

# il Botteghino

anno XVI 12 febbraio 2018 N. 232 mensile d'informazione su vita e cultura italiana

## Il Botteghino

Fondato nel 2002

Edito da: gruppo editoriale e culturale "BotteGARTE" - Bruxelles  
email: [italscene@hotmail.com](mailto:italscene@hotmail.com)  
sito: [www.bottegarthe.eu](http://www.bottegarthe.eu)

**Direttore e redattore responsabile:**  
**Vito Laraspata**

Invio telematico: Elisa Piunno  
Grafismo, foto: Catherine Bourdeau  
Archivio: Ortensia Semoli  
Agenzie stampa: ANSA - AGI - NIP  
Adnkronos - 9 colonne - Inform

**ATTENZIONE:** In conformità con le nuove disposizioni in materia d'invii telematici in vigore dal 1° gennaio 2004 (Testo Unico sulla tutela della privacy emanato con D.L. 196/2003 pubblicato sulla G.U. n. 174), con la presente chiediamo l'autorizzazione a spedirVi via 'e-mail' le informazioni culturali tramite il presente bollettino. Poiché la nostra rivista viene inviata gratuitamente, la vostra autorizzazione s'intende approvata tramite 'silenzio-assenso'.

Chi vuole essere cancellato dalla nostra lista, può inviare un messaggio con scritto semplicemente CANCELLAMI a: [italscene@hotmail.com](mailto:italscene@hotmail.com)

**IMPORTANTE:** Gli articoli non firmati sono tratti dalla diffusione delle diverse agenzie giornalistiche o da comunicati stampa. La responsabilità del loro contenuto rimane esclusivamente della fonte.

La Redazione si riserva la facoltà di fare una cernita del materiale da pubblicare secondo criteri di buon gusto ed educazione, rispetto ed interesse generale, che non risultino offensivi della dignità e della reputazione di chicchessia.

Le collaborazioni e gli articoli sono forniti gratuitamente e in modo del tutto benevolo.

**Appuntamento  
sul nostro sito:  
[www.bottegarthe.eu](http://www.bottegarthe.eu)**

**La pubblicazione del prossimo  
numero è prevista per  
il 12 febbraio 2018**

*appunti del redattore*  
**di Vito Laraspata**



## LE NOSTRE CREDENZE INFLUENZANO I NOSTRI COMPORTAMENTI

Le nostre credenze influenzano i nostri comportamenti e, di conseguenza, i risultati delle nostre azioni. Frasi come "Io sono sempre stata grassa, non dimagrirò mai", oppure "io sono così non ci posso far niente", "ho provato ma non ce la faccio...", ecc., se ripetute ogni giorno a noi stessi condizionano a tal punto il nostro comportamento, fino a convincerci e di conseguenza a non spingerci a fare quanto è necessario. Ciò produrrà un solo effetto: quello di giustificare a noi stessi che, in effetti, è come diciamo. Saper riconoscere e allontanare le proprie credenze che ci limitano è il mezzo principale per raggiungere dei risultati.

Se ci si convince, per esempio, che un buon programma di allenamento richiede tempo e che l'impegno paga sempre, è facile constatare come si migliora giorno dopo giorno. Si possono sdrammatizzare quelli che possono sembrare i fallimenti di una dieta perché ritenuta faticosa. Se noi ci convinciamo del fatto che non esistono fallimenti,

ma solo risultati, l'obiettivo che si sta raggiungendo, seppure a piccoli passi, sarà più importante dei risultati che si otterranno, anche se all'inizio potranno sembrare scoraggianti.

Sapersi automotivare implica la capacità di saper riconoscere le proprie emozioni dirigendole verso il raggiungimento di un obiettivo. Certo che non è affatto facile, ma anche l'automotivazione è un obiettivo che si può raggiungere. Usare il massimo del nostro potenziale mentale vuol dire raggiungere molti risultati che pensiamo irraggiungibili. Ciò è valido non solo nei campi professionali ed artistici, ma anche nello sport e perfino in quelli esistenziali.

Per raggiungere gli obiettivi che ci si è prefissi, è bene reagire attivamente, con ottimismo e iniziativa, agli insuccessi e alle frustrazioni. Credere in noi stessi e nel risultato ci spinge a dare il meglio di noi, a fare tutto ciò che è in nostro potere perché la nostra impresa abbia successo.

V.L.

## VERSO LE POLITICHE CON LE NUOVE REGOLE

***Ci si potrà candidare a uno dei 18 seggi eletti dagli italiani all'estero pur non avendo mai vissuto un solo giorno fuori dai confini nazionali***

Il 4 marzo - per la quarta volta in dodici anni - i cittadini italiani residenti all'estero saranno chiamati a eleggere i propri rappresentanti alla Camera e al Senato, votando per i candidati che si presentano nella Circoscrizione Estero. Dal 2006, prima volta degli italiani all'estero alle elezioni politiche, le polemiche sul voto non si sono mai fermate: in quell'occasione, i quattro senatori dell'Unione eletti fuori dai confini nazionali consentirono a Romano Prodi di insediarsi a Palazzo Chigi, dimostrando l'importanza politica di quei cinque milioni di connazionali che vivono all'estero, i quali possono rappresentare l'ago della bilancia per la formazione di una maggioranza di governo.

**Voto per corrispondenza** - gli italiani all'estero devono inviare per posta la scheda elettorale che ricevono dal Consolato competente: una modalità che non garantisce la segretezza del voto e su cui ora è chiamata a decidere la Corte costituzionale. Questa volta, però, la bufera di polemiche si è scatenata molto prima dell'appuntamento con le urne e ha investito la rappresentanza politica delle comunità italiane nel mondo: a rompere gli equilibri è stata la nuova legge elettorale, il Rosatellum, che ha modificato le regole di elezione della Circoscrizione Estero.

**La nuova norma** - Nell'occhio del ciclone, in particolare, l'introduzione della norma che permette anche a chi risiede in Italia di candidarsi in una delle quattro ripartizioni della Circoscrizione Estero. Prima della riforma elettorale, infatti, era necessario essere iscritti all'Aire per potersi candidare fuori dai confini nazionali; con il Rosatellum, invece, il vincolo di residenza viene meno. Compatta la rappresentanza all'estero, secondo la quale le modifiche sviscerano l'essenza della Circoscrizione, calpestando il senso più autentico della rappresentanza delle comunità italiane nel mondo e ne delegittimano il voto.

**"Chi vuol esser lieto sia, del doman non v'è certezza"** (Lorenzo de' Medici)

## SOCIETÀ

**crisi**

### 4 FAMIGLIE SU 10 ANCORA COSTRETTE A INTACCARE I RISPARMI

Il 38,9% dei cittadini ritiene che la situazione economica del Paese negli ultimi 12 mesi sia rimasta stabile. In parallelo, diminuiscono i pessimisti che riferiscono una condizione peggiorata (41,5%; -17,6% rispetto al 2017) e aumenta la quota degli ottimisti (16,6%; +3,2%). Nonostante i segnali di ripresa dell'economia, ancora 4 italiani su 10 sono costretti ad utilizzare i propri risparmi per arrivare a fine mese e solo il 30,5% riesce a far quadrare i conti senza grandi difficoltà. È quanto emerge dal Rapporto Italia 2018 presentato a Roma dall'Eurispes. Solo una minoranza riesce a risparmiare (18,7%), mentre sono ancora tanti a manifestare difficoltà per pagare le utenze (29,4%) e le spese mediche (23,2%). Sono in affanno anche molti italiani che devono sostenere un mutuo (25,4%) o un affitto (38%). Per far fronte alle difficoltà economiche, l'aiuto arriva soprattutto dalla famiglia d'origine (31,6%).

**F.1**

### STOP ALLE 'OMBRELLINE' IN PISTA

La Formula 1 chiuderà la pratica di lunga data dell'uso delle ragazze della griglia, le cosiddette "ombrelline", a partire dalla stagione 2018. Questo cambiamento si applica anche alle altre serie di sport motoristici che si svolgono durante i weekend dei Gran Premi. La Formula 1, si legge in una nota ufficiale, considera il tempo trascorso dai "team" e dai piloti sulla griglia prima di una gara come una celebrazione, in cui ospiti e vari artisti possono aggiungere fascino e spettacolo al Grand Prix, consentendo ai promotori e ai partner di mostrare i loro paesi e prodotti. *"Nell'ultimo anno abbiamo esaminato una serie di settori che ritenevamo necessario venissero aggiornati in modo da essere più in sintonia con la nostra visione di questo grande sport"*, ha dichiarato Sean Bratches, Managing Director della Formula 1. *"La pratica di impiegare le ragazze è stata per decenni un punto fermo dei Gran Premi di Formula 1, ma riteniamo che questa usanza non sia più in linea con i nostri valori e chiaramente sia in contrasto con le norme sociali moderne, né appropriata alla Formula 1 e ai suoi fan, vecchi e nuovi, in tutto il mondo"*.

La nuova stagione di F1 inizia il 25 marzo con il Gran Premio d'Australia a Melbourne.

**smog**

### **Emergenza smog sempre più cronica in Italia**

### 39 CITTÀ OLTRE I LIMITI TORINO MAGLIA NERA

aria irrespirabile nelle grandi città con un 2017 da "codice rosso" a causa delle elevate concentrazioni delle polveri sottili e dell'ozono. A fotografare la situazione è Mal'aria 2018 - "L'Europa chiama, l'Italia risponde?", il rapporto sull'inquinamento atmosferico nelle città italiane che Legambiente ha presentato il 29 gennaio alla vigilia del vertice di Bruxelles sulla qualità dell'aria. Dal report Mal'aria emerge che, nel 2017 in ben 39 capoluoghi di provincia italiani è stato superato, almeno in una stazione ufficiale di monitoraggio di tipo urbano, il limite annuale di 35 giorni per le polveri sottili con una media giornaliera superiore a 50 microgrammi/metro cubo. Le prime posizioni della classifica sono tutte appannaggio delle città del nord (Frosinone è la prima del Centro/Sud, al nono posto), a causa delle condizioni climatiche che hanno riacutizzato l'emergenza nelle città dell'area del bacino padano.

