di un mondo dominato dalla virtù, si ripete nella novella umoristica di Ippolito Nievo *Il Barone di Nicastro*, una sorta di corsa (compiuta con svariati mezzi di trasporto, dalla nave alla mongolfiera) attraverso l'intero globo terrestre dove lo spazio è solo nominato e pressoché non descritto e i luoghi stanno ad indicare idee, modelli sociali, politici, mentali, sui modelli umoristici e del *Candide*, e delle opere di Sterne.

Si tratta, spiega Pierangeli, della miglior prova del Nievo comico, volutamente disordinata, in cui la geografia scompaginata si presta a incontri esilaranti, senza perdere di vista il sottofondo etico contrassegnato da una leopardiana amarezza per i caratteri degenerati assunti dall'uomo, a cui reagisce l'ilarità della satira. Come il Prometeo leopardiano, rischiando la vita, rimettendoci la salute, Nicastro non trova la virtù che cercava come letta nel frammento di Bruto, attardato dalle meschine dualità che formano i costumi e la mentalità del genere umano, da Oriente a Occidente.

Le umiliazioni, le vessazioni corporali, le mille avventure, dai paesi barbari a quelli più avanzati lo convincono dell'inesistenza di una conciliazione allo strapotere del due, numero simbolo degli opposti lacerati e laceranti, specchio della drammatica coscienza della dualità: tra riscatto e perdizione, fascino della vita contadina e attrazione per la nuova cultura urbana, civiltà veneziana al tramonto e nuova civiltà dell'Italia Unita, rispetto della tradizione aristocratica e nuovi ideali democratici e risorgimentali, già intravisti nei romanzi precedenti agli itinerari del Barone per cui, alla fine del viaggio, la virtù non può accompagnarsi alla felicità.

In conclusione: se dovessimo definire gli autori esaminati qui nei due termini "ottimisti e pessimisti", non avremmo scelta: la bilancia penderebbe dalla parte del pessimismo, ma un pessimismo vitale, attivo, come appunto richiede ogni opera d'arte.



IL LAVORO "MECHA" DI BARBARA BARBERIS SULLA FOTOGRAFIA DEL RITRATTO SUPER ROBOTICO

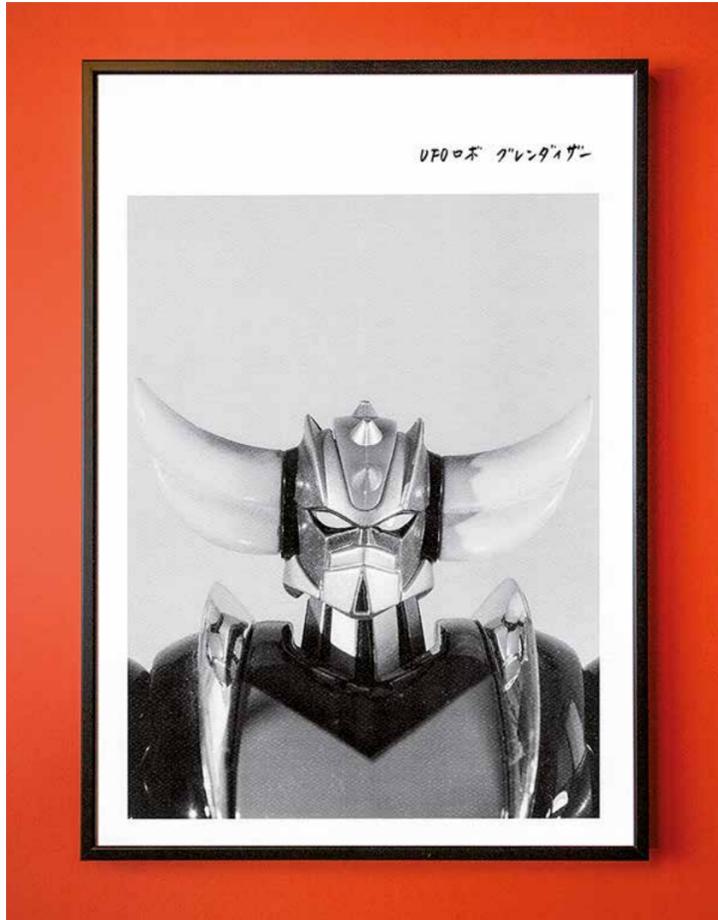
# Il paradosso del super robot

di Jacopo Buranelli

Il lavoro di Barbara Barberis sui giganti d'acciaio è stato presentato per la prima volta alla mostra di Milano, **Manga Heroes** nel 2021, che ho avuto l'onore e la fortuna di poter curare. Insieme a Giuliano Manselli di Droma Studio, abbiamo ragionato sulla possibilità di inserire in un universo già di per sé iconico, una nuova variazione sul tema.

Le immagini dei mecha (ovvero i robot presenti in numerose opere di fantasia, dalla letteratura ai manga e agli anime, ndr) di Barbara, queste foto ricche di vita, dal fascino vintage, si riflettono sullo spettatore restituendo uno sguardo che di per sé è sempre stato assente. Quello diretto, iconico, del super eroe, in questo caso, del super robot, nei confronti del suo pubblico. Sono state esposte sulle pareti di ingresso, come incipit della mostra e come sigillo di guardia di quel viaggio estetico e sensoriale che ha caratterizzato Manga Heroes e tutti i suoi eroi esposti.

L'elemento più sorprendente, nonché il punto più profondo che mi ha convinto del lavoro di Barbara, è questa sua capacità di trovare e di giocare con il paradosso. Il primo paradosso con cui l'artista si diverte è quello di infondere vita nello sguardo di oggetti metallici, giocattoli, super robot che neanche per loro stessa natura avrebbero, poiché gran parte di loro non sono altro che giganti guidati da piloti temerari. Questo restituisce allo spettatore una dimensione fa-



migliare, l'eroe del manga e dell'anime è ora più vicino che mai e questo Great Mazinger o il Tetsujin 28 con

cui si apre la sequenza, ricordano parenti illustri, foto d'altri tempi di amici, compagni d'avventura, com-

pagni di giochi in un'epoca che non esiste più se non nella nostra memoria. Che così è, del resto. Visto che si tratta di icone del passato, personaggi nati dalla matita Gō Nagai e dalla mente visionaria di Yoshiyuki Tomino, veri e propri veterani di quella breve, ma intensa Golden Age della fantascienza super robotica giapponese. Lo sguardo umano nella macchina non è solo un elemento estetico, bensì anche una dinamica di prospettiva e se vogliamo anche di scelta narrativa.

**Il posizionamento della macchina riporta tutti questi giganti alla dimensione umana, quasi riunendoli tutti sotto le stesse misure, nello stesso riquadro, in maniera molto ordinata, una sorta di composizione giapponese.** Una scelta preziosa dalla scrittura calligrafica di Inoue Naoka che ha contribuito con le proprie mani direttamente sulla foto, rendendola quasi d'archivio. Ed ecco che quei parenti illustri possono essere visti anche come "soliti noti" dell'animazione. Schedati in una sorta di carcere nostalgico, di un tempo che rimanda a diverse generazioni, con la nostalgia dei tempi in cui la terra era minacciata oltre che protetta da Muteki kōjin Daitān 3 e company.

**Altro paradosso acuto della Barberis che nella sua schematicità e nella sua volontà di renderli tutti simili, sotto lo stesso sguardo del ritratto canonico, infonde ad ognuno una identità che difficilmente si nota nel marasma delle produzioni di quell'epoca.**

Anzi, spesso si ricorda con freddezza quanto quei maxi robot fossero, in fondo, un po' tutti uguali. Grossi, potenti, imponenti e imbattibili. Eppure, nel lavoro presentato ogni eroe mantiene la sua singolarità, come a volersi distinguere dallo stereotipo di robot giapponese, presentandosi per la prima volta come una star del cinema d'essai.

**Terzo paradosso riuscito è quello di mettere insieme l'estetica pop culture nipponica, rappresentata dai famosi Gundam e Grendizer, con la tradizione severa della fotografia da ritratto occidentale.** Il robot come idea è circolare: può essere guidato da chiunque, nel bene o nel male. Torna sempre, sotto altre forme, altri nomi, ma torna anche adesso. Il mecha è un concetto quasi buddista nel suo ripetersi costantemente e nel suo ideale di karma, rappresentato dal pilota che ne identifica la coscienza. La fotografia ha la pretesa di essere immortale, ma non lo è e nel suo fotografare quella luce in quel determinato istante ci richiama a una caducità delle cose, a un tempo che ha un inizio e una fine che prima o poi svanirà.

Il gioco dei paradossi di Barbara Barberis è intenso e riuscito, sintetizzabile con questa espressione che ho usato spesso nel raccontare tale lavoro al pubblico in mostra: *Non sono solo giocattoli, come potete vedere da queste foto. Eppure, è divertente giocare.*

Una serie di foto-ritratti in bianco e nero di giocattoli Mecha, catturati in primo piano come persone reali che posano per una foto. L'approccio fotografico adottato, operando sulla sottrazione, consente sia la dimensione plastica che la qualità materica dei soggetti, con tutte le imperfezioni, le crepe e le polveri che ne caratterizzano la vita attraverso la nitidezza del bianco e nero.

<https://www.kingkoala.it/product-category/print/mecha/>

TRE PIANI, IL NUOVO FILM DI NANNI MORETTI

# Non lasciamoci dividere dalle difficoltà

di C.G.

Egoismo, paura, colpe piccole e grandi, inquietudini, solitudine, fobie, paranoie. Sono questi i sentimenti che

attraversano la vita apparentemente tranquilla delle tre famiglie che abitano in un edificio borghese a Roma e animano **Tre piani**, film diretto nel 2021 da Nanni Moretti e presentato in

Concorso al Festival di Cannes 2021 dove è stato accolto da ben undici minuti di applausi. Per la prima volta in oltre 40 anni di carriera - che hanno dato alla luce pellicole come *Bian-*

*ca, Palombella rossa, Caro diario, La stanza del figlio, Sogni d'oro, Il caimano* -, il regista mette in scena la storia di un libro, quindi un soggetto non suo. *Tre piani* è, infatti, l'adattamento del romanzo omonimo del 2017 di Eshkol Nevo, ambientato a Tel Aviv. Protagonista della pellicola (accompagnata ancora una volta dalle melodie composte da Franco Piersanti) è un cast corale che comprende, oltre allo stesso Moretti, Margherita Buy, Riccardo Scamarcio, Alba Rohrwacher, Adriano Giannini, Elena Lietti, Alessandro Sperduti, Denise Tantucci, Anna Bonaiuto, Paolo Graziosi, Stefano Dionisi e Tommaso Ragno. Al primo piano della palazzina vivono Lucio (Riccardo Scamarcio), Sara (Elena Lietti) e la loro figlioletta di

7 anni Francesca. Al secondo piano Monica (Alba Rohrwacher) e suo marito Giorgio (Adriano Giannini), anche loro genitori di una bimba. Al terzo abitano Dora (Margherita Buy) e suo marito Vittorio (Nanni Moretti), entrambi giudici, assieme al figlio ventenne Andrea (Alessandro Sperduti).