Su 39 capoluoghi, ben cinque hanno addirittura oltrepassato la soglia di 100 giorni di smog oltre i limiti: Torino (stazione Grassi) guida la classifica con il record negativo di 112 giorni di livelli di inquinamento atmosferico illegali; Cremona (Fatebenefratelli) con 105; Alessandria (D'Annunzio) con 103; Padova (Mandria) con 102 e Pavia (Minerva) con 101 giorni. Ci sono andate molto vicina anche Asti (Baussano) con 98 giorni e Milano (Senato) con le sue 97 giornate oltre il limite. Seguono Venezia (Tagliamento) 94; Frosinone (Scalo) 93; Lodi (Vignati) e Vicenza (Italia) con 90. Situazione critica specialmente nelle zone della pianura padana: in 31 dei 36 capoluoghi di provincia delle quattro regioni del nord (Piemonte Lombardia Veneto ed Emilia Romagna) è stato sfiorato il limite annuo giornaliero. Non va certamente meglio nelle altre regioni: in Campania le situazioni più critiche sono state registrate nelle stazioni delle città di Caserta (De Amicis), Avellino (Alighieri) e Napoli (Ferrovia) che hanno superato il limite giornaliero di 50 microgrammi/metrocubo rispettivamente per 53, 49 e 43 volte. In Umbria situazione critica a Terni con 48 giorni di aria irrespirabile. In Friuli-Venezia Giulia la classifica di Mal'aria vede ai primi posti Pordenone (Centro) con 39 superamenti e Trieste (Mezzo mobile) con 37. Nelle Marche, invece, è Pesaro con 38 giorni oltre i limiti a posizionarsi tra le città peggiori.

**qualità  
della vita**

### PERDONARE È TERAPEUTICO E S'IMPARA IN OSPEDALE

All'ospedale Fatebenefratelli di Brescia si impara a ritrovare l'armonia e il benessere interiore mettendo in pratica il perdono. È una metodologia innovativa, quella proposta dall'Ircs San Giovanni di Dio, rivolta a tutti coloro che lavorano negli ospedali e nei centri di cura, con l'obiettivo di formare professionisti in grado di "insegnare" dei percorsi per "imparare" a perdonare e, là dove è possibile, a riconciliarsi; tutto questo, per aiutare le persone a superare le conflittualità e a ritrovare la pace in se stessi, con il mondo e, per chi ha fede, con Dio.

*"Tutti abbiamo bisogno, in certi momenti della vita - spiega fra Marco Fabello, - di perdonare e di essere perdonati. Senza perdono, si finirebbe per rimanere avvinti al male fatto o subito, si continuerebbe a soffrire in noi stessi e si rimarrebbe prigionieri del passato, sciupando le opportunità che il presente ci offre"*.

*"Le offese - spiega la dottoressa Laura Maria Zorzella, docente del corso - provocano, in chi le subisce, una sofferenza persistente, che ne altera il benessere psicofisico"*. Dal punto di vista cognitivo, sentirsi offesi provoca incredulità, smarrimento, senso di impotenza che si traducono sul piano emotivo in rabbia, indignazione, vergogna ma anche paura e senso di colpa. Tutto ciò porta a covare sentimenti di vendetta o di fuga (che può voler dire anche rifugio nell'alcol o nelle droghe). Tutte emozioni, queste, che fanno star male.

#### E allora, che cosa fare?

*"Il perdono è terapeutico, perché aiuta l'individuo a liberarsi di una situazione stressante, a consolidare stati mentali e comportamentali più adattivi alle situazioni, a migliorare le relazioni in cui la persona è coinvolta, talvolta perfino a ritrovare un senso sul piano esistenziale"*.

#### Ma come può avvenire?

*"Riuscire a perdonare aiuta a pensare al futuro con il desiderio di riprogettarsi, attivando risorse e la capacità di resilienza, mentre l'atteggiamento contrario fissa al passato (si continua a pensare all'offesa e a rimuginare sui propri comportamenti mancati e alla vendetta). Riuscire a perdonare aiuta peraltro a rivalutare i sentimenti legati alla speranza e alla compassione, verso se stessi, gli altri e a riprendere un eventuale cammino di fede. La prima cosa, allora, è capire la differenza tra perdono e riconciliazione. Il primo è un processo unilaterale, che ha luogo nella vittima soltanto; il beneficio è sul piano personale con ricaduta positiva sulle relazioni interpersonali in generale. Anche la salute benefica di tutto ciò"*.

## Questa PAZZA, Pazza, Pazza CULTURA

*"Le radici della cultura sono amare,  
ma i frutti sono dolci"* (Aristotele)

### PERSONAGGI

# San Valentino

14 febbraio



Detto anche san Valentino da Terni, fu un vescovo e un martire cristiano. Fu convertito al cristianesimo ed ordinato vescovo da san Feliciano di Foligno nel 197. Venne invitato a Roma da un certo Cratone, oratore greco e latino, perché gli guarisse il figlio infermo da alcuni anni. Guarito il giovane, lo convertì al cristianesimo insieme alla famiglia ed ai greci studiosi di lettere latine Proculo, Efebo e Apollonio, insieme al figlio del Prefetto della città. Imprigionato sotto l'Imperatore Aureliano fu decollato a Roma. Le sue spoglie furono sepolte sulla collina di Terni, sul luogo sorse nel IV secolo una basilica nella quale attualmente sono custodite. Altre reliquie sono presenti presso svariate chiese. Una parte si trova nella cattedrale di Maria Assunta di Savona.

Passeggiando per il suo giardino, Valentino un giorno udì due fidanzati litigare. Invitando i due

ragazzi alla ragione, egli porse loro una rosa affinché la stringessero facendo attenzione a non pungersi con le spine e pregando perché il loro amore fosse eterno. I due giovani si riconciliarono immediatamente e dopo non molto tempo, si recarono nuovamente dal Santo per celebrare il matrimonio ed invocare la sua benedizione. Nell'Amore risiede la solidarietà e la pace, l'unità della famiglia e dell'intera umanità. La Chiesa cristianizzò quel rito pagano della fecondità in onore del dio Pane, Fauno e Luperco. anticipandolo al giorno 14 di febbraio attribuendo al martire ternano la capacità di proteggere i fidanzati e gli innamorati indirizzati al matrimonio e ad un'unione allietata dai figli.

Tale festa, che ricorre annualmente il **14 febbraio**, è oggi riconosciuta e festeggiata in tutto il mondo.

*Dal latino: Valentino = che sta bene, sano, forte, robusto*

## LE LEGGI ELETTORALI DELL'ITALIA

### CURIOSITÀ

***Il 4 marzo gli italiani voteranno con una nuova legge elettorale.  
È la quinta legge elettorale approvata dal Parlamento italiano dalla nascita della Repubblica.  
Ma in realtà solo tre sistemi elettorali sono stati utilizzati fino ad ora.***

- **Un sistema proporzionale puro**, in vigore dal 1946 fino al 1993: gli italiani hanno votato per oltre quarant'anni e a tutti i livelli con un sistema che attribuiva i seggi ai partiti in proporzione ai voti ottenuti. Questo valeva per i Consigli comunali, per quelli provinciali e regionali (dal 1970), per la Camera dei deputati e per il Senato. Vale ancora oggi per le elezioni europee. Alla Camera l'elettore poteva esprimere quattro preferenze. Al Senato esisteva un sistema di collegi uninominali assegnati solo a chi avesse superato il 65% dei voti e in realtà, siccome nessun candidato raggiungeva mai quella soglia, ripartiti in modo proporzionale su base regionale. Il sistema proporzionale è stato utilizzato per undici elezioni del Parlamento.

Nel 1953 fu votata l'introduzione di un premio di maggioranza per assegnare il 65% dei seggi allo schieramento che avesse superato il 50% dei voti, definito "legge Truffa" dalle opposizioni e cancellato l'anno dopo.

- **Un sistema maggioritario con quota proporzionale** (legge Mattarella) è stato in vigore dal 1994 al 2005. Nel 1993 un referendum scelse a grande maggioranza (82,7% dei voti sul 77% di votanti, vale a dire il 63% degli elettori) di modificare il sistema di voto per il Senato in senso maggioritario. Lo stesso anno il Parlamento votò una nuova legge elettorale che introdusse un sistema maggioritario con correzione proporzionale sia per la Camera che per il Senato. Con questa nuova legge il 75% dei seggi veniva assegnato sulla base di collegi uninominali nei quali risultava eletto il candidato più votato, qualunque percentuale dei voti avesse ottenuto. Il restante 25% veniva assegnato ai partiti in modo proporzionale a tutti i voti ottenuti.

Il relatore della legge era Sergio Mattarella, oggi presidente della Repubblica, e per questo il sistema è stato anche chiamato Mattarellum. È stato utilizzato per tre elezioni, dal 1994 al 2001.

- **Un sistema proporzionale corretto da un premio di maggioranza** (legge Calderoli). Nel 2005 la maggioranza di centrodestra al governo votò una riforma elettorale basata su un sistema proporzionale ma con premio di maggioranza per la coalizione più votata. Relatore della legge era il leghista Roberto Calderoli, ma la legge è nota come legge Porcellum. Il voto avveniva sulla base di liste bloccate, senza possibilità di esprimere preferenze per i candidati. L'assenza di una soglia per far scattare il premio di maggioranza e l'assenza di voto di preferenza sono stati giudicati incostituzionali nel 2013, dopo le ultime elezioni politiche.

- **Il quarto sistema, il cosiddetto "Italicum"**, approvato solo per la Camera dei deputati nel 2015, è stato dichiarato in parte incostituzionale nel 2017 e sostituito dalla nuova legge. L'Italicum è dunque l'unica riforma elettorale rimasta solo sulla carta.

- **Il quinto, il cosiddetto "Rosatellum"** sarà messo alla prova il mese prossimo. E il Parlamento uscente è l'unico che abbia mai votato due riforme elettorali.



MADE IN ITALY

## I BORGHI D'ITALIA FANNO DA TRAINO AL TURISMO ENOGASTRONOMICO

I borghi d'Italia fanno da traino al turismo enogastronomico che nella Penisola ha raggiunto la cifra record di 5 miliardi di euro alimentato dalle specialità tipiche che costituiscono il principale motore della vacanza Made in Italy. Ad affermarlo è la Coldiretti in occasione della consegna delle Bandiere Arancioni, il riconoscimento del Touring Club Italiano che premia i Borghi più belli sul territorio nazionale.

“Per il triennio 2018-2020 ne sono stati scelti 227 – spiega la Coldiretti - molti dei quali noti soprattutto per le specialità enogastronomiche che vi si producono. Se Gavi, in Piemonte, dà il nome al prestigioso vino bianco Gavi Doc e Docg, uno di vanti della viticoltura del Nord Italia, Gressoney Saint Jean (Valle d'Aosta) è nota per la Toma di Gressoney, un formaggio da alpeggio che si produce soltanto nei mesi estivi.

Chi visita il centro calabrese di Oriolo – continua Coldiretti - non può fare a meno di as-

saggiare il ‘pittanghiuse’ con la verdura e l'uva passa, calzoni preparati con farina di grano tenero o duro olio di oliva uova e poi ripiene con bieta e uvetta, o i celebri taralli, mentre Lama dei Peligni, incastonata tra le montagne abruzzesi, è nota per le sue Sfogliatelle di Lama, a base di marmellata di fragole e di amarene, noci e mosto cotto. E se Pizzighettone in Lombardia, ha visto concludersi da poco la nota sagra della Tripa di San Basian, Frontino, piccolo comune marchigiano, richiama i visitatori golosi con il bostreng, un dolce a base di uova e latte, anch'esso protagonista di una affollatissima festa”. “Non deve dunque sorprendere – nota la Coldiretti – se, considerando solo i piccoli comuni sotto i 5mila abitanti, è qui che si produce il 92% delle specialità enogastronomiche nazionali dalle quali dipende gran parte della leadership italiana in Europa, con il sistema della qualità alimentare Made in Italy (Dop/Igp) che sviluppa un fatturato annuo al consumo di quasi

14 miliardi, dei quali circa 4 miliardi realizzati sul mercato estero. Un patrimonio conservato nel tempo – evidenzia la Coldiretti – grazie alle imprese agricole che assicurano un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari. Ma si tratta – conclude Coldiretti – soprattutto di una risorsa per l'Italia che può contare su un patrimonio di antiche produzioni agroalimentari tramandate da generazioni in un territorio unico per storia, arte e paesaggio che sono le principali leve di attrazione turistica. Non a caso due stranieri su tre considerano la cultura e il cibo le principali motivazione del viaggio nel Belpaese mentre per ben il 54 per cento degli italiani il successo della vacanza dipende dalla combinazione cibo, ambiente e cultura, secondo l'indagine Coldiretti/Ixé”.

## AL VIA L'ANNO DEL CIBO ITALIANO CON 5047 TIPICITÀ CENSITE

*È quanto emerge dallo studio della Coldiretti sulla base delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni*

Per quanto riguarda le varie categorie si tratta – spiega la Coldiretti – di 1.521 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.424 verdure fresche e lavorate, 791 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 497 formaggi, 253 piatti composti o prodotti della gastronomia, 147 bevande tra analcoliche, birra, liquori e distillati, 167 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 159 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei. Un'offerta che è stato possibile far tornare sulle tavole degli italiani grazie anche alla rete di vendita diretta dei mercati, delle fattorie e degli agriturismi di Campagna Amica.

### Le bandiere del gusto

Sul podio di quelle che possiamo chiamare le “bandiere del gusto” assegnate a livello regionale troviamo nell'ordine la Campania (515) seguita dalla Toscana (461) e dal Lazio a quota 409. A seguire si posizionano l'Emilia-Romagna (388) e il Veneto (376), davanti al Piemonte con 338 specialità e alla Liguria che può contare su 294 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Puglia con 276 prodotti tipici censiti, la Calabria (268), la Lombardia (248), la Sicilia (244), la Sardegna (193), il Friuli-Venezia Giulia (169), il Molise (159), le Marche (151), l'Abruzzo (148), la Basilicata con 114, la provincia autonoma di Trento con 105, l'Alto Adige con 90, l'Umbria con 69 e la Val d'Aosta con 32.

Tra gli altri in Campania troviamo la colatura di alici di Cetara, un liquido dal sapore intenso, frutto della sapiente stagionatura e pressatura delle alici salate, in Toscana sono molto conosciuti gli stinchi di morto, biscotti rustici salati tipici del Grossetano e del Senese di colore giallo senape, chiamato anche anacini in quanto profumato dai semi di anice. Nel Lazio viene seminato da tempo immemorabile il fagiolo del purga-

torio di Gradoli che rappresenta il piatto fondamentale del mercoledì delle ceneri, denominato “pranzo del purgatorio”, mentre in Emilia-Romagna si apprezza il savòr, una marmellata di mosto d'uva (Saba) con aggiunta di frutta. Il Veneto – informa la Coldiretti – va fiero della polenta di montagna che si ottiene dalla farina di mais sponcio. Sicilia e Sardegna apprezzano, rispettivamente “sa” pompia (un frutto endemico sardo simile al limone che cresce solo nella zona della Baronina) e lo squartucciato, dolce molto decorato e ripieno di fichi protagonista della Festa di San Giuseppe a Poggioreale), mentre i Friulani vanno fieri della porcaloca, un'oca intera disossata farcita con filetto di maiale, cucita a mano, legata cotta e affumicata. In Molise non si può rinunciare alle sagnetelle, fettucine di farina di grano duro larghe e lunghe quanto due dita riunite della mano, mentre nelle Marche è tipico della tradizione contadina della zona di Jesi la lonza di fico, un dolce a base di fichi essiccati impastati con noci, mandorle tritate e misrà, infine avvolto in foglie di fico. Il comune abruzzese di Campotosto è famoso per la sua mortadella, meglio nota, per la sua forma, come ‘coglioni di mulo’. Viene dal Trentino la luganega, la salsiccia che rappresenta un emblema della gastronomia provinciale, mentre giunge dalla Valle Aurina dell'Alto Adige il graukase, detto “formaggio grigio”, probabilmente il formaggio più magro che esista con il 2% di grassi e 150 calorie per etto. Infine, l'Umbria è orgogliosa della fagiolina del Trasimeno, varietà rara e particolare di legume conosciuto fin dal tempo degli Etruschi, mentre la Val d'Aosta, tra i suoi 32 prodotti tradizionali, annovera l'olio di noci, condimento prezioso e di alta qualità per carne, pesce, verdure e formaggi. “Si tratta di un bene comune per l'intera collettività e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

## NOVITÀ in Libreria

**"C'è un solo bene: il sapere.  
E un solo male: l'ignoranza." (Socrate)**

### **"VADEMECUM ANTISTRESS"**

**di Giulio Cesare Giacobbe**

"Vademecum Antistress", il nuovo libro dello psicologo Giulio Cesare Giacobbe edito dalla Roi Edizioni. Un libro dedicato allo stress: quello che si manifesta sia nel corpo che nel pensiero dell'essere umano attraverso contrazioni muscolari e pensiero compulsivo.

Il libro affronta un argomento importante perché *"liberarsi dallo stress è importante quanto guarire da una malattia mortale - dice Giacobbe -. Lo stress è la grande malattia del nostro tempo. Forse è stata la grande malattia del genere umano da sempre. Da quando ha cominciato a pensare"*. Vademecum in latino vuole dire "vieni con me", infatti, il noto psicologo invita i suoi lettori a portarsi dietro questo pratico manualetto ovunque e a tenerlo sempre a portata di mano. Questo perché contiene semplici e brevi tecniche per rilassare la mente, applicabili in qualsiasi momento della giornata per zittire i pensieri e ottenere la serenità originaria. Consapevole che lo stress è sempre in agguato e che, quando arriva, colpisce all'improvviso e con prepotenza, l'autore inserisce all'interno del Vademecum anche un utile "Pronto Soccorso contro gli attacchi di panico" che permette di non lasciarsi cogliere impreparati e di imparare a controllare l'ansia.

Un libretto da e per vivere: *"Ma devi leggerlo diverse volte. Finché ti entra dentro. Nella profondità del cervello. E allora la tua vita cambia"* conclude l'autore.

#### **L'Autore:**

Giulio Cesare Giacobbe ha conseguito la laurea in Filosofia presso l'Università di Genova, dove è stato nominato prima docente incaricato a tempo indeterminato e poi professore associato. Ha vinto il premio dell'Accademia Nazionale dei Licei per le Scienze Filosofiche. Ha tenuto nell'Università di Genova gli insegnamenti di Storia delle Matematiche, Storia del Rinascimento e Storia della Logica. Ha ricoperto da ultimo l'insegnamento di Fondamenti delle Discipline Psicologiche Orientali. Ha conseguito il Ph.D. USA con specializzazione in Psicologia e Counseling Psicoanalitico presso la Pneumiatric University, California. Ha svolto attività di docente di Psicologia Umanistica presso la University of the Americas, California, USA. Iscritto all'Albo degli Psicologi Italiani è autorizzato all'esercizio della psicoterapia in Europa e negli Usa. Ha fondato l'Istituto Internazionale di Biopsicosintesi presso il quale effettua ricerca clinica in psicoterapia dal 1988. Dal 1999 conduce seminari pubblici gratuiti sulle tecniche antistress presso il Comune di Genova.

Autore dei più "singolari" successi editoriali degli ultimi anni: infatti, con i suoi "Come smettere di farsi seghe mentali e godersi la vita", "Come diventare un Buddha in cinque settimane" e "Come diventare bella, ricca e stronza" ha completamente reinventato la divulgazione psicologica.

***"Non leggete, come fanno i bambini, per divertirvi, o, come fanno gli ambiziosi per istruirvi. No, leggete per vivere."*** (Gustave Flaubert)

### **"FATTE 'NA RISATA"**

**le barzellette di Geppo**

Fatte 'Na Risata, l'audiolibro con le mitiche barzellette di Geppo è stato pubblicato la notte di Capodanno in esclusiva su iTunes e audible.it. La nuova stella della comicità, un fenomeno di popolarità web e social, racconta 100 straordinarie barzellette per grandi e bambini in un audiolibro, prodotto da Volume, che sarà presentato in anteprima alla Festa di Roma al Circo Massimo.

Volume ([www.volumeaudiobooks.com](http://www.volumeaudiobooks.com)) è una nuova società di produzione ed edizione di audiolibri, specializzata in cinema, teatro, musica, arte, cucina e sport. Tra i titoli della collana Audiocomic ci sono 'Fantozzi' letto da Paolo Villaggio, 'Senti Senti Senti' di Maurizio Battista che presenta il meglio del suo repertorio in audio e 'Quo Chi?' scritto e letto da Gianni Canova dedicato alla fenomenologia di Checco Zalone.

### **"LA FAMIGLIA È IN CRISI ? FALSO !"**

**di maria Castiglioni e Gianpiero Dalla Zuanna**

La famiglia in Italia gode di ottima salute, e questa è decisamente una buona notizia: siamo stati descritti come il paese del 'familismo amorale' e i forti legami di sangue che caratterizzano la nostra società sono stati spesso visti come un segno di arretratezza. In realtà, l'eccezionale ricchezza degli scambi interni alla famiglia italiana è un vero e proprio generatore della qualità della vita del nostro paese, e contribuisce al benessere economico nonché alla coesione sociale. Ne parlano Maria Castiglioni e Gianpiero Dalla Zuanna nel saggio "La famiglia è in crisi? Falso!", edito da Laterza.

Maria Castiglioni è docente di Demografia e Statistica sociale presso l'Università di Padova. Ha studiato l'evoluzione del comportamento sessuale, coniugale e riproduttivo in Italia e nei paesi occidentali. Tra le sue pubblicazioni, "Fare famiglia in Italia. Un secolo di cambiamenti" (con M. Barbagli e G. Dalla Zuanna, Il Mulino 2003). Gianpiero Dalla Zuanna è docente di Demografia presso l'Università di Padova. Ha studiato il problema dell'equilibrio demografico nazionale e internazionale e l'integrazione delle seconde generazioni nella società italiana.