Descrivendo il film, il regista romano ha spiegato che il lavoro di sceneggiatura ha puntato a intrecciare le tre storie di colpe, ossessioni e dolore dei protagonisti che nel libro dell'israeliano Eshkol Nevo erano raccontati separati. E ha sottolineato la differente gestione dei problemi da parte delle donne e degli uomini: "I personaggi femminili hanno un modo diverso di affrontare i conflitti. Gli uomini sono fermi, inchiodati alle loro convinzioni, alle loro paure e al senso assoluto di giustizia, convinti ostinatamente di stare dalla parte della ragione. I personaggi maschili cercano di ricucire e sciogliere i conflitti, di lasciare spazio all'altro, un cambio di prospettiva importante non solo nella vita privata ma anche in quella pubblica", ha dichiarato.

Per poi concludere: "Il libro da cui sono tratti la sceneggiatura e il film parlano della nostra tendenza a condurre vite isolate, a fare a meno di una comunità che pensavamo non esistesse più. Ecco, la pandemia è come se avesse smascherato questa bugia. Il concetto di comunità è tornato alla ribalta. Dobbiamo affrontare e uscire tutti insieme da questo periodo così cruciale", ha spiegato. Insomma, è necessario affrontare le difficoltà insieme, piuttosto che farsi separare da quest'ultime come invece accade ai protagonisti di *Tre piani*.

**Titolo:** Tre piani  
**Lingua originale:** italiano  
**Paese di produzione:** Italia, Francia  
**Anno:** 2021  
**Durata:** 119 min  
**Genere:** drammatico  
**Regia:** Nanni Moretti  
**Musiche:** Franco Piersanti



L'ESPRESSO È CANDIDATO A DIVENTARE PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ DELL'UNESCO

# Il tempo del caffè e il potere della tazzina



di Cristian Repetti

La candidatura dell'espresso è stata trasmessa alla Commissione nazionale italiana per l'Unesco, nella speranza che venga ulteriormente accettata e inoltrata entro il 31 marzo a Parigi. La mitica "tazzina", idealmente associata al risveglio mattutino e alle pause salvifiche della giornata, rappresenta per tutti gli italiani un'abitudine imprescindibile, sociale e culturale, con ampi riscontri nella letteratura, nell'arte e nella musica. E che appassiona - e unisce - tutto il Paese, da Napoli a Venezia fino a Trieste, passando per Roma e Milano. Il musicista Giuseppe Verdi ne tessava gli elogi come "il balsamo del cuore e dello spirito". Il drammaturgo, attore e regista Eduardo De Filippo attribuiva a essa una sorta di potere taumaturgico, invitando a fargliene bere una, una volta che fosse morto: "Vedrai che io resuscito come Lazzaro!".

## IL FLOP DEL CAFFÈ AMERICANO IN ITALIA

Altra faccia della medaglia, in contemporanea con la richiesta all'Unesco, è il flop che hanno registrato il "frappuccino" e gli altri prodotti di Starbucks in Italia. Il colosso a stelle e strisce, nella Penisola, è passato da ricavi da 11 milioni di euro nel 2019 ai soli 6,8 milioni nel 2020, con un calo del 44%. Il Covid avrebbe avuto un ruolo influente nella decisione della catena americana di non aprire due nuovi locali a Milano (contrariamen-

te a quanto era in programma, con le inaugurazioni previste proprio in questo periodo), ma non è stato l'unico fattore determinante. Per ora, nel capoluogo lombardo, resistono i punti vendita in zone comuni di primo piano, e strategiche, come Cordusio, corso Vercelli, via Durini, via Restelli, Garibaldi e la stazione Centrale. Tuttavia - è evidente - l'amore tra i beveroni allungati americani e il popolo tricolore non è mai scocato. È dunque anche, e soprattutto, una questione di mentalità, usi e costumi, un senso di familiarità che in contesti simili viene a mancare, a differenza del bancone del bar o dell'antica "latteria" sotto casa, nel proprio quartiere.

## ECCELLENZA ARTIGIANALE

Filtrato, preparato con la moka, con la caffettiera napoletana, o il classico espresso, il caffè è, ormai da secoli, un simbolo del made in Italy, nonché uno dei piaceri preferiti dagli abitanti del Bel Paese, per quanto vanti origini antichissime, che portano altrove. I primi segni della sua coltivazione risalirebbero al XV secolo tra l'Etiopia, la Persia e lo Yemen. Nella Penisola, dall'Oriente fino a Venezia, intorno al 1570, ne portò alcuni sacchi un noto botanico e medico, Prospero Alpino. Per questo, tra il 1600 e il 1700, la Serenissima divenne la prima città italiana ad accogliere e apprezzare una buona tazza di caffè, creando botteghe raffinate - come è ricordato anche nel titolo di una celebre commedia teatrale di Carlo Goldoni - e luoghi

d'incontro in cui ritrovarsi per poterlo gustare e conoscere. Dietro il segreto del profumo unico e del gusto vellutato della calda bevanda italiana c'è l'arte dei torrefattori, emblema della sapiente eccellenza artigiana. Il metodo nostrano di tostatura, cosiddetta "intensa", è quello che garantisce l'aroma e il gusto tanto amati, ma anche effetti benefici, e peculiari, sul nostro organismo, come ha spiegato in un interessante e approfondito lavoro di ricerca Vincenzo Fogliano, esperto di Chimica degli alimenti, direttore del Dipartimento "Food Quality" all'Università di Wageningen, in Olanda.

## IL "TAZZISMO" ITALICO

Tuttavia, il caffè espresso, attualmente, pur rimanendo una prerogativa italiana, è sempre più un prodotto universale che in altri Paesi registra conoscenze raffinate, consumi record e nuove tecniche all'avanguardia. A svelare gli aspetti più globali legati a esso, oggi, e a destrutturare alcuni luoghi comuni è stato, per esempio, il libro "Mondo Caffè" (coedizione Cairo - Comunica, maggio 2019), dei giornalisti Andrea Cuomo e Anna Muzio, con prefazione di Luciano De Crescenzo, è "storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa", come recita il sottotitolo. Non siamo insomma noi, depositari mondiali del "vero caffè", i suoi unici interpreti e non siamo gli unici a vantare livelli qualitativamente elevati. È vero che è stato inventato in Italia - precisamente a Torino, a fine Ottocento - segnando un

primato che, al pari della pasta e della pizza, sul fronte enogastronomico, ci distingue in ogni parte del pianeta. Però, gli autori del libro citato hanno rilevato un curioso paradosso, come indicano nell'introduzione del volume: "Il 97% degli italiani lo beve ogni giorno, alcuni anche più volte al giorno. Ci riteniamo degli esperti, spesso dei veri intenditori, ma siamo tra coloro che meno sanno che cosa c'è in quella tazzina". Sì, perché siamo talmente concentrati sul risultato finale di quei "sette millilitri di liquido, frutto dell'estrazione estrema della polvere del caffè garantita dalla combinazione di pressione a nove atmosfere e temperatura elevatissima", che abbiamo finito per perdere di vista l'importanza della materia prima e tutto ciò che ruota attorno, andando oltre quello che, con una punta di ironia, gli autori definiscono "tazzismo", sprezzante e snob.

## IN NORD EUROPA IL MAGGIOR CONSUMO

Un vero peccato. Anche perché, sottolineano ancora Cuomo e Muzio, a oggi il fiore all'occhiello tricolore non è in assoluto, allo stato attuale, il più buono dell'orbe terrestre. Ci si potrà sentire feriti nell'orgoglio. Ma attualmente, a quanto pare, se ne possono bere di migliori in Australia - dove ormai ci sono dei veri e propri ambasciatori dei chicchi che sanno riconoscerne a menadito le diverse tipologie, così come gli stili e le caratteristiche delle tostature, il corretto metodo di conservazione, le origini, l'impatto del terroir). E poi in Giappone. Addirittura - per quanto, al primo impatto, suonino come un sacrilegio - persino negli Stati Uniti e nella vicina Francia.

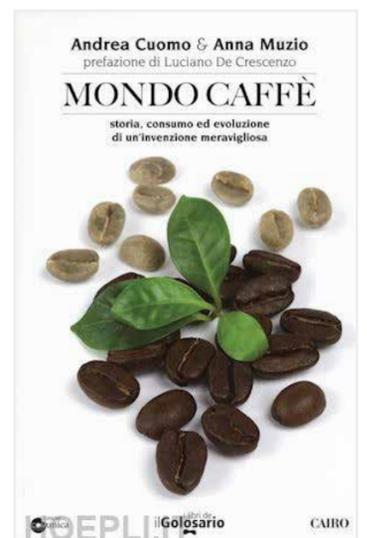
Del caffè esistono 125 specie, anche se le più diffuse per il valore commerciale sono solo due: la Coffea Arabica e la Coffea Canephora o Robusta. Viene prodotto in oltre 50 Paesi della fascia tropicale. Bevuto ovunque, senza distinzioni geografiche, economiche, sociali e religiose. Ma la medaglia d'oro per il consumo va - pensate - alla Finlandia, la Norvegia e i Paesi Bassi. L'Italia, in questo senso, è al diciottesimo posto, anche se continua a fornire al resto del mondo la maggior parte delle macchine per la produzione, la tradizione della tazzina e termini specializzati: espresso, ristretto, macchiato, cappuccino e tanti altri inerenti.

## RESTA UN "LUSSO" ITALIANO

Tuttavia, anche se abbiamo perso qualche punto sul fronte delle competenze e della fruizione, c'è ancora un aspetto nel quale gli italiani sono ancora unici al mondo in rapporto alla

## Il caffè "sbagliato"

Immaginando di essere dei principianti, come ci accorgiamo se un caffè è "sbagliato"? Ovvero troppo acquoso e insapore o, al contrario, oleoso e viscoso? Premettono gli autori di "Mondo Caffè": l'amarezza, in Italia è non solo tollerata, ma considerata parte dell'esperienza del cacciar giù una tazzina, la mattina, di fretta. Certamente le tostature scure la esaltano. La specie Robusta, di per sé, ha note più legnose e terrose. Ma occhio quando si sente un retrogusto di cenere o bruciato, come un mozzicone di sigaretta: significa che il chicco di partenza era rovinato. Altra cosa è l'aggiunta dello zucchero, una questione molto dibattuta in Italia. Da un punto di vista salutistico, soprattutto per specifiche esigenze personali (forma fisica, diabete...), il caffè, in sé privo di calorie, andrebbe bevuto preferibilmente amaro. Ma dipende anche dai gusti. E da certe tradizioni non trascurabili: a Napoli, culla italiana per antonomasia della bevanda, contrariamente a quanto spesso si afferma essa viene servita e bevuta molto zuccherata, spesso con una crema dolce deposta sul fondo prima dell'erogazione dell'espresso. In generale lo zucchero esalta i toni cioccolatosi e smorza e controbilancia l'acidità di quelli più estremi come le miscele etiopi. Il difetto più detestabile e comune rimane quello dell'irrancidimento: dovuto all'ossidazione degli oli, a opera dell'ossigeno dell'aria, può essere provocato da un caffè vecchio o male conservato o da un dosatore o un macinino non puliti, che presentano residui di caffè vecchio in grado di contaminare il nuovo.



bevanda nazionale più famosa. Lo ha spiegato bene lo scrittore napoletano Luciano De Crescenzo - scomparso nel luglio 2019 - nell'introduzione dello stesso "Mondo Caffè": "È anche uno strumento per condividere i pensieri, soprattutto quando viene fatto in casa, da soli o in compagnia e ora vi spiego il perché", ha affermato l'intellettuale. "Prendiamo la caffettiera napoletana. Rispetto alle altre impiega più tempo per far scorrere il caffè, e noi di questo tempo dovremmo esserle grati, perché l'attesa è preziosa, anzi - come direbbe il semiologo francese Roland Barthes - è un vero e proprio incantesimo: ci consente di parlare, di conoscere il nostro interlocutore e, perché no, in alcuni casi, anche di innamorarci". Ed è proprio nella magia dell'attesa, che a occhi e animi distratti potrebbe sembrare mera perdita di tempo, che si annida il segreto di una "ricetta tutta italiana".

Ecco, quindi, il suggerimento finale del saggio De Crescenzo: "Di tanto in tanto, interrompete la lettura e preparatevi un buon caffè, rigorosamente con la caffettiera napoletana. Regalatevi del tempo, anche semplicemente per pensare: non c'è dono più prezioso che possiamo fare a noi stessi".



Eduardo De Filippo - Scena del caffè - Questi fantasmi (1962)



CHE COSA BERREMO NEI PROSSIMI MESI?

# Il vino biologico si prende il primo posto in classifica

di Gilda Ciaruffoli

“L'Italia, oltre a essere riconosciuta come una delle nazioni con maggiore prospettiva di crescita nei mercati intervistati, si conferma nuovamente come la più apprezzata dalle nuove generazioni. Queste indicazioni lasciano presagire scenari futuri ancora più ambiziosi in una “partita a tre”, tra la storica Francia e la crescente Spagna. Il nostro paese ha riscosso un grande interesse anche all'estero, ed in particolare negli USA, con una recente novità: il Prosecco Rosé”. Con queste parole Matteo Lefebvre, Direttore Sopexa Italia, presenta i risultati del **Wine Trade Monitor 2021**. Lo studio, condotto a livello internazionale in collaborazione con **Wine in Paris - Salone internazionale del vino** che si svolgerà a Parigi dal 14 al 16 febbraio 2022 - offre un'esclusiva panoramica sui trend globali e le prospettive commerciali dei vini per i prossimi due anni.

Per l'occasione, Sopexa, agenzia internazionale specializzata nel Food & Drink, ha intervistato e raccolto le percezioni e previsioni di 1044 operatori del settore tra importatori, distributori, grossisti e retailers. Quest'anno, l'indagine comprende i principali mercati mondiali per le importazioni di vino in volume, portando il numero totale dei mercati esaminati a otto: a quelli di Belgio, Cina, Germania, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti, quest'anno si aggiungono Canada e Paesi Bassi. Ma analizziamo i principali risultati registrati e partiamo dai dati più curiosi: quelli relativi ai trend di consumo.

Cosa berremo nei prossimi mesi? Vini biologici, prima di tutto: in cima alla



classifica dal 2019, sono percepiti come la categoria più dinamica e che riscuote ancora molto interesse, mentre diminuisce leggermente il fascino dei vini regionali. Continua poi il successo per i vini rosati, una tra le prime 3 categorie più performanti. Anche i vini Premium mostrano segnali di crescita, nonostante le disparità di mercato. Emergono, infine, nuove categorie di vini come, ad esempio gli Orange wines - vini che hanno avuto una lunga macerazione e affinano a contatto con le bucce nelle tipiche anfore di terracotta, assumendo un colore ambrato intenso e luminoso - e, in modo meno marcato, i Pet Nat

wines (pétillant naturel - naturalmente frizzante) in Canada e Giappone. Negli Stati Uniti, infine, cresce l'interesse verso i vini aromatizzati.

**Per quello che riguarda le tendenze di acquisto svetta l'e-commerce**, la cui crescita, accelerata dalla situazione pandemica globale, ha permesso maggiori vendite online negli ultimi anni. I Paesi che ne hanno beneficiato maggiormente sono Europa, USA, Canada e più specificamente Regno Unito. **Cambia anche la forma del vino: cresce l'utilizzo di bottiglie da 75cl**; secondo gli intervistati, inoltre, dovrebbe au-

mentare anche il numero dei tappi a vite, con solo la Cina in controtendenza. Nei mercati anglosassoni - USA, Canada e Regno Unito - le lattine sono al secondo posto in termini di crescita prevista.

**Passando ad analizzare i mercati, come anticipato si conferma il dominio da parte dei vini francesi (preferiti dal 90% degli intervistati), italiani (scelti dall'82%) e spagnoli (al terzo posto con un 76% di preferenze)**. Questi ultimi due, assieme a quelli tedeschi, stanno diventando sempre più noti in Cina e Giappone. Ad affer-

marsi sui mercati internazionali sono i vini portoghesi, che guadagnando il 5° posto nella classifica di preferenza tra i paesi di origine, mentre i vini australiani perdono terreno rispetto all'ultima indagine del 2019, con uno scarto di 13 punti percentuali. In generale, per quanto riguarda le prospettive del mercato, prevale l'ottimismo: nonostante la Brexit e i dazi imposti da Donald Trump nel 2019, oggi, i due terzi degli intervistati prevedono un'impennata delle vendite negli Stati Uniti e in Canada. I professionisti del settore in Germania, Canada e Paesi Bassi sono i più ottimisti riguardo lo sviluppo del mercato nei prossimi due anni. L'ottimismo è cresciuto anche in Belgio e Stati Uniti. Nei prossimi due anni, il 53% degli intervistati si aspetta un buon andamento delle vendite dei vini francesi, il 49% per i vini italiani e il 37% per i vini spagnoli. **Sono principalmente canadesi e neerlandesi a puntare sulla crescita del prodotto italiano**; Belgio e Stati Uniti invece scommettono sui vini spagnoli; mentre in Germania il 70% degli intervistati pronostica un aumento delle vendite dei vini locali a scapito di quelle dei concorrenti.

Molto interessante il dato cinese, non fosse altro che per una questione di numeri, dove più della metà degli intervistati prevede una crescita in volume per i vini cileni e un declino dei vini australiani. **A livello di reputazione**, è ancora la Francia che riporta la migliore performance, molto più avanti dei principali competitors, Italia (48%) e Germania (5%), rispettivamente al secondo e terzo posto. Per gli intervistati, tuttavia, i vini italiani e spagnoli vengono scelti dalle nuove generazioni per innovazione e ottimo rapporto qualità-prezzo. Un'ultima nota relativa alle regioni vinicole più dinamiche: per quanto riguarda i vini bianchi, tre regioni francesi sono salite in cima alla classifica - Languedoc, Loire e Borgogna. Per i vini rossi, Bordeaux rimane in pole position davanti a Languedoc e Côtes du Rhône, quest'ultima auspica buone speranze in Asia. Quanto ai rosé, la Provenza rimane il leader indiscusso seguito dai rosati della Languedoc e dell'Italia. Vale la pena notare che per la prima volta negli Stati Uniti, secondo gli intervistati, il rosé italiano ha superato il Languedoc al terzo posto. Infine, tra i vini spumanti lo Champagne rimane al primo posto, seguito da Prosecco, Cava e Cremant.

## VERDURA DI STAGIONE

# Il porro

di Redazione

Originario del Medio Oriente e del Sud Europa, oggi è coltivato in tutte le regioni italiane, soprattutto in quelle di Centro-Nord e in Puglia. Una rinomata produzione locale è il porro di Cervere, in provincia di Cuneo. Fa parte della stessa famiglia di aglio e cipolla (le Liliaceae), ma, a differenza di questi ultimi, non forma un bulbo: la parte commestibile è costituita dalle foglie che vengono

chiamate “guaine”. Ha una struttura a cilindro, con foglie verdi all'esterno e più chiare verso l'interno. I suoi fiori sono di un verde molto chiaro, quasi bianchi. Esistono diverse varietà: la gigante d'inverno, che si raccoglie durante il periodo invernale; la Carentan, caratterizzata da un grande bulbo, molto gustoso; la gigante d'Italia, estiva, apprezzata per il suo sapore dolce; quella lunga della riviera, di cui si usano le foglie. Si distinguono soprattutto per le dimensioni, maggiori in quelli invernali, più dure, ma anche più saporite.

L'imperatore Nerone venne soprannominato “porrofago” in quanto molto goloso di questo ortaggio, che mangiava - dicono - anche per avere benefici sulla voce. Inoltre, fin dall'antichità, il cosiddetto “asparago dei poveri” veniva considerato afrodisiaco. Il porro ha proprietà

diuretiche, disintossicanti, antiossidanti, idratanti. Contiene circa 60 calorie per 100 grammi di prodotto. Oltre ai minerali e alle vitamine (come la C e la B6), i flavonoidi di cui è ricco rinforzano i vasi sanguigni, combattono i radicali liberi e stimolano la produzione di ossido nitrico, che aumenta l'elasticità dei vasi sanguigni riducendo il rischio di ipertensione. I suoi nutrienti fanno bene anche all'apparato cardiovascolare e circolatorio, in quanto riducono il colesterolo. In fase di acquisto, scegliete porri con la parte verde di colore brillante e la parte chiara di colore bianco, mai tendente al giallo. Devono essere sodi e compatti, con la radice asciutta, indice di freschezza.

Per pulirli fate così: eliminate la parte verde - a meno che la preparazione non preveda di utilizzarla - poi la radice e le foglie esterne che risultano più dure. Quindi lavateli sotto l'acqua corrente, allargando con le mani le foglie in modo da farvi scorrere dentro l'acqua. Successivamente, lasciandoli a bagno in acqua fredda per un paio d'ore, cambiandola qualche volta, li renderete più digeribili. Potete poi tritarli o ridurli a rondelle o a bastoncini. Potete bollirli per zuppe, minestre o brodo vegetale, anche abbinandoli a patate, piselli e finocchi: frullando tutti questi ingredienti insieme, otterrete una deliziosa vellutata. Possono essere anche stufati, cotti al forno o a vapore. In ogni preparazione, il tempo di cottura varia in base alla dimensione dei tagli. Tagliato a rondelle, il porro cuoce in circa 10 minuti a vapore o nel microonde o circa 15 se lo stufate. Se lo fate in pentola, tagliatelo in

pezzi, aggiungete un bicchiere d'acqua e lasciate sul fuoco per 20 minuti. In ogni caso non cuocetelo troppo a lungo perché perde sapore. Se lo lessate, cuocetelo in poca acqua o, meglio, al vapore, così non risulterà

acquoso. A volte la lessatura costituisce una precottura, per esempio se i porri vengono poi passati al forno, ricoperti con besciamella e formaggio, o in padella, con burro e pepe macinato.

## La ricetta

**ZUPPA DI PATATE, PORRI E PORCINI**  
(DA WWW.MELAROSSA.IT)

**Ingredienti per 4 persone:**

950 g di patate  
600 g di acqua bollente o brodo vegetale  
220 ml di latte scremato  
200 g di porcini già puliti (o surgelati)  
4 porri  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
prezzemolo q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

**Procedimento:**

Sbucciate le patate, lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente e tagliatele a cubetti. Sbucciate e tritate il porro. Versate un cucchiaino di olio in una casseruola e fatelo imbiondire assieme al porro. Aggiungete quindi le patate, il sale, il pepe e lasciate insaporire per qualche minuto. Versate ora l'acqua o il brodo e lasciate cuocere a fiamma media per circa 20 minuti, mescolando spesso. Aggiungete il latte e lasciate consumare le patate ancora un po': dovrete ottenere una zuppa cremosa. In una padella mettete l'aglio sbucciato con l'olio, il prezzemolo tritato e i porcini e fateli saltare per circa dieci minuti o fino a quando saranno teneri. Unite metà dei porcini alla zuppa di patate e servite l'altra metà per decorare la zuppa assieme a foglie di prezzemolo fresco.