### **"COLA DI RIENZO, IL RIVOLUZIONARIO CHE INVENTÒ L'ITALIA"**

**di Claudio Fracassi**

Ridotta a un borgo di trentamila abitanti, Roma era *"in grannissimo travaglio: onne die se combattea, da onne parte se derobava"*. Poi arrivò Cola, figlio di una lavandaia, e conquistò il potere con un progetto che sconvolse il papa e l'intera Europa medievale. L'avventura di Cola di Rienzo è tra le più straordinarie (e tra le meno conosciute). Sul tramonto del Medioevo, ha governato Roma – considerata capitale del mondo ma ridotta a una contrada putrida e corrotta – solo per pochi mesi. La sua vita e le sue idee sono state, però, al centro di un gigantesco scontro tra i grandi poteri europei: la Chiesa trasferitasi ad Avignone, l'Impero controllato dai re germanici, le caste nobiliari insidiate dalle nuove borghesie. Salito al potere senza violenze e senza sangue, il giovane romano "dal fantastico sorriso" rivoluzionò la vita quotidiana e gli ordinamenti dell'Urbe, combattendo contro i magnati che da secoli dominavano la città. Il progetto – condiviso con passione da Francesco Petrarca – era però più ambizioso: dare vita a una nuova formazione geografica e culturale, chiamata "Italia". La geniale e folle avventura finì con l'uccisione del tribuno. Cola di Rienzo è stato da allora studiato – amato o disprezzato – in tutto il continente: Wagner gli ha dedicato addirittura un'opera lirica. A Roma, di Cola è restato il nome di una strada dello shopping. Claudio Fracassi racconta la sua storia in "Cola di Rienzo. Roma, 1347. La folle vita del rivoluzionario che inventò l'Italia". Fracassi è stato direttore del quotidiano Paese Sera e del settimanale Avvenimenti. Studioso di storia e dei meccanismi dell'informazione, con Mursia ha pubblicato La lunga notte di Mussolini (2002), Bugie di guerra (2003), Matteotti e Mussolini. 1924: il delitto del Lungotevere (2004), La meravigliosa storia della Repubblica dei briganti. Roma 1849 (2005), Quattro giorni a Teheran. 1943: i Tre Grandi, Hitler, un agguato (2007), La ribelle e il Papa Re (2009), Il romanzo dei Mille (2010) e La battaglia di Roma 1943. I giorni della passione sotto l'occupazione nazista (2013).

**"Uno dei più grandi disordini dello spirito è quello di vedere solo ciò che si vuole vedere"** (Oscar Wilde)

**ATTUALITÀ**

**terremoto**

## A RISCHIO CIRCA IL 10% DELLA POPOLAZIONE ITALIANA

**Meno del 10% della popolazione italiana è esposta a scuotimento sismico potenzialmente distruttivo. Si tratta di una quota di territorio relativamente modesta, che rende meno ardua la sua messa in sicurezza a patto, però, di scegliere bene dove investire.**

A dirlo uno studio dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV), ispirato dalla forte differenza nella risposta sismica di Amatrice e di Norcia a seguito del terremoto del 24 agosto 2016.

Il lavoro è stato pubblicato su International Journal of Disaster Risk Reduction. "Per identificare i comuni che ricadono sulla proiezione in superficie delle grandi faglie sismogenetiche dell'Appennino suscettibili, nella loro storia, a forti scuotimenti" - spiega Gianluca Valentini, dirigente di ricerca dell'INGV - "sono state utilizzate due grandi banche dati dell'INGV, il Database of Individual Seismogenic Sources e il Catalogo dei Forti Terremoti in Italia". Per ognuno dei 716 comuni selezionati (aree comunali con tutte le loro frazioni) è stata analizzata la storia sismica, verificando la data dell'ultimo terremoto distruttivo. "L'analisi - aggiunge - ha riguardato la dorsale appenninica, circa 1000 km dalla Liguria alla Calabria, che da sola rilascia circa il 70% del momento sismico complessivo della nostra penisola. Con la banca dati ISTAT sono stati, infine, selezionati i dati sulla popolazione e l'incidenza e tipologia degli edifici costruiti prima del 1918, ovvero almeno centenari".

"Per quanto riguarda Amatrice e Norcia, che sorgono quasi alla stessa distanza dalla faglia che ha generato il terremoto" - continua Valentini, "gli accelerogrammi della recente scossa, registrati da due stazioni poste nei due centri abitati, mostrano che il livello dello scuotimento subito è stato confrontabile, anche se appena più severo ad Amatrice". Da indagini preliminari, Amatrice non ha sofferto di amplificazioni locali significative. "Ma se ad Amatrice per la scossa del 24 agosto (M 6.0) gli effetti sono stati dell'X-XI grado (scala Mercalli-Cancani-Sieberg), coerentemente con la devastazione pressoché totale dell'abitato, a Norcia sono stati del VI grado", prosegue Valentini.

"Con la scossa del 30 ottobre (M 6.5), localizzata molto vicino a Norcia, gli effetti sono poi saliti al grado XI per Amatrice e al grado VIII-IX (con oltre 220 vittime ad Amatrice e nessuna a Norcia). La differenza nella risposta sismica di queste due località-simbolo dei terremoti del 2016, è da imputare a una elevata vulnerabilità del costruito ad Amatrice, a cui si contrappone una vulnerabilità molto bassa per gli edifici di Norcia, inclusi quelli storici (a esclusione delle chiese e della Basilica di San Benedetto)". A salvare le case di Norcia sarebbe stata, quindi, la familiarità con i forti scuotimenti. Esperienza che è venuta a mancare, invece, ad Amatrice. "Dopo il devastante terremoto del 1703 (che rappresenta l'anno zero per entrambe le località), Norcia ha subito diversi terremoti distruttivi, fino a quello del 1979, ognuno dei quali ha reso necessari una ricostruzione o un irrobustimento degli edifici. Questo non è avvenuto ad Amatrice, che dal 1703 ha subito solo terremoti minori", continua Valentini. La vulnerabilità dei centri abitati storici aumenta al crescere del tempo trascorso dall'ultima ricostruzione sismica, come risultato accumulato sia dell'invecchiamento del patrimonio abitativo, sia della mancanza di interventi di miglioramento sismico, come una sorta di smemorizzazione. A questo va aggiunto che se una faglia sismogenetica è stata quiescente per secoli, la sua probabilità di causare un terremoto distruttivo aumenta grandemente rispetto a una faglia che ha dato un forte terremoto in epoche relativamente recenti. "Uno strumento operativo, quindi, in grado di dare una graduatoria di priorità nell'assegnazione di risorse per la messa in sicurezza o azioni preventive nei territori identificati come maggiormente vulnerabili", conclude Valentini.

## CRESCONO DOP E IGP

**agroalimentare**

**I prodotti Dop** (Denominazione di origine protetta) rappresentano il livello più elevato della qualità certificata e protetta dall'Ue. Si contraddistinguono in quanto sono originari di una specifica zona geografica, presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. Al 31 dicembre 2016 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 166 (due in più rispetto a un anno prima). Nel corso del 2016 solo i settori degli Ortofrutticoli e cereali e dei Prodotti di panetteria ottengono una nuova certificazione Dop.

**I prodotti Igp** (Indicazione geografica protetta) raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica. Al 31 dicembre 2016 le Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 123, 11 in più rispetto al 31 dicembre dell'anno precedente. Nel 2016 ottengono tre nuovi riconoscimenti ciascuno i settori Ortofrutticoli e cereali e Paste alimentari, due gli Oli extravergine e uno ciascuno le Preparazioni di carni, Formaggi e Prodotti di panetteria.

**I prodotti Stg** (Specialità tradizionale garantita) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta

tipica o un metodo di produzione tradizionale. Le singole specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo.

**VISITATE IL NOSTRO SITO**

[www.BottegArte.eu](http://www.BottegArte.eu)

**è in rete con una pagina riservata a "Il Botteghino"**



DOSSIER

**“Non esiste una via per la pace, la Pace è la Via”** (Dalai Lama)

# LA NUOVA EMIGRAZIONE È DAVVERO COSÌ DIVERSA?

*“L'Italia vive una situazione di 'nuova emigrazione' con saldi migratori negativi (ovvero con più partenze che arrivi, come non succedeva dal 1966) e una composizione molto complessa dal punto di vista sociale, frutto in larga misura della crisi e della recessione”. È quanto spiega Enrico Pugliese, coordinatore del comitato scientifico Faim, nella relazione presentata al convegno (dal titolo “Emigrare in tempo di crisi: necessità, opportunità. Più diritti, più tutele”). Secondo Pugliese “da un lato il fenomeno è largamente sottovalutato nel dibattito politico e scientifico” dall'altro però “i mezzi di comunicazione tendono ad esagerarne la portata in maniera discontinua e poco coerente”. Il fatto ancora più significativo è però quello che “i dati relativi a nuovi arrivi di italiani prodotti dagli istituti di statistica dei paesi di immigrazione sono sempre largamente superiori, in generale almeno doppi, rispetto a quelli italiani”: non una polemica verso l'Istat, piuttosto la constatazione che l'iscrizione all'anagrafe Aire, su cui si basano i dati ufficiali italiani, è spesso snobbata da chi emigra. Eppure, solamente facendo fede ai dati Istat, dal 2008 al 2016 il saldo migratorio è negativo di oltre 351 mila unità.*

## CHI SONO QUELLI CHE SE NE VANNO ?

Tra chi lascia l'Italia vi è una prevalenza di giovani altamente scolarizzati con una condizione prevalentemente precaria nel mercato del lavoro. Ma l'area di provenienza e il contesto dell'area di arrivo “già differenziano questi nuovi emigranti: pensiamo all'apparente paradosso per cui la principale regione di emigrazione siano la Lombardia e il Veneto, da cui partono giovani altamente qualificati, ma anche meno giovani che hanno perso il lavoro in settori industriali negli anni della crisi”. In sostanza si riduce, in proporzione, l'area di coloro che emigrano anche perché spinti dalla ricerca di stili di vita nuovi ed aumentano quelli che emigrano per necessità.

condotta dal Faim - hanno riformato negli ultimi anni la legislazione del mercato del lavoro allo scopo di renderlo più flessibile. Nel Regno Unito recentemente vi è stata una larga diffusione degli 'zero hours contracts', una tipologia di assunzione nel quale il lavoratore si rende disponibile a essere chiamato senza vincoli di tempo e ore di lavoro” e utilizzata soprattutto per i lavori di assistenza domestica, com'era da noi con i ‘voucher’. Forme di lavoro nero sono segnalate sempre più frequentemente un po' ovunque, dalla Germania all'Australia, nel settore agricolo.

## LA QUESTIONE DELL'ASSOCIAZIONISMO

Negli ultimi anni la componente anziana ha mantenuto vivo l'associazionismo degli emigrati nelle sue diverse componenti. Tuttavia, spiega Pugliese “è innegabile l'esistenza di una crisi: le associazioni sono sempre meno frequentate dagli italiani nel mondo, che lamentano la scarsa capacità di attrarre giovani”, i quali, più cosmopoliti e tecnologici, ripiegano sui social media. “Occorre pertanto un sostanziale ammodernamento delle associazioni, che dovrebbero essere in grado di offrire orientamento al lavoro, assistenza fiscale, supporto nel campo della normativa sul lavoro”. In pratica “l'associazionismo in rete e di scopo sembra dover caratterizzare la scelta della nuova emigrazione”.

## DOVE SI EMIGRA ?

I paesi destinatari sono soprattutto paesi europei con situazioni tra le più solide e sistemi di welfare pubblico tra i più avanzati: quindi Germania, Inghilterra, Francia, Svizzera e sorprendentemente anche Spagna e Belgio, gli stessi del dopoguerra, anche grazie alla libera circolazione interna alla Ue. Poi c'è l'Australia. Spesso però le situazioni in cui ci si imbatte in loco non sono così idilliache come si sarebbe potuto pensare: “Pressoché tutti i paesi europei - spiega Pugliese illustrando l'indagine

l'angolo rosa

# 8 marzo: Festa della Donna

## AUTO : DONNE PIÙ VIRTUOSE DEGLI UOMINI

Se è vero che gli uomini vengono da Marte e le donne da Venere, non ci potrebbe essere più diversità anche per quanto riguarda la scelta della propria auto. Station wagon, auto compatte e SUV sono infatti le categorie di veicoli più richiesti dalle donne driver, che prediligono sicurezza e comfort, differenziandosi dai loro omologhi uomini sotto diversi punti di vista. Nella scelta non si rinuncia alla praticità, come la capienza del bagagliaio, che va incontro così alle esigenze della donna “multitasking” che sempre più spesso si trova a dover conciliare ruoli plurimi tra casa, figli e lavoro. E quanti pensano che le donne alla guida siano più “distratte” devono ricredersi, poiché sia il tasso di incidenti sia il numero di multe è uguale e in molti casi minore rispetto a quello degli uomini. Lo racconta la ricerca “Donne e auto aziendali: un'opportunità per i Fleet Manager per rendere più efficiente la gestione della flotta”, realizzata da Arval Italia in collaborazione con Econometrica. Un terzo dei Fleet Manager intervistati dichiara, infatti, che le donne scelgono modelli di auto diversi da quelli preferiti dagli uomini, prediligendo il comfort (nel 31% dei casi), la semplicità nell'utilizzo del mezzo (28%) e gli interni spaziosi (20%), e tali differenze si riscontrano anche nella scelta degli allestimenti, per il 45% dei Fleet Manager. Le station wagon, le auto compatte e i SUV sono le categorie di veicoli più richiesti dalle donne che, al momento della scelta, sono guidate soprattutto dalla ricerca di sicurezza (considerata un fattore prioritario, con il valore più alto assegnato, 79 su una scala da 1 a 100), dal comfort interno (68) e dall'ampiezza del bagagliaio (65). Per quanto riguarda l'atteggiamento alla guida, la ricerca sfata i luoghi comuni più diffusi che vedono le donne avere un rapporto complicato con i motori: il tasso di sinistrosità delle donne assegnatarie di auto aziendali risulta infatti uguale (per il 59% dei Fleet Manager) o addirittura minore (per il 35%) rispetto a quello degli uomini e, allo stesso modo, il 45% dei Fleet Manager afferma di registrare lo stesso numero di sanzioni per infrazioni al codice della strada per tutti i loro driver, uomini o donne che siano, mentre il 47% registra un numero inferiore per le donne.

**“La vera conoscenza, è sapere i limiti della nostra ignoranza” (Confucio)**

**per CHI vuol saperne DI PIÙ...**

# STORIA DELLO SPRITZ

## l'aperitivo italiano

Colorato, fresco e non eccessivamente alcolico: lo **Spritz** da qualche anno è tornato il cocktail re dei locali mondani, soprattutto nel tardo pomeriggio quando è l'ora dell'aperitivo. Sovrano lo è sempre stato invece in Veneto, dove nacque all'inizio dell'Ottocento. Peccato che allora non fosse come lo conosciamo oggi.

Prosecco, bitter e seltz. È solo la sua più “recente” evoluzione.

È partito dal Veneto e ha conquistato il mondo, o quasi: lo spritz comunemente denominato spriss o spriseto nella lingua del Goldoni, è la bevanda la cui origine, talmente antica, si perde nella notte dei tempi. Certamente la versione originale non è quella che siamo abituati a sorseggiare oggi all'ora dell'aperitivo: la ricetta odierna, pur non essendo codificata, comprende il vino bianco (solitamente prosecco o spumante), un liquore tipo Aperol o Bitter Campari e acqua frizzante o seltz.

**Quanto bisogna andare indietro nel tempo per ritrovare le prime notizie di miscele di vino e acqua, simili allo spritz?**

Le prime testimonianze risalgono al tempo dei Romani. I soldati dell'Impero erano soliti bere acqua mischiata al vino: inconsapevolmente questa usanza contribuiva, oltre a rendere più gradevole il sapore dell'acqua, anche a purificarla, migliorandone l'igiene e rendendola praticamente potabile.

La storia dello Spritz più vicina ai giorni di oggi racconta che durante la dominazione austriaca

nel lombardo-veneto tra fine '700 e inizio '800 quando i soldati asburgici iniziarono a fare la conoscenza dei vini veneti.

Un rapporto che non partì con il piede giusto: troppo forti per i loro palati. E così per addolcirne il sapore i nostri ospiti pensarono bene di “allungarli” con acqua gassata.

Insomma, c'è la pratica più sacrilega per i veri amanti del vino alla base di questo cocktail, il cui nome infatti deriva dal verbo tedesco “spritzen” che significa appunto “spruzzare”.

**Vino bianco e acqua gassata: fu questo il primo Spritz, modello austro-ungarico.**

E attenzione, perché in molte zone del Friuli Venezia Giulia se chiedete uno Spritz vi portano ancora questo.

Una prima evoluzione si ebbe nei primi del '900, quando si diffusero i primi sifoni per l'acqua di Seltz che divennero un'alternativa all'acqua frizzante. Ma il cocktail come lo conosciamo oggi nacque solo negli anni Venti, quando si pensò di “macchiare” la miscela con un po' di bitter.

Non si fece in tempo a dire “bitter” che subito ne nacquero due versioni. Quella più “continentale”, a Padova, con l'Aperol; e quella tipicamente “lagunare” con il Select, bitter prodotto dai fratelli Pilla. E se quest'ultimo rimane orgoglioso appannaggio di Venezia, il primo si diffuse in tutto il Nord Italia fin dagli anni '70, per poi raggiungere il successo globale tanto da essere inserito negli

elenchi dell'IBA (International Bartenders Association) con la denominazione di “Spritz veneziano”.

Ogni città del Triveneto però rivendica piccole grandi differenze nella ricetta: se a Padova si parla di vino bianco frizzante, a Treviso si trova il Prosecco, a Venezia invece spariscono le bollicine e si usa un vino bianco fermo, a Udine è d'obbligo il Tocai Friulano. Spazio alla fantasia anche nelle colorazioni: oltre all'arcinota variante con il Campari al posto dell'Aperol, ne esistono anche con amari scuri come China Martini o Cynar che sostituiscono degnamente i bitter

### La ricetta

In questa confusione meglio fare un po' d'ordine: ecco le due ricette più diffuse dello Spritz.

**La ricetta veneziana prevede :**

- 1/3 di vino bianco frizzante;
- 1/3 di bitter;
- 1/3 di acqua frizzante

**La ricetta ufficiale IBA prevede :**

- 6 cl di prosecco;
- 4 cl di Aperol;
- Una spruzzata di soda/seltz

Per prepararlo riempite di ghiaccio un calice di vino o un bicchiere ‘old-fashioned’ (vecchio stile), versate nell'ordine il vino, il bitter e infine l'acqua o il seltz. Guarnite con una fetta d'arancia.

## CAFFÈ: ECCO GLI ERRORI PIÙ COMMESSI DAI BARISTI

**Leggerezze, casualità o errori banali, il rito del caffè a volte viene rovinato dall'inesperienza dei baristi**

Una bevanda che se servita rispettando i giusti criteri, rappresenta da sempre uno dei momenti più amati dagli italiani. Il caffè viene consumato regolarmente in casa (82%), nei locali (58%) e nei bar degli alberghi (42%). Ed è proprio all'interno degli hotel, dove le richieste non sono mai banali, che i baristi vengono messi continuamente sotto esame: dalla richiesta del caffè con accostamenti particolari con frutta candita (3%) e sciroppi (2%) fino alla soluzione “on the go” (12%), le pretese dei clienti sono aumentate.

**Ma quali sono gli errori più commessi dai baristi ?**

Inadeguata pulizia della macchina (48%) e scarsa pressatura del caffè (42%) rappresentano dei classici. È quanto emerge da uno studio promosso da Nestlé Professional. Uno degli aspetti più importanti nella sua preparazione è l'acqua, che deve essere senza cloro. Il macinato deve avere una granulometria ideale per l'espresso, che permetta all'acqua di non passare troppo velocemente. La temperatura dell'acqua deve essere intorno gli 88° e i 94° quando viene erogata. Infine molto importante è la pulizia della macchina.

**Ma per quale motivo il caffè è tra le bevande più apprezzate ?**

Per il 72% ha un effetto rigenerante per il corpo, soprattutto durante la colazione, per iniziare al meglio la propria giornata, oppure dopo le pause pranzo dove la lucidità viene meno. Per il 65% è ritenuta la bevanda ideale per digerire un pranzo, mentre il 45% ne ama profondamente l'aroma. Ambo i sessi ammettono di preferire l'espresso, anche se le donne tendono più al macchiato (54%).