L'INTERVISTA A GIANNI MORANDI, ETERNO RAGAZZO

# “Con Sanremo ritorno bambino. Le donne? Sono più sincere, anche in politica”



Gianni Morandi con Jovanotti

di Cristian Repetti

C'era un ragazzo, che come lui, amava i Beatles e i Rolling Stones... In realtà c'è ancora - non ha mai smesso di esserci - quel ragazzo, parafrasando un celebre successo di Gianni Morandi. Sulla carta d'identità dell'artista bolognese, classe 1944, è riportato il dato anagrafico dei 77 anni, compiuti a dicembre. Ma basta ascoltarlo pochi secondi, quando inizia a parlare, e farsi contagiare dal suo sorriso per capire che, nonostante il tempo trascorso, le vicissitudini artistiche ed esistenziali, le difficoltà della pandemia che travolgono tutti, nessuno escluso, Morandi ha saputo custodire con cura e preservare quello spirito adolescenziale che sembra di cogliere a ogni cenno di capo, lo stesso di quando cantava "Fatti mandare dalla mamma...". Lo abbiamo incontrato in collegamento con la stampa, via Zoom, dal teatro Duse di Bologna, dove si stava preparando per riprendere "Stasera gioco in casa", spettacolo che si era interrotto quasi due anni fa a causa dell'emergenza sanitaria: sei date in programma fino al 17 febbraio. Ventiquattro mesi di stop che hanno avuto un significato e un peso rilevanti anche per lui direttamente. "Credevamo che fossero due, tre settimane di pausa. Invece sono passati due anni", ha detto Morandi in conferenza. "La pandemia ci ha fatto riflettere molto. A me poi, a marzo scorso, è capitato anche l'incidente che mi ha costretto 27 giorni in ospedale e di cui porto ancora i segni (mentre il cantante, nella sua tenuta di campagna, in provincia di Bologna, stava bruciando delle sterpaglie, ha perso l'equilibrio ed è finito nel fuoco, ndr). Meno male che me la sono cavata, ma un po' mi

ha cambiato". La sua mano destra è ancora protetta dal tutore, lo stesso che, pochi giorni fa, stava per costargli la squalifica dal festival, in seguito alla pubblicazione sui social, per errore e difficoltà nei movimenti, di alcuni secondi del brano che Gianni porterà in gara. Ma poi l'allarme è rientrato: dopo le scuse pubbliche dell'artista, la Rai ha confermato la sua partecipazione alla manifestazione canora italiana più importante dell'anno. Ha aggiunto il cantante: "Non so se senza incidente oggi sarei a Sanremo. Un giorno mi chiama Jovanotti e mi chiede come sto. Con lui avevamo fatto poche cose insieme, non ci sentivamo spesso. Gli ho raccontato quello che mi era accaduto e si è abbastanza impressionato. Allora gli è venuta l'idea di farmi cantare "L'Allegria" che doveva interpretare lui. L'abbiamo registrata e il mio umore e la mia mano stavano meglio. Ci siamo sentiti sempre più frequentemente, sono pure andato a trovarlo a Cortona". Jovanotti - che ha spiegato di stare ancora smaltendo l'onda lunga del Covid da cui è stato infettato a ridosso delle Feste natalizie, ora negativizzato, ma ancora debole e affaticato - è apparso in videochiamata su FaceTime durante l'incontro. E ha confermato: "Quando ho letto del suo incidente ho pensato di chiamarlo perché so che quando uno sta male può far piacere ricevere una telefonata o un messaggio. Non era il Gianni che avrei voluto ascoltare, era un po' abbattuto e per questo gli ho mandato "L'Allegria". Quest'estate, poi, mi ha chiamato e mi ha detto che avrebbe voluto provare ad andare a Sanremo. Sono stato contento: avevo una bozza, mi sono messo al lavoro. Alla fine, Amadeus (conduttore e direttore artistico del festival,

ndr) ci ha preso. E non era scontato. Quando abbiamo avuto l'ok, ci siamo detti con Gianni: 'Ora però dobbiamo andarci davvero!'".

Ad accomunare i due, ha commentato Morandi, sono "lo sport - lui la bici, io la corsa, le scarpe da runner sono le prime cose che ho messo in valigia in partenza per Sanremo -, la voglia di sperimentare sempre cose nuove, l'amore per il rischio".

In effetti la chiacchierata con lui è diventata un'iniezione vitaminica di leggerezza e buonumore, un toccasana soprattutto nel periodo attuale, dominato dalla pandemia.

**Con che animo affronti il temuto palco dell'Ariston?**

«Io credo che la tremarella possa venire anche a uno come me, che ne ha viste di cotte e di crude e ha cantato in tutto il mondo. Sanremo è così. Forse per i ragazzi di 18-20 è diverso. Lo avvertono di meno. Io, proprio perché ho visto tante cose, lo so che quello è un momento importante. C'è la sensazione che la voce manchi improvvisamente».

**Ci parli del tuo brano "Apri tutte le porte"?**

«Non è proprio una canzone scritta per il festival, è un po' diversa. Non è facile da cantare: ha meccanismi e ritmi interni, parole che si incrociano tra loro, "incastrate", nello stile di Lorenzo (Cherubini, ovvero Jovanotti, ndr) che è un rapper. È una canzone di speranza che risente della situazione attuale, intende dare una bella carica. Non è che io possa mandare chissà che messaggi, però spero che piaccia e che il pubblico si diverta».

**È la settima volta per te a Sanremo: sei stato in gara - hai vinto insieme a Tozzi e Ruggeri nel 1987 con "Si può dare di più" - sei stato ospite e lo hai presentato nel 2011 e 2012. Al di là della competizione, che significato ha per te questo appuntamento?**

«Con Sanremo ritorno bambino. Era il 1958 quando, al bar di Monghidoro dove c'era la tv, vidi Modugno che cantava "Nel blu dipinto di blu" e mi venne l'amore per questo mestiere e per il festival. Ritornarci è una specie di scossa: l'emozione, la gara, stare lì una settimana. Vado con l'entusiasmo di un debuttante. La musica mantiene tutti giovani,

dalla Zanicchi a Blanco. Io amo Sanremo, per me è un palcoscenico straordinario, bello. Ho visto Sanremo praticamente in tutte le forme: l'ho vinto nell'87, ci sono andato qualche volta come ospite, mi è capitato di condurlo. Per me è una bella scossa, vuol dire ricominciare, buttarmi nella mischia».

**In che ruolo preferisci salire sull'Ariston?**

«Il festival è cambiato. Oggi tutti si rendono conto che è una piattaforma straordinaria che merita attenzione. Quando ho fatto il direttore artistico io, invece, ho pregato quasi in ginocchio Roberto Vecchioni, poi portai Lucio Dalla con Pier Davide Carone, e Franco Battiato. Personalmente preferisco essere lì in gara che come ospite. Poi succeda quello che succeda, che potrebbe cambiare? Sanremo resta Sanremo e io rimani tu. Una volta, se andava male era un dramma, pensavi che non facevi più serate. Ora è diverso. Anche se arrivi ultimo è solo un episodio che non ti cambia la carriera».

**Di recente Al Bano ha svelato il suo sogno: un trio con te e Massimo Ranieri, anche lui in gara quest'anno. Vi vedremo mai insieme?**

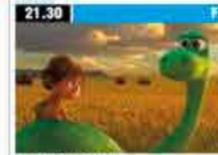
«Ne parliamo da tanto tempo. Noi ci chiamiamo "il bolognese, il napoletano e il pugliese". Chissà, forse, prima o poi, faremo quel progetto a tre. Ma quei due li mi ammazzano, con le loro voci! Al Bano ci invidia per Sanremo. Ci ha detto: "Eh, se lo sapevo venivo pure io!". Sono più di cinquant'anni che ci conosciamo, da quando facevamo "Canzonissima". Con Ranieri, soprattutto, un tempo c'era una sorta di rivalità: il bolognese e il napoletano, con una storia simile alle spalle, entrambi provenienti da due famiglie povere, di lavoratori. L'Italia da sempre è fatta di dualismi: Coppi e Bartali, Del Piero-Baggio. Anche io e Massimo eravamo così. Ma alla fine siamo diventati amici. Ci sentiamo assiduamente, io e lui».

**In occasione delle elezioni del Quirinale, per nominare il successore di Sergio Mattarella alla Presidenza della Repubblica, da più parti si è espresso il desiderio di vedere una figura femminile a capo del Colle. Tu che cosa ne pensi?**

«Le donne sono meglio degli uomini, lo sostengo da sempre, sono più sincere. Lo vedo anche in famiglia. Le idee di mia moglie sono più sagge delle mie e meno cialtrone. In politica tante figure femminili hanno dimostrato di fare bene, mi vengono in mente la Thatcher, la Merkel e la Von der Leyen. Le donne sono brave, diamo a loro delle responsabilità e staremo meglio tutti».