**Ma qual è il luogo ideale dove gustare un buon caffè ? - Il classico bar/caffetteria (65%) si conferma ai vertici delle preferenze degli italiani, ma una delle ultime mode vede protagonisti i bar degli alberghi (21%).**

**Ma in generale, quali sono le tipologie preferite dagli amanti di questa bevanda ? - Al primo posto domina il classico caffè espresso (42%). Segue il macchiato caldo (35%), il ristretto (19%) per chi ama i gusti forti e il lungo (5%) per chi lo vuole sorseggiare con calma. Tra le novità risaltano il caffè impreziosito dalla farina di cocco (6%), dalla frutta candita (3%), da creme e sciroppi (2%).**



**ITALIANI...**

**“Non siamo i migliori, ma non siamo secondi a nessuno” (Sandro Pertini)**

## **GLI ITALIANI AMANO LA NATURA IL 62% HA VISITATO UN PARCO NATURALE**

*È quanto emerge dal sesto rapporto “Gli italiani, il turismo sostenibile e l’ecoturismo”,  
realizzato da IPRMarketing e Fondazione UniVerde.*

*La conoscenza e l’esplorazione (44%) sono tra i fattori che spingono a viaggiare di più preceduti soltanto dall’arricchimento culturale (46%).*

Tra quelli più conosciuti: il Parco Nazionale della Sila (65%); il Parco Nazionale del Gran Paradiso (60%); il Parco Nazionale dello Stelvio (57%); il Parco Nazionale del Gargano (57%); il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga (53%) e il Parco Nazionale delle Cinque Terre (51%). Quest’ultimo è quello più visitato (50%), seguito dal Parco del Gargano (47%) e da quello dello Stelvio (46%). A prevalere nella scelta della meta sono le bellezze storico artistiche ed eventi culturali (61%) e la natura e i paesaggi (60%).

### **Per un turismo sostenibile**

Il rapporto conferma la grande percentuale di italiani (74%) che conosce il turismo sostenibile come quello che rispetta l’ambiente e cerca di ridurre il consumo di energia e di risorse del territorio. Prevalde anche in questa ricerca la consapevolezza (per il 48%) che esista un’emergenza in Italia sui danni che il turismo può provocare all’ambiente. Per il 58% del panel, i rischi sono legati soprattutto alla cementificazione e alla speculazione edilizia. Il vincolo della sostenibilità è considerato un’opportunità di crescita per lo sviluppo economico di un’area turistica (46%) e una vera e propria necessità (41%). Nel pianificare un soggiorno, valutando la meta, il mezzo di trasporto e la struttura da prenotare, il 53% sta attento a fare scelte che non danneggino l’ambiente. Una sensibilità cresciuta negli ultimi anni che spingerebbe il 44% a pagare tra il 10% e il 20% in più per vacanze responsabili.

### **Tra gli alloggi preferiti**

B&B (per il 36%); albergo (per il 34%) e agriturismo (per il 31%), prenotati esclusivamente via internet (74%). Il 53% li considera “eco” per i pannelli fotovoltaici; il 31% per i sistemi di risparmio elettrico e il 27% per quelli di risparmio idrico. I viaggiatori più attenti si preoccupano che tra i servizi offerti ci sia la possibilità di fare la raccolta differenziata (34%) o quella di mangiare biologico e a km 0 (32%). Per ridurre le emissioni di CO2 in atmosfera, il 67% sarebbe disposto a rinunciare all’auto durante le vacanze, qualora la meta scelta fosse facilmente raggiungibile in treno. Il 40% ha già optato per questa soluzione nelle precedenti vacanze. I turisti sostenibili sono esigenti anche sul cibo prediligendo ristoranti che prevedano nel menù prodotti provenienti da agricoltura biologica (il 46%) e a km 0 (il 54%), ma solo a parità di prezzo con quelli tradizionali. O quelli che offrono un menù vegetariano (20%) o vegano (12%, questa opzione compare per la seconda volta tra le preferenze).

### **Cosa spinge maggiormente a visitare un’area protetta o un parco naturale ?**

È la presenza di percorsi gastronomici (per il 41%) o di percorsi in mare (per il 28%) e la possibilità di praticare attività sportive (per il 28%). Il 52% sceglie di trascorrere le proprie vacanze in agriturismo; il 36% in un B&B; il 22% in albergo e il 21% in dimore storiche. Le attività preferite sono: visitare aree archeologiche e borghi storici; assaggiare prodotti enogastronomici tipici e fare escursioni con guide locali per conoscere le tradizioni del luogo. Per la prima volta, gli italiani (il 54%) dichiarano di essere attratti dalla possibilità di raggiungere il proprio itinerario utilizzando vecchie ferrovie, rese nuovamente utilizzabili a scopo turistico.

**Italiani  
all’estero**

## **PENSIONI 2018 ALL’ESTERO ETÀ PENSIONABILE E TRATTAMENTO MINIMO**

“Dal 2018 l’età per la pensione di vecchiaia (soggetti con anzianità contributiva, anche estera, al 31 dicembre 1995) sarà equiparata e allineata per tutti a 66 anni e 7 mesi con 20 anni di contribuzione (sia per gli uomini che per le donne del settore pubblico e del settore privato), perfezionabili anche con la totalizzazione dei contributi versati all’estero. La variazione interessa le lavoratrici dipendenti del settore privato (da 65 anni e 7 mesi a 66 anni e 7 mesi); le lavoratrici autonome (da 66 anni e 1 mese a 66 anni e 7 mesi); l’accesso all’assegno sociale (da 65 anni e 7 mesi a 66 anni e 7 mesi)”.

Lo comunicano in una nota i deputati eletti all’estero Marco Fedi e Fabio Porta. “I requisiti invece per la pensionata anticipata nel 2018 saranno di 42 anni e 10 mesi per gli uomini e 41 anni e 10 mesi per le donne, perfezionabili anch’essi con il meccanismo della totalizzazione – continuano i deputati -. Ricordiamo invece che dal 2019 l’età per la pensione di vecchiaia verrà aumentata a 67 anni (fatte salve le esenzioni per i lavori gravosi) e l’anzianità contributiva per la pensione anticipata passerà a 43 anni e tre mesi per gli uomini e 42 anni e tre mesi per le donne.

Giova ricordare che gli anticipi dell’età pensionabile previsti con l’APE sociale e l’APE volontaria non sono applicabili ai residenti all’estero, mentre invece sottolineiamo che per quanto riguarda l’anticipo previsto per i lavori precoci ed usuranti e l’esenzione dall’aumento dell’età pensionabile per le aspettative di vita, fino ad ora non è stato ancora chiarito né dal Ministero del lavoro né dall’Inps se sia applicabile anche ai lavoratori pensionandi residenti all’estero (sebbene nutriamo forti dubbi vista la particolarità dei requisiti e soprattutto la difficoltà delle verifiche del diritto)”. “Per il 2018 si prevede inoltre una modesta rivalutazione delle pensioni – anche di quelle pagate all’estero – pari all’1,1 per cento – hanno aggiunto Fedi e Porta -. Quindi l’importo del trattamento minimo sarà di 507,42 euro mensili e di 6.596,46 euro annui. Lo stesso aumento percentuale (1,1) sarà applicato ai trattamenti pensionistici complessivamente pari o inferiori a tre volte il trattamento minimo Inps, mentre invece tale aumento sarà inferiore in maniera progressiva per gli importi superiori a tale soglia. La stragrande maggioranza delle pensioni erogate all’estero, considerati i bassi importi, sarà ovviamente rivalutata dell’1,1 per cento.

**"Qualunque petto amor d'Italia accende"** (G. Leopardi)



## TACCUINO ITALIANO

### concorsi

#### TOSCANA: SERVIZIO CIVILE REGIONALE

##### AL VIA DUE BANDI PER 994 GIOVANI

Publicati sul Bollettino ufficiale della Regione, i due bandi sono finanziati con risorse del Fondo Sociale Europeo e rientrano nell'ambito di Giovanisì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. Rimarranno aperti dal 1 febbraio fino alle ore 14 del 2 marzo, giorno di scadenza per la presentazione delle domande. Il primo bando è rivolto a 974 giovani che potranno svolgere la loro esperienza formativa presso enti, associazioni del terzo settore, amministrazioni pubbliche e cooperative. Il secondo bando è invece rivolto a 20 giovani che avranno la possibilità di svolgere il periodo di servizio civile nelle Procure di Massa (8 posti disponibili) e Lucca (12 posti), fornendo supporto agli uffici che si occupano dei reati relativi alla vigilanza e alla sicurezza sui luoghi di lavoro nelle cave estrattive e nelle aziende di lavorazione del marmo e affiancando le segreterie penali che si occupano dei reati connessi con la violazione della normativa sulla sicurezza del lavoro.

I giovani selezionati svolgeranno il periodo di servizio civile di 8 mesi ricevendo un contributo mensile di 433,80 euro. Possono presentare la propria candidatura i giovani che alla data di presentazione delle domande abbiano un'età compresa tra i 18 e i 29 anni, siano regolarmente residenti in Toscana o vi siano domiciliati per motivi di studio propri o per motivi di studio o di lavoro di almeno uno dei genitori, e risultino non occupati, disoccupati o studenti.

La domanda può essere presentata esclusivamente in rete, accedendo al sito <https://servizi.toscana.it/sis/DASC/#/> e seguendo le apposite istruzioni. Sul sito di Giovanisì sarà possibile consultare l'elenco dei 207 progetti proposti dagli enti per i quali è possibile presentare domanda.

#### UN ITALIANO SU 4 HA PIÙ DI 65 ANNI MA NASCITE AL MINIMO

Sono un esercito, 13,5 milioni, gli over 65 anni in Italia che rappresentano il 22,3% della popolazione totale, quasi 1 italiano su 4, ma le nascite scendono ad appena 473.438, il minimo storico dal 2008. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sui dati Istat relativi al 2016 divulgata in occasione della Festa dei Nonni istituita in Italia per legge il 2 ottobre di ogni anno. Si assiste – sottolinea la Coldiretti - ad un progressivo invecchiamento della popolazione per effetto dell'allungamento della vita che ha raggiunto il record di 80,6 anni per gli uomini e di 85,1 anni per le donne, con i nonni che sono tornati a svolgere un ruolo determinante all'interno delle famiglie e della società.

La presenza dei nonni in casa viene considerata una fortuna dalla maggioranza delle famiglie per il contributo economico e sociale che sono in grado di offrire, con una netta inversione di tendenza nella percezione del ruolo degli anziani rispetto al passato. In particolare – precisa la Coldiretti – la presenza del nonno è spesso determinante per contribuire al reddito, ma è anche un valido aiuto per accudire i nipoti al di fuori degli asili e della scuola. In molti – continua la Coldiretti – apprezzano i consigli offerti grazie all'esperienza e c'è chi si avvantaggia dell'apporto lavorativo nella casa. Sulla solidarietà tra generazioni si fonda anche l'impresa familiare che si è dimostrata in Italia nel tempo – conclude la Coldiretti – un modello vincente.