Gianni Morandi ©Angelo Trani

| mercoledì 2   | giovedì 3  | venerdì 4   | sabato 5  | domenica 6  | lunedì 7   | martedì 8   |
|---|--|---|---|---|--|---|
| <p>09.55 RUBRICA Storie Italiane<br/>12.00 RUBRICA C'è tempo per...<br/>15.40 SHOW Vita in diretta<br/>20.00 Tg1<br/>20.30 SHOW Techechete</p> <p><b>21.25</b> Show<br/><br/>72° FESTIVAL DI SANREMO</p> <p>00.00 NEWS RaiNews24<br/>02.10 RUBRICA Cinematografo<br/>03.10 NEWS RaiNews24</p>                   | <p>09.55 RUBRICA Storie Italiane<br/>12.00 RUBRICA C'è tempo per...<br/>15.40 SHOW Vita in diretta<br/>20.00 Tg1<br/>20.30 SHOW Techechete</p> <p><b>21.25</b> Show<br/><br/>72° FESTIVAL DI SANREMO</p> <p>00.00 NEWS RaiNews24<br/>02.10 RUBRICA Cinematografo<br/>03.10 NEWS RaiNews24</p>                     | <p>09.55 RUBRICA Storie Italiane<br/>12.00 RUBRICA C'è tempo per...<br/>15.40 SHOW Vita in diretta<br/>20.00 Tg1<br/>20.30 SHOW Techechete</p> <p><b>21.15</b> Show<br/><br/>72° FESTIVAL DI SANREMO</p> <p>00.00 NEWS RaiNews24<br/>02.10 RUBRICA Cinematografo<br/>03.10 NEWS RaiNews24</p>                                  | <p>06.00 RUBRICA Il caffè di Rai1<br/>08.25 RUBRICA Uomattina in famiglia<br/>10.30 RUBRICA Buongiorno benessere<br/>14.00 RUBRICA Linea Blu<br/>18.45 GIOCO Eredità</p> <p><b>20.25</b> Show<br/><br/>72° FESTIVAL DI SANREMO</p> <p>00.40 NEWS RaiNews24<br/>01.25 RUBRICA Sottovoce<br/>01.45 RUBRICA Millelibro</p>         | <p>06.55 RELIGIONE A Sua immagine<br/>10.55 RELIGIONE Santa Messa<br/>12.55 RUBRICA Linea Verde<br/>18.45 GIOCO Eredità<br/>20.00 Tg1</p> <p><b>21.25</b> Fiction<br/><br/>L'AMICA GENIALE - STORIA DI CHI FUGGE E DI CHI RESTA</p> <p>23.40 NEWS RaiNews24<br/>00.45 NEWS RaiNews24<br/>01.55 RUBRICA Ventunesimo secolo</p>            | <p>06.45 RUBRICA Uomattina<br/>09.55 RUBRICA Storie Italiane<br/>12.00 RUBRICA C'è tempo per...<br/>15.40 SHOW Vita in diretta<br/>18.45 GIOCO Eredità</p> <p><b>21.25</b> Serie<br/><br/>MAKARI 2</p> <p>23.50 RUBRICA Porta a Porta<br/>01.25 NEWS RaiNews24<br/>02.00 RUBRICA Mood - '90</p>                         | <p>06.45 RUBRICA Uomattina<br/>12.00 RUBRICA C'è tempo per...<br/>15.55 FICTION Il garosino delle signore<br/>18.45 GIOCO Eredità<br/>20.00 Tg1</p> <p><b>21.25</b> Serie<br/><br/>LEA - UN NUOVO GIORNO</p> <p>23.35 RUBRICA Porta a Porta<br/>01.10 NEWS RaiNews24<br/>01.45 NEWS RaiNews24</p>                        |
| <p>07.45 TELEFILM Chesapeake Shores<br/>08.45 RUBRICA Radio Due Social Club<br/>11.10 RUBRICA I fatti vostri<br/>14.55 SERIE Squadra Speciale Cobra 11<br/>20.30 Tg2</p> <p><b>21.30</b> Film<br/><br/>REPLICAS</p> <p>23.25 Restart<br/>00.55 RaiNews 24<br/>01.40 RaiNews 24</p>                              | <p>07.20 TELEFILM Streghe<br/>08.35 TELEFILM Madam Secretary<br/>13.00 Tg2 Giorno<br/>14.55 SERIE Squadra Speciale Cobra 11<br/>19.40 TELEFILM N.C.I.S. - Los Angeles</p> <p><b>21.25</b> Film<br/><br/>DARKEST MINDS</p> <p>23.25 Restart<br/>23.30 RUBRICA TG2 Dossier<br/>01.45 RUBRICA TG2 Eat Parade</p>     | <p>07.45 TELEFILM Chesapeake Shores<br/>08.45 RUBRICA Radio Due Social Club<br/>11.10 RUBRICA I fatti vostri<br/>14.55 SERIE Squadra Speciale Cobra 11<br/>20.30 Tg2</p> <p><b>21.15</b> Serie<br/><br/>LE ULTIME 24 ORE</p> <p>23.25 Restart<br/>00.55 RaiNews 24<br/>01.40 RaiNews 24</p>                                    | <p>07.20 TELEFILM Streghe<br/>08.35 TELEFILM Madam Secretary<br/>13.00 Tg2 Giorno<br/>14.55 SERIE Squadra Speciale Cobra 11<br/>19.40 TELEFILM N.C.I.S. - Los Angeles</p> <p><b>21.05</b> Serie<br/><br/>F.B.I.</p> <p>22.40 TELEFILM Restart<br/>23.30 RUBRICA TG2 Dossier<br/>01.45 RUBRICA TG2 Eat Parade</p>                | <p>06.55 TELEFILM Jane the Virgin<br/>08.55 RUBRICA Protestantismo<br/>09.25 RUBRICA Sulla via di Damasco<br/>15.00 SHOW Quelli che il calcio<br/>17.00 GIOCO Resta a casa e vinci</p> <p><b>21.15</b> Serie<br/><br/>THE ROOKIE</p> <p>21.50 TELEFILM 9-1-1<br/>22.40 SPORT La Domenica Sportiva<br/>04.10 RUBRICA Sorgente di vita</p> | <p>07.00 TELEFILM Charlie's Angels<br/>07.45 TELEFILM Chesapeake Shores<br/>14.55 SERIE Squadra Speciale Cobra 11<br/>15.05 TELEFILM N.C.I.S. - Los Angeles<br/>20.30 Tg2</p> <p><b>21.05</b> Serie<br/><br/>DELITTI IN PARADISO</p> <p>01.30 Rai News24<br/>02.30 Rai News24<br/>04.10 SHOW Piloti</p>                 | <p>07.00 TELEFILM Charlie's Angels<br/>08.45 RUBRICA Radio Due Social Club<br/>13.00 Tg2 Giorno<br/>14.55 RUBRICA Squadra Speciale Cobra 11<br/>17.00 GIOCO Resta a casa e vinci</p> <p><b>21.20</b> Show<br/><br/>UN'ORA SOLO VI VORREI</p> <p>23.30 RUBRICA TG2 Dossier<br/>00.30 Rai News24<br/>04.10 SHOW Piloti</p> |
| <p>08.00 RUBRICA Agorà<br/>10.00 RUBRICA Mi manda Rai3<br/>11.10 RUBRICA Elisir<br/>15.35 TELEFILM Il commissario Rex<br/>18.55 Meleto 3</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>CHI L'HA VISTO?</p> <p>00.10 NEWS Tg Regione<br/>01.00 Fuori Orario - Cose (mai) viste<br/>03.15 Rai News24</p>               | <p>12.25 NEWS TgR Il Settimanale Estate<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>14.55 RUBRICA Gli Imperdibili<br/>17.20 RUBRICA Tv talk<br/>20.00 RUBRICA Blob</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>LA RUOTA DELLE NEVI</p> <p>23.45 NEWS Tg Regione<br/>23.50 NEWS Tg 3 Mondo<br/>01.20 Fuori Orario - Cose (mai) viste</p> | <p>12.25 RUBRICA Quante Storie<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>16.30 RUBRICA Killmangiaro<br/>18.05 RUBRICA La Grande Storia<br/>20.00 Blob</p> <p><b>21.25</b> Film<br/><br/>TRE MANIFESTI A EBBING, MISSOURI</p> <p>23.40 NEWS Tg Regione<br/>23.45 NEWS Tg 3 Mondo<br/>01.10 Fuori Orario - Cose (mai) viste</p>            | <p>12.25 NEWS TgR Il Settimanale Estate<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>14.55 RUBRICA Gli Imperdibili<br/>17.20 RUBRICA Tv talk<br/>20.00 RUBRICA Blob</p> <p><b>21.25</b> Film<br/><br/>LA TRUFFA DEI LOGAN</p> <p>23.45 NEWS Tg Regione<br/>23.50 NEWS Tg 3 Mondo<br/>01.20 Fuori Orario - Cose (mai) viste</p>               | <p>12.25 RUBRICA Quante Storie<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>16.30 RUBRICA Killmangiaro<br/>18.05 RUBRICA La Grande Storia<br/>20.00 Blob</p> <p><b>20.40</b> Talk Show<br/><br/>CHE TEMPO CHE FA</p> <p>23.40 NEWS Tg Regione<br/>23.45 NEWS Tg 3 Mondo<br/>01.10 Fuori Orario - Cose (mai) viste</p>                                 | <p>08.00 RUBRICA Agorà<br/>10.00 RUBRICA Mi manda Rai3<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>15.05 TELEFILM Il commissario Rex<br/>20.00 Blob</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>PRESA DIRETTA</p> <p>00.00 NEWS Linea Notte<br/>01.00 Meleto 3<br/>01.55 NEWS Rai News 24</p>  | <p>08.00 RUBRICA Agorà<br/>11.10 RUBRICA Elisir<br/>14.00 NEWS Tg Regione<br/>17.00 RUBRICA Geo<br/>20.45 SOAP Un posto al sole</p> <p><b>21.20</b> Rubrica<br/><br/>#CARTABIANCA</p> <p>23.15 RUBRICA La grande storia<br/>00.00 Linea Notte<br/>01.00 Newton</p>   |
| <p>08.00 ANIMAZIONE Colazione con Peo<br/>10.20 FICTION E.R. Medici in prima linea<br/>12.30 Telegiornale<br/>15.50 FICTION Le sorelle McLeod<br/>17.15 FICTION Chicago Fire</p> <p><b>21.15</b> Serie Tv<br/><br/>THE ROOKIE</p> <p>22.55 Info notte<br/>23.05 Meleto Notte<br/>23.15 FICTION Deception</p>  | <p>08.30 ANIMAZIONE Robin Hood<br/>11.15 RUBRICA Il filo della storia<br/>12.45 RUBRICA Falò<br/>15.10 SERIE Last Cop<br/>20.00 Telegiornale</p> <p><b>21.05</b> Rubrica<br/><br/>FALÒ</p> <p>22.15 Info Notte<br/>22.25 Meleto notte<br/>22.30 FICTION Deception</p>   | <p>09.15 RUBRICA Come Acqua e pietre<br/>10.30 RUBRICA Paganini<br/>12.30 Telegiornale<br/>14.20 Un'estate molto speciale<br/>20.35 Meleto</p> <p><b>21.05</b> Rubrica<br/><br/>PATTI CHIARI</p> <p>23.20 Info Notte<br/>23.30 Meleto<br/>23.40 FICTION Deception</p>  | <p>08.30 ANIMAZIONE Robin Hood<br/>11.05 SERIE Baywatch<br/>12.30 Telegiornale<br/>15.50 FICTION Le sorelle McLeod<br/>20.35 Meleto</p> <p><b>21.15</b> Film<br/><br/>GIÙ AL NORD</p> <p>22.35 InfoNotte<br/>22.45 Meleto<br/>22.50 Il pardo a casa tua</p>   | <p>10.20 FICTION E.R. Medici in prima linea<br/>11.05 SERIE Baywatch<br/>12.30 Telegiornale<br/>15.50 FICTION Le sorelle McLeod<br/>20.00 Telegiornale</p> <p><b>20.40</b> Show<br/><br/>STORIE</p> <p>22.35 Info Notte<br/>22.40 Meleto Notte<br/>22.50 FICTION Deception</p>   | <p>08.00 ANIMAZIONE Colazione con Peo<br/>10.20 FICTION E.R. Medici in prima linea<br/>12.30 Telegiornale<br/>15.50 FICTION Le sorelle McLeod<br/>16.35 TELEFILM Las Vegas</p> <p><b>20.40</b> Show<br/><br/>È GIÀ DOMANI</p> <p>22.40 Meleto<br/>22.45 Loto<br/>22.50 FICTION Deception</p>                          | <p>08.00 ANIMAZIONE Colazione con Peo<br/>11.05 FICTION Baywatch<br/>15.00 FICTION Racconti dalla città<br/>18.00 Telegiornale<br/>19.55 Meleto</p> <p><b>21.05</b> Serie<br/><br/>CHERNOBYL</p> <p>22.10 RUBRICA Via per sempre<br/>23.05 Meleto notte<br/>23.10 RUBRICA Il filo della storia</p>                     |
| <p>09.00 TELEFILM Miami vice<br/>10.10 TELEFILM Carabinieri<br/>16.44 FILM Il giardini di gesso<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 SOAP Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Informazione<br/><br/>ZONA BIANCA</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>                                    | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>10.10 TELEFILM Carabinieri<br/>15.32 FILM Airport 80<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 SOAP Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>DRITTO E ROVESCIO</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>   | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>10.10 TELEFILM Carabinieri<br/>16.02 FILM Passaggio a Nord-Ovest<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 SOAP Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>QUARTO GRADO</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>   | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>09.05 TELEFILM Major crimes<br/>13.00 TELEFILM La signora in giallo<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 TELEFILM Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>007 - VENDETTA PRIVATA</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>  | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>09.05 TELEFILM Major crimes<br/>13.00 TELEFILM La signora in giallo<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 TELEFILM Tempesta d'amore</p> <p><b>21.30</b> Talk Show<br/><br/>CONTROCORRENTE</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>  | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>10.10 TELEFILM Carabinieri<br/>16.44 FILM Il giardino di gesso<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 SOAP Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>QUARTA REPUBBLICA</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>   | <p>08.00 TELEFILM Miami vice<br/>10.10 TELEFILM Carabinieri<br/>16.32 FILM Airport 80<br/>18.58 Tg4<br/>19.35 SOAP Tempesta d'amore</p> <p><b>21.20</b> Talk Show<br/><br/>FUORI DAL CORO</p> <p>02.00 Tgcom<br/>02.17 TG4 Notte<br/>03.54 SHOW Come eravamo</p>   |
| <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>08.44 SHOW Mattino Cinque<br/>14.45 SHOW Uomini e donne<br/>18.45 QUIZ Avanti un altro<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>UN BOSS IN SALOTTO</p> <p>01.00 Tg5 Notte<br/>01.34 Meleto.it<br/>01.35 SHOW Striscia la notizia</p>  | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>10.45 Mediashopping<br/>13.40 SOAP Beautiful<br/>18.45 QUIZ Avanti un altro<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>CETTO C'È, SENZADUBBIAMENTE</p> <p>00.40 Tg5 Notte<br/>01.14 Meleto.it<br/>01.15 SHOW Striscia la notizia</p>  | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>10.00 Santa messa<br/>14.35 TELENOVELA Una vita<br/>18.45 QUIZ Ricaduta libera<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>ATTENTI AL GORILLA</p> <p>01.00 Tg5 Notte<br/>01.34 Meleto.it<br/>01.35 SHOW Paperissima Sprint</p>  | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>10.45 Mediashopping<br/>13.40 SOAP Beautiful<br/>18.45 QUIZ Ricaduta libera<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.00</b> Film<br/><br/>MATRIMONIO A PARIGI</p> <p>00.40 Tg5 Notte<br/>01.14 Meleto.it<br/>01.15 SHOW Striscia la notizia</p>  | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>10.00 Santa messa<br/>14.35 TELENOVELA Una vita<br/>18.45 QUIZ Ricaduta libera<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.15</b> Show<br/><br/>AVANTI UN ALTRO PURE DI SERA</p> <p>01.00 Tg5 Notte<br/>01.34 Meleto.it<br/>01.35 SHOW Paperissima Sprint</p>  | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>08.44 SHOW Mattino Cinque<br/>14.45 SHOW Uomini e donne<br/>18.45 QUIZ Avanti un altro<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.20</b> Show<br/><br/>GRANDE FRATELLO VIP</p> <p>01.00 Tg5 Notte<br/>01.34 Meleto.it<br/>01.35 SHOW Striscia la notizia</p>   | <p>07.59 Tg5 Mattina<br/>08.44 SHOW Mattino Cinque<br/>14.45 SHOW Uomini e donne<br/>18.45 QUIZ Avanti un altro<br/>20.00 Tg5</p> <p><b>21.00</b> Sport<br/><br/>COPPA ITALIA: INTER-ROMA</p> <p>01.00 Tg5 Notte<br/>01.34 Meleto.it<br/>01.35 SHOW Striscia la notizia</p>  |
| <p>07.40 CARTONI Papà Gambalunga<br/>08.00 CARTONI Heidi<br/>13.22 Sport Mediaset<br/>15.25 SITCOM Big bang theory<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.20</b> Show<br/><br/>LE IENE: DUE ANNI DI COVID</p> <p>23.48 Tgcom24<br/>02.20 Studio Aperto - La giornata<br/>02.32 Sport Mediaset - La giornata</p> | <p>07.40 CARTONI Papà Gambalunga<br/>08.00 CARTONI Heidi<br/>13.22 Sport Mediaset<br/>15.25 SITCOM Big bang theory<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.20</b> Film<br/><br/>KILL BILL</p> <p>23.48 Tgcom24<br/>02.20 Studio Aperto - La giornata<br/>02.32 Sport Mediaset - La giornata</p>                    | <p>07.00 INFORMAZIONE Super partes<br/>08.13 CARTONI Siamo fatti così<br/>13.00 Studio Sport XXL<br/>18.10 SITCOM Camera Café<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.30</b> Film<br/><br/>ANCORA AUGURI PER LA TUA MORTE</p> <p>23.48 Tgcom24<br/>01.40 Studio Aperto - La giornata<br/>01.52 Sport Mediaset - La giornata</p> | <p>07.05 SITCOM Black-ish<br/>08.05 ANIMAZIONE Memorie dolci Marcella<br/>13.05 Sport Mediaset<br/>15.40 REALITY Gli in 60 secondi<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.30</b> Film<br/><br/>IL VIAGGIO DI ARLO</p> <p>23.15 SERIE I Simpson<br/>01.55 Studio Aperto - La giornata<br/>02.07 Sport Mediaset - La giornata</p> | <p>07.40 CARTONI Papà gambalunga<br/>08.10 CARTONI Heidi<br/>13.22 Sport Mediaset<br/>15.25 SITCOM Big bang theory<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.30</b> Film<br/><br/>RAMPAGE - FURIA ANIMALE</p> <p>23.00 Tgcom24<br/>02.40 Studio Aperto - La giornata<br/>02.52 Sport Mediaset - La giornata</p>                             | <p>07.40 CARTONI Papà Gambalunga<br/>08.10 CARTONI Heidi<br/>13.22 Sport Mediaset<br/>15.25 SITCOM Big bang theory<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.00</b> Documentario<br/><br/>FREEDOM - OLTRE IL CONFINE</p> <p>00.00 Tgcom24<br/>02.30 Studio Aperto - La giornata<br/>02.42 Sport Mediaset - La giornata</p> | <p>07.40 CARTONI Papà Gambalunga<br/>08.10 CARTONI Heidi<br/>13.22 Sport Mediaset<br/>15.25 SITCOM Big bang theory<br/>18.30 Studio Aperto</p> <p><b>21.00</b> Film<br/><br/>IL PRINCIPE CERCA MOGLIE</p> <p>00.00 Tgcom24<br/>01.50 Studio Aperto - La giornata<br/>02.02 Sport Mediaset - La giornata</p>            |

Rai 1  
Rai Uno

Rai 2  
Rai Due

Rai 3  
Rai Tre

Rai 51  
Tv Svizzera

Rete 4

Canale 5

Italia 1

# Corriere dei piccoli Italiani

NOTIZIE SETTIMANALI CON DISEGNI DA COLORARE

TESTI:  
SARA MARCHESI  
MASSIMO RUFFONI

DISEGNI:  
SIMONE BARRETTA

## FEBBRAIO

IL NOME DERIVA DALLA DEA ROMANA FEBRIS (DA CUI DERIVA IL TERMINE "FEBBRE"), DATO CHE NEL CALENDARIO ROMANO IN QUESTO PERIODO VENIVANO EFFETTUATI I RITI DI PURIFICAZIONE PER RIMEDIARE AGLI ERRORI FATTI. È UN MESE PARTICOLARE, IN QUANTO DI DURATA VARIABILE: CONTA NORMALMENTE 28 GIORNI, MA OGNI QUATTRO ANNI NE CONTA 29 AL FINE DI RIALLINEARE IL CALENDARIO AL CICLO NATURALE DELLE STAGIONI (ANNO BISESTILE).



## IL "BLOODY SUNDAY"

IL 30 GENNAIO DEL 1972 È PASSATO TRAGICAMENTE ALLA STORIA CON IL NOME DI "BLOODY SUNDAY", EVENTO RIPRESO ANCHE IN UNA CELEBRE CANZONE DEGLI U2. A DERRY, NELL'IRLANDA DEL NORD, ALCUNI SOLDATI INGLESI SPARARONO SULLA FOLLA DI MANIFESTANTI NON ARMATI, COLPENDONE 26 ED UCCIDENDONE 14. LA TRAGEDIA AVVENNE NEL CONTESTO DI UN VIOLENTO CONFLITTO POLITICO CHE NEGLI ANNI SESSANTA CONTRAPPOSE GLI UNIONISTI PROTESTANTI, CHE VOLEVANO CONTINUARE AD APPARTENERE AL REGNO UNITO, CON I CATTOLICI NAZIONALISTI, CHE VOLEVANO UNA RIUNIFICAZIONE DELL'IRLANDA. IL CONFLITTO ETNICO-NAZIONALISTA SI CONCLUSE SOLO NEL 1998.

## L'ASCENDENZA DI GESÙ

IL VANGELO DI MATTEO SI INIZIA CON LA DETTAGLIATA GENEALOGIA RELATIVA ALL'ASCENDENZA DI GESÙ A PARTIRE DA ABRAMO. OLTRE AD ESSERE PRATICA DIFFUSA DEL TEMPO, QUELLA DI LEGITTIMARE UNA NASCITA ATTRAVERSO LA STORIA E LA GRANDEZZA DELLE SUE ORIGINI, QUI È INOLTRE VOLTA A MOSTRARE COME QUESTO BAMBINO FOSSE IL VERO MESSIA PROFETIZZATO NELLA BIBBIA, DISCENDENTE DEL "PADRE DI UNA MOLTIPLUDINE DI POPOLI".



### sudoku

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

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

### cruciverba

|    |    |   |    |  |    |  |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|---|----|--|----|--|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3 | 4  |  | 5  |  | 6  |    | 7  |    | 8  | 9  | 10 |
| 11 |    |   |    |  | 12 |  | 13 |    |    | 14 |    | 15 |    |
|    |    |   |    |  | 16 |  |    |    |    | 17 |    |    |    |
| 18 | 19 |   | 20 |  |    |  |    |    |    |    |    | 21 |    |
| 22 |    |   |    |  |    |  |    |    |    |    |    |    | 23 |
|    |    |   |    |  |    |  |    |    |    | 24 |    |    |    |
| 27 |    |   |    |  | 28 |  |    |    | 29 |    | 30 |    |    |
|    |    |   |    |  | 32 |  |    | 33 |    | 34 |    | 35 | 36 |
| 38 | 39 |   |    |  |    |  | 40 |    |    | 41 |    |    | 42 |
| 43 |    |   |    |  |    |  | 44 |    |    |    |    | 45 |    |

**ORIZZONTALI:** 1. La famosa attrice teatrale Abba - 6. La sillaba ripetuta... in sala mensa - 8. Michail scacchista - 11. Il IV fu "terribile" - 12. Comune del Casertano - 14. Insenatura tipica delle coste norvegesi - 16. I responsabili delle navi - 18. Può esserlo un contratto - 22. Si abbrevia con la sigla NdR - 24. Un'autorità asiatica in esilio - 25. Le hanno in comune volpe e coyote - 26. In ogni posa - 27. Una consonante dentale sorda - 28. Aprono le accuse - 29. Un... tedesco - 32. Grande dio egizio - 34. Aggredito con le armi - 38. L'allenatore della squadra - 41. Poligono con sette lati - 43. Un simbolo pagano - 44. Il turista cerca quello ameno - 45. È detta anche verme solitario.