Secondo una ricerca Ipsos per Enit, l'offerta enogastronomica rappresenta ormai una primaria motivazione di viaggio in Italia con quasi uno straniero su quattro (23%) che riconosce nell'Italia il Paese della buona cucina, il 16% ai monumenti a pari merito con la moda, il 15% della pittura/scultura e il 7% del design e il 5% della musica e del teatro.

### Canzone ITALIANA 1900|2000

Il Ministero dei Beni Culturali Italiano ha inaugurato un sito sulla canzone italiana nel '900

<http://www.canzoneitaliana.it/>

una piattaforma per l'ascolto in rete dell'inestimabile patrimonio sonoro di oltre un secolo di canzone italiana

#### CARTOLINE DALL'ALTRA ITALIA

continua il suo viaggio alla scoperta del mondo della nuova emigrazione: riallaccia i contatti con i giovani connazionali che hanno deciso di provare un'esperienza all'estero, per voglia o per necessità, mantenendo con le loro testimonianze quel filo indivisibile che li lega all'Italia. Propone con cadenza bisettimanale una nuova videointervista, visibile sul sito [www.9colonne.it](http://www.9colonne.it) o sul canale Youtube di Nove Colonne e su tutto il circuito del MAECI.

<http://www.9colonne.it/category/1089/cartoline-dall-altra-italia>.



Un intervento per la lingua italiana  
Evitiamo gli anglicismi

<https://www.change.org/p/un-intervento-per-la-lingua-italiana>

#### APPUNTAMENTO CON

#### Radio Emozioni Live da Bruxelles

<https://www.radionomy.com/en/radio/radioemozionilive>

**ogni sabato dalle 17:30 alle 19:00**

programma ideato e condotto da Tony Esposito  
uno spazio d'intrattenimento riservato alle persone che amano  
la poesia, la musica e la cultura italiana

Ascolta la radio anche dai seguenti collegamenti:

<http://musicaemozioni.caster.fm>

<http://www.musicaeparole.org/player.html>

<https://streaming.shoutcast.com/RadioEmozioniLive>

<http://www.liveonlineradio.net/belgium/radio-emozioni-live.htm>

Sito della radio: <http://www.musicaeparole.org>

#### Unità di crisi

servizio Viaggiare Sicuri disponibile su Televideo

[www.viaggiare Sicuri.it](http://www.viaggiare Sicuri.it)

curato dall'Unità di Crisi della Farnesina  
è disponibile sul sito [www.televideo.rai.it](http://www.televideo.rai.it)

# TACCUINO EUROPEO



**"Per essere italiani nel mondo, dobbiamo essere europei in Italia"** (G. Agnelli)

## Parlamento Europeo

[www.europarl.europa.eu](http://www.europarl.europa.eu) / [www.europarl.it](http://www.europarl.it)

## Commissione Europea

[www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu) / [www.ec.europa.eu/italia](http://www.ec.europa.eu/italia)

## Consiglio dell'Unione Europea

[www.consilium.europa.eu](http://www.consilium.europa.eu)

## Corte di giustizia delle Comunità europee

[www.curia.europa.eu](http://www.curia.europa.eu)

## Comitato economico e sociale

[www.eesc.europa.eu](http://www.eesc.europa.eu)

## Comitato delle regioni

[www.cor.europa.eu](http://www.cor.europa.eu)

## Gazzette Ufficiali dell'Unione Europea

[www.eur-lex.europa.eu/it/index.htm](http://www.eur-lex.europa.eu/it/index.htm) /

[www.ted.europa.eu/](http://www.ted.europa.eu/)

## EUR Info Centres

[www.ec.europa.eu/enterprise-europe-network](http://www.ec.europa.eu/enterprise-europe-network)



**"L'Europa è più sana di quanto molti credono  
La vera malattia in Europa sono i suoi oppositori"**  
(Jacques Delors)



Associazione Sviluppo Europeo  
Association pour le Développement Européen  
European Development Association

## ASSOCIAZIONE SVILUPPO EUROPEO

**sede fiscale a Bruxelles e rappresentanza in Italia**

<http://www.associazionease.eu/>

*Il Sito web offre un canale attraverso il quale instaurare un rapporto diretto tra visitatore e conduttore delle rubriche*

*L'Associazione consente di ottenere maggiore visibilità e instaurare nuovi rapporti in un contesto europeo*

Nata dalla volontà di alcuni Componenti per offrire un contributo di pensiero attraverso un Sito web. Esperti e professionisti curano Rubriche 'on-line', rendendosi disponibili a fornire assistenza, ispirandosi ai principi Fondamentali dell'UE, abbracciando argomenti come, Giustizia, Salute, Ambiente, Creatività, Arte & Cultura. Chi ha necessità di un parere professionale, può rivolgersi all'associazione, i cui Consulenti forniranno un'assistenza di base. Ulteriori approfondimenti potranno essere richiesti attraverso contatti privati tra le parti.

**Chi si rivolge all'ASE** - chiunque desidera cogliere informazioni, notizie ed approfondimenti sulle materie trattate; chiunque desideri presentare un proprio progetto e ambisce alla buona riuscita; chiunque desideri curare una rubrica potrà proporsi scrivendo a: [presidenza@associazionease.it](mailto:presidenza@associazionease.it).

**A chi si rivolge l'ASE** - l'Associazione si rivolge a professionisti, artisti, sportivi, per offrire loro l'opportunità di avere un supporto gratuito su cui contare per un'ulteriore presentazione attraverso i canali acquisiti, mettendo anche a disposizione il sito per condurre una Rubrica individuale.

## ERASMUS+: IL NUOVO PROGRAMMA 2018 PER L'UNIVERSITÀ

Le principali novità 2018 sul programma Erasmus+ per il mondo dell'Istruzione superiore (Università) sono stati al centro di un incontro dal 14 al 15 novembre nell'Università degli Studi di Palermo. La due giorni è stata l'occasione per presentare le nuove proposte della Call 2018 su mobilità e progetti di cooperazione, come: titoli di master congiunti Erasmus Mundus, Mobilità internazionale per crediti (Erasmus extra-Ue), mobilità per studio e tirocinio degli studenti, mobilità dei docenti per formazione, progetti per lo sviluppo delle capacità nel settore dell'istruzione superiore e partenariati strategici.

Per il 2017/2018 sono stati finanziati 49 istituti di istruzione superiore italiani con un budget di quasi 14 milioni assegnato all'Italia dalla Commissione europea. I fondi finanzieranno 3.386 tra studenti e docenti, (+9% rispetto al 2016), così suddivisi: 2.156 mobilità in entrata dai paesi extraeuropei tra studenti, docenti e personale accademico, provenienti principalmente dalla Tunisia (190), Albania (174), Serbia (167), Federazione Russa (135), Ucraina (129); 1.230 mobilità in uscita, che dal-

l'Italia hanno come destinazione paesi del resto del mondo, in primis l'Albania (143), seguita dalla Federazione Russa (108), Serbia (103), Tunisia (94), Georgia (61). Tra le università italiane che riceveranno più studenti dal resto del mondo, il Politecnico di Torino è al primo posto, seguito dall'Università degli Studi di Padova, dall'Università degli Studi della Tuscia, dall'Alma Mater di Bologna e dall'Università degli Studi di Torino.

Rispetto alla mobilità verso i paesi extra UE, i primi cinque istituti italiani per numero di studenti in partenza sono l'Alma Mater di Bologna, l'Università degli Studi della Tuscia, il Politecnico di Torino, dall'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi di Padova. Lo studente Erasmus che ha scelto l'Europa come destinazione ha un'età media di 23 anni, che diventano 25 per un tirocinante. Nel 59% dei casi è una studentessa, valore che sale al 63% quando lo scopo della mobilità è uno stage in azienda.

Spagna, Francia, Germania e Portogallo sono i Paesi con i quali si effettuano più scambi per studio, con una permanenza media di 6 mesi; gli studenti privilegiano, nell'ordine, Spagna, Regno Unito, Germania e Francia per i tirocini che in media durano 3 mesi.

## APPROVATA A BRUXELLES LA PITINA IGP **salume "unico e irripetibile" della montagna pordenonese**

È stata infatti pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea la domanda di registrazione tra i prodotti ad indicazione geografica protetta. La sigla IGP è il marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli alimentari per i quali la qualità e la reputazione dipendono dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. La Pitina, un prodotto a base di carni ovicaprine o di selvaggina ungulata, conservata grazie a un processo di affumicatura e ad uno strato protettivo di farina di mais, si potrà produrre esclusivamente nel territorio dei Comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

## DOPO LA BREXIT 705 EUROPARLAMENTARI, TRE SEGGI IN PIÙ ALL'ITALIA

In caso di definitiva uscita del Regno Unito dall'Unione europea, il numero totale degli eurodeputati scenderà da 751 a 705. I 73 seggi nel Parlamento europeo lasciati liberi da Londra saranno in parte ridistribuiti ai paesi sottorappresentati (27 seggi, di cui tre andranno all'Italia che arriverà a quota 76) e in parte messi in riserva.

Con 431 voti favorevoli, 182 contrari e 61 astensioni, il Parlamento europeo ha approvato l'iniziativa di legge che sarà sottoposta al Consiglio europeo per una decisione unanime, per poi essere rinviata al Parlamento per il voto finale.

**Viaggi.**

**Da single:** Islanda, Perù, Patagonia, Namibia.

**Ti sposi:** Spagna, Portogallo, Francia.

**Fai un figlio:** Gabicce Mare, bagno 26, fila 4.

**TURISMO  
& VACANZE**

**VENEZIA IL PORTO PREFERITO  
DAGLI ITALIANI  
PER LE CROCIERE NEL 2017**

L'industria delle crociere sta vivendo un momento molto fortunato. Secondo i dati diffusi da CLIA (Cruise Lines International Association), l'organizzazione internazionale delle compagnie da crociera, il numero di questa tipologia di viaggi è in costante aumento, e si prevede che nel 2018 saranno circa 27,2 milioni i passeggeri in partenza, contro i 25,8 del 2017 e i 24,7 milioni del 2016. Anche i dati relativi all'Italia sono molto positivi; nel 2017 il Mediterraneo si è collocato al secondo posto tra le preferenze dei turisti di tutto il mondo, solo dietro ai Caraibi, con quasi il 20% delle prenotazioni, e cinque porti italiani sono risultati tra i dieci più frequentati dai viaggiatori internazionali (Civitavecchia, Venezia, Napoli, Genova e Savona).

contrariamente a quanto si possa comunemente pensare, la crociera non è una vacanza scelta solo dai passeggeri più anziani, al contrario, sono sempre più i giovani che salgono a bordo delle navi da crociera: certamente questo è un effetto dei prezzi applicati delle compagnie di crociera. Interessante è anche la percentuale in crescita della fascia tra i 25 e 30 anni, prima più interessati ad altre tipologie di vacanza.