**VERTICALI:** 1. Gioca al Meazza - 2. Un po' avido - 3. Pezzo pregiato - 4. Dentro l'Etna - 5. Un segno musicale - 6. Ligure d'una località festivaliera - 7. Esile, gracile - 8. Sminuzzato - 9. Iniziali di Delon - 10. Il pallonetto nel tennis - 12. Quella donna - 13. Anima il paese - 14. Lo era Morgana - 15. Mal d'orecchi - 16. Coordina le associazioni dei consumatori - 17. Seguace di Tristan Tzara - 19. Una città umbra - 20. Letti nuziali - 21. Metallo giallo - 23. La E di SSE - 27. La bambinaia - 30. Lucien divo - 31. Un noto "collega" - 32. Aprono certi annunci - 33. Punti cutanei - 35. Sta per latitudine - 36. Un'ex imposta - 37. Creature mitologiche giapponesi - 39. Erra in centro - 40. Rete senza uguali - 42. Pari in nota.

Soluzioni numero scorso:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M | A | E | S | T | R | A | F | A | L | G | A | R | 8 | 7 | 2 | 5 | 3 | 6 | 4 | 1 | 0 |
| I | N | T | E | R | E | V | A | S | T | E | R | R | 6 | 9 | 1 | 7 | 4 | 2 | 3 | 5 | 8 |
| L | A | N | I | E | R | O | P | K | I | M | S | 5 | 3 | 4 | 8 | 9 | 1 | 2 | 6 | 7 |   |
| E | C | A | D | I | S | O | L | S | I | A | M | 7 | 1 | 5 | 3 | 2 | 8 | 6 | 9 | 4 |   |
| S | A | R | I | G | O | R | O | S | A | M | E | 3 | 8 | 9 | 4 | 7 | 5 | 6 | 2 | 1 |   |
| P | L | A | C | I | D | O | D | O | M | I | N | 4 | 2 | 8 | 1 | 0 | 9 | 7 | 3 | 5 |   |
| C | R | I | S | I | D | I | G | O | V | E | R | N | 2 | 4 | 7 | 9 | 5 | 3 | 1 | 8 | 6 |
| R | I | A | S | I | N | O | A | T | T | O | R | N | 9 | 8 | 6 | 2 | 1 | 7 | 5 | 4 | 3 |
| A | O | T | T | O | R | N | O | D | E | I | 1 | 5 | 3 | 6 | 8 | 4 | 9 | 7 | 2 |   |   |
| C | E | S | O | I | E | B | U | I | E | G | O | L | 1 | 8 | 2 | 4 | 6 | 9 | 5 | 3 | 7 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 4 | 9 | 6 | 7 | 3 | 5 | 1 | 2 | 8 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 3 | 5 | 7 | 2 | 8 | 1 | 4 | 6 | 9 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 7 | 1 | 3 | 8 | 2 | 4 | 9 | 5 | 6 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 9 | 2 | 8 | 1 | 5 | 6 | 3 | 7 | 4 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 5 | 0 | 4 | 9 | 7 | 3 | 8 | 1 | 2 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 8 | 3 | 1 | 6 | 9 | 7 | 2 | 4 | 5 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 6 | 4 | 9 | 5 | 1 | 2 | 7 | 8 | 3 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 1 | 5 | 3 | 6 | 8 | 4 | 9 | 7 | 2 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2 | 7 | 5 | 3 | 4 | 8 | 6 | 9 | 1 |

DEBORAH COMPAGNONI, REGINA DELLE NEVI

# Ricominciare sempre



CONI Twitter

di Maria Moreni

Quando, a dicembre 2021, si è saputo della tragedia che ha colpito la famiglia di Deborah Compagnoni, indimenticata sciatrice azzurra, sono stati in tanti, in Italia e all'estero, a partecipare al dolore suo e dei suoi cari. Jacopo, 40 anni, fratello della campionessa, 51, stava scendendo con gli sci d'alpinismo dal canale Nord del Monte Sobretta, a circa 2.850 metri di quota, nel territorio comunale di Valfurva, in provincia di Sondrio. All'improvviso l'uomo - esperta guida alpina e maestro di sci - è stato travolto da una valanga. "La perdita di un fratello è un dolore straziante, lo è ancora di più per un fratello speciale come era per me Jacopo. Un papà e un marito meraviglioso", ha dichiarato Deborah, raggiunta dall'agenzia di stampa italiana Ansa. "Voglio ricordarlo sempre con il suo sorriso quando rientrava soddisfatto a casa dalle sue escursioni

estive o invernali, abbracciando forte le sue adorato bimbette. Sono sicura, la sua anima resterà nelle sue montagne ad aspettarmi ogni volta che sentirò la sua mancanza". La Compagnoni è sempre stata molto apprezzata anche a livello umano, non solo sportivo. Questa è stata l'ennesima situazione, al di là delle piste innevate, per ammirare la sua forza e la sua dignità anche in un momento di così grande sofferenza.

## GLI INIZI

"La montagna ha contato tanto per me, sia per il carattere sia per la fortuna di essere nata qua e poter sciare, prendendo questo sport come un gioco", diceva l'atleta a "Famiglia Cristiana" nel 1999. "Io alle 2 del pomeriggio, quando tornavo da scuola, andavo a sciare come altri bambini giocano in casa o guardano la televisione. Ero da sola o con mio fratello e si stava fuori tutto il giorno, molto liberi. È stata

un'infanzia bellissima". E aggiungeva: "Ancora adesso mi piace stare nei boschi per ore. Io sono credente, ma a quel qualcosa che ti può proteggere ci penso di più quando sono nei boschi". Nata a Bormio - ma originaria di Santa Caterina Valfurva, in Valtellina - il 4 giugno 1970, Deborah Compagnoni è stata la prima atleta ad aver vinto una medaglia d'oro in tre differenti edizioni dei Giochi olimpici invernali nella storia dello sci alpino (supergigante ad Albertville, nel 1992), slalom gigante a Lillehammer, nel 1994, e a Nagano, nel 1998). Il suo primo oro era arrivato già a soli 17 anni, in slalom gigante, oltre a un bronzo in discesa nei mondiali Juniores. Negli anni successivi ha continuato a dimostrare, sempre di più, tutta la sua personalità, il talento e la classe, arrivando a dominare la scena agonistica internazionale, in particolare in slalom gigante, specialità in cui, tra il 1994 e il 1998, ha conquistato tutti gli ori disponibili



Con il fratello Jacopo. Instagram. Valfurva, ottobre 2021.

tra Olimpiadi e Mondiali. Tra le sue imprese vanno ricordate le 16 vittorie assolute in Coppa del Mondo (record battuto in tempi recenti dalle giovani generazioni, Federica Brignone e Sofia Goggia) e le 9 consecutive ineluttabili in slalom gigante nel 1997-1998 (8 in Coppa del Mondo e 1 ai Mondiali di Sestriere). La Compagnoni, tuttavia, ha disputato relativamente poche stagioni agonistiche complete a causa di ricorrenti incidenti che la indussero a concentrarsi soprattutto sulle discipline tecniche: la prima battuta d'arresto è arrivata nel 1988 con una rottura del ginocchio destro, poi seguita, un mese dopo, da un blocco intestinale che la porta in fin di vita, e infine un grave infortunio ai legamenti del ginocchio durante il Gigante del 1992. Ma non ha mai avuto alcun rimpianto, come ha confessato la campionessa a "Vanity Fair" qualche tempo fa. Ha infatti spiegato: "Gli infortuni ti aiutano a capire meglio chi sei, ti mettono a confronto con i tuoi limiti. A me hanno fatto capire che avrei dovuto mettere più attenzione nella cura del mio corpo".

## DOPO L'AGONISMO

Ai XVIII Giochi olimpici invernali di Nagano 1998, con alle spalle tre titoli Mondiali conquistati nel 1996 a Sierra Nevada in gigante e nel 1997

al Sestriere, Deborah Compagnoni ha conquistato l'ennesimo oro nello slalom gigante e ha ottenuto la medaglia d'argento nello slalom speciale giungendo alle spalle di Hilde Gerg per sei centesimi di secondo. È stata la sua ultima presenza olimpica. Ha poi partecipato, per l'ultima volta a una rassegna iridata a Vail Beaver Creek 1999 (7ª nello slalom gigante, 8ª nello slalom speciale), ritirandosi al termine di quella stagione. Il 10 febbraio 2006, nella cerimonia di apertura dei XX Giochi olimpici invernali di Torino 2006, insieme ad altri celebri protagonisti dello sport italiano fu protagonista della parte finale della staffetta della fiamma olimpica. Il primo è stato il tre volte campione Olimpico Alberto Tomba, che ha portato la fiamma nello Stadio Olimpico. La fiamma, poi, è passata a Piero Gros, oro nello sci alpino ai Giochi del 1976, quindi alla nostra Compagnoni, tre volte campionessa Olimpica ai Giochi nel 1992, 1994 e 1998. Per finire, la torcia è giunta nelle mani di Stefania Belmondo, altra leggenda dello sci di fondo, che ha acceso il calderone alto 57 metri. Nel frattempo, nel 2002, con alcuni amici ha fondato a Bormio l'associazione filantropica Sciare per la vita, dedicata alla lotta contro la leucemia. Seguirà con l'interesse e la passione di sempre, Deborah Compagnoni, i Giochi Invernali di Pechino 2022 (al via il 4 febbraio, fino al 20 febbraio) facendo il tifo per gli Azzurri. E, di recente, ha ricevuto l'incarico di Ambassador e consulente di Milano-Cortina 2026, con particolare attenzione ai progetti di sostenibilità ambientale ai Giochi e alle Paralimpiadi invernali.

## CAMPIONESSA RISERVATA

Dopo il ritiro dalle competizioni la Compagnoni ha continuato a dedicarsi sempre allo sport, lontano dai riflettori, al mondo della solidarietà, a corsi di pittura e decorazioni e alla sfera privata, accanto all'imprenditore veneto Alessandro Benetton, incontrato nel 1997. Si sono sposati nel 2008, in gran segreto, durante un viaggio in America. I due, nel gennaio 2021, hanno annunciato la separazione, avvenuta, dopo 13 anni di matrimonio, in modo consensuale e nel reciproco rispetto e affetto. Hanno tre figli: Agnese, Tobias e Luce. Per la famiglia la Compagnoni si è trasferita nella pianura trevigiana, ma appena poteva è sempre tornata dalle sue montagne valtellinesi. E da oggi, lì, come ha detto lei stessa, c'è un angelo speciale ad attenderla a ogni suo rientro, nel ricordo di suo amato fratello Jacopo.

"La Deborah", come la chiamano ancora oggi dalle sue parti, è ancora molto amata, non solo dagli abitanti delle valli, ma da tutti gli appassionati di sci e dello sport in generale. Simbolo di quei campioni degli anni Novanta che facevano sognare e finivano sotto i riflettori per i meriti agonistici, non per le vicissitudini della loro sfera privata.



CONI Twitter

A LECCE L'ALTRA SCULTURA DI SALVATORE SAVA

# La materia e la natura, che sboccia e che soffre



Ritratto Salvatore Sava (2021)

di Redazione

Verrà inaugurata il 5 febbraio 2022 la mostra dedicata all'arte contemporanea, promossa e prodotta da *Fondazione Biscozzi | Rimbaud* con il patrocinio del Comune di Lecce. Dopo quella inaugurata su Angelo Savelli, tocca allo scultore salentino **Salvatore Sava**. Nato nel 1966 a Surbo (Lecce), dove vive e lavora, l'artista - tra i più significativi della propria generazione in Italia - si è formato tra la città d'origine, Roma e soggiorni all'estero. Dal 1990 insegna all'Accademia di Belle Arti di Lecce. **La mostra comprende circa trenta lavori**, che coprono un ampio arco della produzione di

Sava che, se nell'attività più recente ha privilegiato il lavoro nelle tre dimensioni, ma si dedica anche alla grafica, alla pittura e alla fotografia, affrontando spesso temi di natura ecologica. Due sue opere - Sentieri interrotti del 1998 e Rosa selvatica del 1999 - sono già presenti nell'allestimento permanente della sede museale della nuova Fondazione leccese, in virtù dell'ammirazione nutrita per lui, fin dagli esordi, dalla coppia di collezionisti costituita da Luigi Biscozzi (scomparso nel settembre del 2018) e dalla moglie Dominique Rimbaud, attuale presidente della Fondazione.

Il curatore dell'esposizione, il direttore scientifico **Paolo Bolpagni**, ha

voluto esporre anche diverse opere - di datazione fra gli anni Novanta e oggi - rimaste finora inedite, che svelano aspetti e ricerche di Sava rimasti in ombra, ma meritevoli di grande attenzione. Ormai proverbiale è infatti il ricorso, nelle sue sculture, al ferro, alla pietra leccese, all'acciaio, più di recente ai colori fluorescenti, ma in realtà l'universo creativo di questo originale artista comprende anche materiali e media differenti. **In particolare, saranno per la prima volta presentati i cicli dei "neri" polimaterici, dei lavori in legno, in resina, in fibra di vetro e smalto, dei collages metallici su cartone, che rivelano un volto diverso dell'artista.**

Come scrive Bolpagni: «centrale è e resta comunque il tema della natura, che però non è rappresentata, ma emblematizzata in forme pure e talvolta rudi, vissuta con la consapevolezza appassionata di chi ha le proprie radici in una terra profondamente "sentita", quella del Salento, cui Sava è voluto rimanere fedele. Perciò anche il dramma della xylella, il batterio che ha distrutto una grande parte dei secolari ulivi, non è evocato in termini retorici, né tanto meno politici, bensì vissuto, per così dire, dal di dentro, in maniera autentica e sofferta, interiorizzata. C'è una natura che alcune delle recenti sculture di Salvatore Sava ricordano arbusti disseccati, nei quali la natura vegetale è stata sostituita dal metallo e dalla pietra, come a seguito di una metamorfosi dovuta ai disastri ambientali che ci minacciano.

Il pensiero corre a un celebre episodio del film *Sogni* di Akira Kurosawa, ma tutta l'opera di Sava possiede una forza singolare e personalissima, che rende arduo l'acco-

stamento a modelli e l'istituzione di parallelismi».

La **Fondazione Biscozzi | Rimbaud**, aperta a Lecce dal marzo del 2021 in piazzetta Baglivi in un palazzo storico ristrutturato nel rispetto dell'architettura locale, annovera opere importanti di **grandi nomi italiani e internazionali dell'arte del Novecento** (Filippo de Pisis, Arturo Martini, Enrico Prampolini, Josef Albers, Alberto Magnelli, Luigi Veronesi), con particolare riferimento agli **anni Cinquanta, Sessanta e Settanta**: Fausto Melotti, Alberto Burri, Piero Dorazio, Renato Biondi,

Tancredi, Emilio Scanavino, Pietro Consagra, Kengiro Azuma, Dadamaino, Agostino Bonalumi, Angelo Savelli, Mario Schifano e molti altri. La bella mostra di Sava rappresenta dunque un'occasione per vedere anche la collezione permanente.

**Salvatore Sava. L'altra scultura**  
Date: 6 febbraio - 25 settembre 2022

Informazioni: [www.fondazionebiscozzirimbaud.it](http://www.fondazionebiscozzirimbaud.it), [info@fondazionebiscozzirimbaud.it](mailto:info@fondazionebiscozzirimbaud.it), [segreteria@fondazionebiscozzirimbaud.it](mailto:segreteria@fondazionebiscozzirimbaud.it), tel. 0832 1994743



Salvatore Sava, Sorbole, 2016, acciaio inox e ferro, 139 x 71 x 36 cm

## EVENTI- ZURIGO

# Le maestose rovine di Sferopoli - Dialogo con Michele Mari

Sabato 12 febbraio, al Volkshaus di Zurigo, si terrà l'incontro con lo scrittore, accademico e traduttore italiano Michele Mari. Il suo nuovo libro si intitola "Le maestose rovine di Sferopoli" (Einaudi, 2021) ed è una raccolta di racconti che trasferisce a chi legge un entusiasmo le cui sfumature si muovono dal comico al grottesco, dallo storico al personale, dall'invenzione immaginifica a quella linguistica. Dopo la catabasi di "Leggenda privata" (Einaudi, 2021), Michele Mari torna al racconto.

**Biografia**  
Professore di Letteratura italiana presso l'università degli Studi di Milano, nei suoi scritti i temi più ricorrenti sono quelli dell'infanzia e della memoria, che in uno stile ricercato spesso usato in chiave gotica e barocca si ispira al genere horror e a quello della fantascienza. In diversi libri inoltre è evidente la matrice autobiografica e in altri la verità storica si intreccia con l'invenzione fantastica. Traduttore, Mari accompagna all'attività letteraria quella critico-filologica dedicata specialmente alla letteratura italiana del Settecento e Ottocento e ha collaborato con quo-

tidiani come il Corriere della Sera, la Repubblica e Il Manifesto.

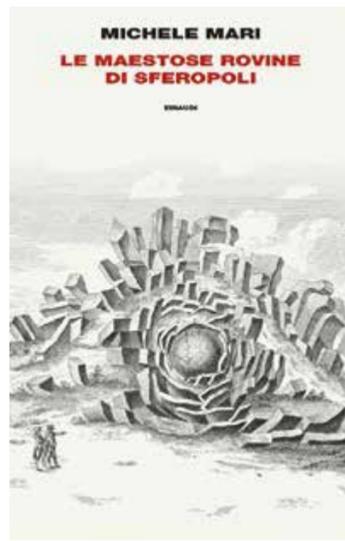
Tra i suoi libri si ricordano: *Di bestia in bestia* (1989), *Filologia dell'anfibio* (1995), *Tu, sanguinosa infanzia* (1997), *Tutto il ferro della torre Eiffel* (2002, Premio Bagutta), il volume di saggi critici *I demoni e la pasta sfoglia* (2004; nuova ed. aggiornata 2017), la raccolta poetica *Cento poesie d'amore a Ladyhawke* (2007), la raccolta di racconti *Fantasmagonia* (2012), *Verderame* (2008, Premio Grinzane Cavour), *Roderick Duddle* (2014), *Asterusher. Autobiografia per feticci* (con F. Pernigo, 2015), il testo autobiografico *Leggenda privata* (2017, premio Mondello 2018 e premio Brancati 2018), la raccolta poetica *Dalla cripta* (2019) e *Le maestose rovine di Sferopoli* (2021).

Per partecipare all'evento è obbligatorio essere in possesso del certificato Covid (2G: vaccinati o guariti). Anche durante la manifestazione sarà obbligatorio indossare una mascherina FFP2.

Inoltre, è **obbligatoria l'iscrizione chiamando il numero 044 202 48 46** oppure cliccando sul pulsante verde "Prenota ora" **sul sito - www.**

**ii Zurigo.esteri.it** (Dialogo con Michele Mari)

Dove e quando: **sabato 12 febbraio 2022**, Volkshaus Zürich (blauer Saal), Stauffacherstr. 60, Zurigo  
ore 18.45 apertura porte | ore 19.30 inizio  
Ingresso libero



## Corsi di alta formazione nel campo dell'arte

È stato siglato l'accordo tra l'Università degli Studi Guglielmo Marconi, istituita e riconosciuta dal Miur nel 2004, il primo Ateneo italiano a proporre ai propri studenti un modello di didattica a distanza da oltre vent'anni, e la Fondazione Amedeo Modigliani, che nasce con l'intento di promuovere l'arte con una visione soggettiva e un approccio nuovo, non solo per divulgare e valorizzare la figura e l'opera dell'artista Amedeo Modigliani, ma per sviluppare progetti ed organizzare attività di diffusione culturale. L'intesa tra Unimarconi e la Fondazione Modigliani nasce dalla volontà di proporre dei corsi di alta formazione nel campo dell'arte e di organizzare una serie di attività culturali per valorizzare il patrimonio artistico italiano. "L'accordo con la Fondazione Modigliani, da anni rivolta alla promozione di quello che è forse il pittore italiano moderno più popolare anche all'estero, è la sanzione di una strenua volontà di dialogo e di apertura, specie per un ateneo come la Marconi che, da almeno due decenni, porta avanti, con determinazione un nuovo modello di didattica", dichiara il Presidente e direttore generale di Unimarconi, Alessio Acomanni. "La collaborazione tra la Fondazione Amedeo Modigliani e Unimarconi è già in corso: tutti gli studenti di Unimarconi potranno accedere gratuitamente al **Modigliani Opera**

**di Venezia, un'esperienza multimediale immersiva nell'arte e nella vita di Modigliani** che permetterà loro di vivere in prima persona momenti della vita reale del pittore", afferma Fabrizio Checchi Presidente della Fondazione Amedeo Modigliani. Verranno creati corsi di alta formazione per definire nuove professionalità nel campo dell'arte attraverso un percorso formativo innovativo: **"L'interesse per la storia dell'arte e il patrimonio artistico del nostro Paese non è mai stato così vivo e presente come oggi.** Ed è bene considerare che esso crescerà, una volta che le attese e le emergenze legate alla pandemia saranno auspicabilmente spente o placate. D'altronde un ateneo, da sempre sensibile alla conoscenza e alla salvaguardia dei beni culturali come la Marconi, non poteva non essere in prima linea anche questa volta nell'intercettare le richieste di giovani curiosi e attenti alle voci del nuovo ma, proprio per questo, bisognosi di qualcuno che li orienti in un universo mutevole e in perenne connessione, anche e soprattutto nel campo della storia dell'arte, divisa ma non indebolita tra luoghi tradizionali come il Museo e i nuovi media.

Offrire cultura significa, oggi, in senso reale e figurato, spalancare finestre di dialogo. L'aristocratico riserbo degli studi, che ancora permeava i sistemi scolastici e accademici, è soltanto un vecchio abito mentale, che si spera in via di definitiva dismissione. Aprirsi, muoversi, viaggiare, mettersi in gioco, osare: nulla di più e nulla di meno ci ha insegnato un maestro come Modigliani: livornese di nascita ma francese per cultura. Una collaborazione con una Fondazione di questo prestigio non può che nascere sotto gli auspici migliori. Oggi, più che mai, occorre rimboccarsi le maniche e provare a lavorare insieme", spiega Roberto Nicolucci, docente di storia dell'arte moderna dell'Università degli Studi Guglielmo Marconi.