Secondo i dati analizzati, Venezia è stato il porto di partenza più richiesto dagli italiani, e in generale, le crociere nel Mediterraneo Occidentale sono risultate le preferite, ma anche i porti di Savona, Genova e Civitavecchia hanno ben figurato durante l'anno che si è appena concluso. Per quanto riguarda i servizi offerti a bordo maggiormente richiesti dai passeggeri, i più importanti sono risultati i pacchetti con le bevande incluse, sia per i pasti che per il resto del soggiorno, e le escursioni dai porti di scalo. Tra le dotazioni sulle navi, invece, le piscine riscaldate, la palestra e la spa.

**agriturismi**

**AL MARE: BOOM IN PUGLIA,  
LIGURIA E CALABRIA**

Sono moltissimi gli agriturismi italiani vicini al mare: secondo uno studio di Agriturismo.it, rispetto al 2016 le strutture agrituristiche a pochi passi dalla spiaggia hanno registrato un boom della domanda pari al 30%, segno che i turisti in estate non rinunciano al mare, ma nemmeno a un alloggio a contatto con la natura. La domanda arriva sempre più anche dagli stranieri: mediamente si rileva un +7% di richieste provenienti dall'estero. In particolare, confrontando il volume delle richieste con quello del 2016, si è registrato un +15,08% dagli Stati Uniti, seguiti dagli svizzeri (+8,11%) e dai tedeschi (+5,91%). Questi ultimi, in particolare, si stanno sempre più concentrando sulla Sardegna.

Il 18,27% delle strutture a un passo dal mare sul territorio italiano, si trova in Puglia. La seconda regione con il maggior numero di agriturismi sul mare è la Liguria, con il 16,35% delle strutture, seguita dalla Calabria (11,54%). Analizzando le province più presenti quando si cercano agriturismi sul mare, Lecce è la più popolata: qui si concentra il 10,58% dell'offerta. A seguire nella top 3 si trovano la provincia di Foggia e quella di Imperia. Al terzo posto di entrambe le classifiche si trova la Toscana: per gli italiani la terza provincia più richiesta è quella di Grosseto, per gli stranieri quella di Firenze.

In Puglia, la regione più ricca di agriturismi sulla spiaggia, la possibilità di avere

un meraviglioso mare a pochi metri dalla struttura si sposa all'opportunità di dormire in antiche masserie o, addirittura sotto le stelle, in tende già montate dai gestori. Non mancano poi le strutture che offrono ai propri ospiti spiagge private: si tratta di aziende agricole posizionate vicino al mare, che lo sfruttano come risorsa per l'agricoltura e hanno acquisito tratti di costa da utilizzare in esclusiva. La maggiore concentrazione di questi agriturismi si trova in Calabria. Sono poi molte le strutture che offrono servizi navetta e convenzioni con stabilimenti balneari.

**prevenzione**

**Farnesina ai connazionali: Prima di partire, assicuratevi**

Munirsi della Tessera europea assicurazione malattia (Team) per viaggi in paesi dell'Ue, o, per viaggi extra Ue, di un'assicurazione sanitaria con un adeguato massimale. Questa la raccomandazione che il Ministero degli Esteri, rivolge a tutti i cittadini italiani in procinto di partire per viaggi all'estero.

La Farnesina ricorda infatti che spesso le strutture private presentano costi molto elevati per ogni tipo di assistenza, cura o prestazione erogata. Per questo - spiega - è consigliabile un'assicurazione che abbia anche un adeguato massimale tale da coprire non solo le spese di cure mediche e terapie effettuate presso strutture ospedaliere e sanitarie locali, ma anche l'eventuale trasferimento aereo in un altro paese o il rimpatrio del malato, nei casi più gravi anche per mezzo di aero-ambulanza.

**ITALIA, META DESIDERATA  
DAL 37% DELLA POPOLAZIONE  
MONDIALE**

Alla domanda "Se vincessi una vacanza premio all'estero, dove vorrebbe andare?" il 37% della popolazione mondiale risponde "In Italia" (41% tra i ceti elevati), il 32% gli Stati Uniti, il 31% l'Australia. Inoltre, l'Italia è anche il primo Paese al mondo che viene associato a qualità della vita, creatività e inventiva, davanti a Canada, Australia, Cina e Stati Uniti. I dati emergono dall'indagine "Be-Italy" commissionata da ENIT Agenzia Nazionale del Turismo all'istituto di ricerca IPSOS, che ha indagato la percezione e l'immagine dell'Italia in 18 Paesi stranieri.

L'Italia, si legge nella ricerca, è il terzo Paese più conosciuto al Mondo (45% sul totale della popolazione mondiale) dopo USA (49%) e UK (47%). I ceti elevati hanno maggiore conoscenza dell'Italia (65%). La Germania fa registrare il più alto tasso di conoscenza della Penisola (21%), superando Francia (18%), Regno Unito (16%), Usa (16%) e India (15%). Il maggior flusso di visitatori si registra dall'Europa. L'11% del totale intervistati ha visitato l'Italia 3 volte o più, la percentuale sale al 26% tra i ceti elevati. Il 23% del totale intervistati riconosce nell'Italia il Paese della buona cucina, il 16% quello dei monumenti e della moda, il 15% della pittura/scultura, il 7% del design, il 5% della musica e del teatro. Solo il 3% associa lo sport all'Italia.

**Città e regioni più conosciute**

Il 77% menziona tra le città più visitate Roma, seguita da Venezia (59%) e Milano (48%, soprattutto citata da Giappone, Cina, Brasile e Africa). Seguono Firenze (35%), Napoli (23%), Torino (8%), Verona (7%). Se si vanno a considerare le regioni, le più conosciute sono la Sicilia (54%), la Toscana (50%) e la Sardegna (37%), prima di Lombardia (22%), Veneto (20%) Calabria (18%), Lazio (18%), Piemonte (18%), Umbria (14%), Abruzzo (10%), Campania, Emilia R., Liguria, Puglia (10%), Trentino A.A. (9%), Valle d'Aosta (8%), Friuli V.G. (7%), Basilicata (6%), Marche (4%), Molise (3%).

**Tra le attrazioni turistiche**

La Torre di Pisa è conosciuta dal 57% degli intervistati, il Colosseo dal 56%, la Basilica di San Pietro dal 54%. Vengono poi, tra le prime 10, Scavi di Pompei (46%), Cenacolo di Leonardo (39%), Piazza San Marco (39%), Vesuvio (38%), Alpi (34%), Etna (34%), Duomo di Milano (33%). Focalizzando l'attenzione sulle istituzioni artistico culturali, la più nota è quella dei Musei Vaticani (51%), prima del Festival del Cinema di Venezia (49%) e del Carnevale di Venezia (42%). Seguono La Scala di Milano (35%), Il Festival di Sanremo (20%), La Biennale di Venezia (19%), Gli Uffizi di Firenze (19%), La Fenice a Venezia (13%), Il Piccolo Teatro a Milano (11%), L'Orchestra di S. Cecilia di Roma (6%). Occorre infine tenere conto che gli elementi di attrattività stanno cambiando. Dall'arte e dalla cultura si sta passando alla moda, al lusso allo shopping e all'orientamento verso valorialità di esperienze sul territorio.

# ~ speciale carnevale ~ 1

## IL CARNEVALE: L'ARTE DI DIVERTIRSI

### una festa dalle tradizioni antichissime

Forse non tutti sanno che « la commedia dell'arte » è nata in Italia ed è alla base del teatro moderno e di tutto quello che è legato a feste e avvenimenti, personaggi e tradizioni. Il teatro non è altro che una rappresentazione della vita e il Carnevale è un immenso teatro di strada. Ma è anche il periodo festivo dalle tradizioni antichissime che si colloca, nel calendario liturgico cristiano-cattolico, tra l'Epifania e la Quaresima. Il suo culmine coincide con i giorni detti «grassi»: dal giovedì al martedì che precedono il mercoledì delle ceneri. Una tradizione che si ripete ogni anno, perchè «una volta l'anno è lecito

impazzire» come dice un antico proverbio latino. Ed è questo lo spirito del Carnevale, una delle feste più sentite della tradizione popolare che consente, per una volta l'anno, di vivere controcorrente, un momento in cui si possono trasgredire le regole sociali ed invertire tutti i ruoli della vita. In questo diventa protagonista la maschera che consente di cambiare identità e ruolo sociale.

È anche un momento di gioia che si concretizza con il far baldoria e l'abbuffarsi, quasi come fosse una reazione al digiuno quaresimale. Infatti, studiosi delle lingue fanno risalire il ter-

mine Carnevale all'espressione latina « *carnem levare* », riferendosi evidentemente alla Quaresima che è il periodo dell'anno dedicato al digiuno, soprattutto di carne, che giunge immediatamente dopo la festa del Carnevale.

Ma in Italia il Carnevale assume caratteristiche particolari con realizzazioni di carri e maschere che, grazie alla maestria e al 'savoir faire' di piccoli e grandi artisti che solo l'Italia possiede, diventano una vera e propria arte.

**Insomma, anche quando l'Italia si diverte, è subito arte.**

## Le origini del carnevale

Se andiamo indietro nel tempo, troviamo l'antica festa romana dei « saturnali », in dicembre, che è l'antenato della festa carnevalesca. Anche qui veniva sovvertito ogni ordine sociale per poi arrivare alla fine dei festeggiamenti, dove si procedeva al rito dell'eliminazione del male, con conseguente processo e rogo, rappresentato dalla figura del re dei saturnali. Un rito questo che è rimasto fino ai giorni nostri anche nei festeggiamenti carnevaleschi.

Ma quello che è più importante è il significato di tutta questa messa in scena: il legame con i cicli della vita rurale. L'uccisione del fantoccio stava ad indicare, infatti, la fine dell'anno produttivo e l'inizio di un nuovo periodo fecondo.

Con il passare del tempo, si è data sempre più importanza al significato sociale del carnevale, più che a quello agricolo, con derisione e proteste verso l'ordine e i poteri costituiti. La figura del Re Carnevale è al tempo stesso il sovrano di un auspicato paese di cuccagna e il capro espiatorio per i mali dell'anno trascorso. Con la sua morte violenta si garantisce ritualmente il benessere per l'anno che inizia.



Il carnevale è strettamente legato alla Pasqua, per cui il calcolo è presto fatto: la Pasqua si celebra sempre in una domenica compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile. Quest'anno si celebra il 1° aprile. Da questo giorno si sottraggono 6 settimane: le prime cinque sono di Quaresima (cioè, che dura 40 giorni), la sesta è Carnevale.

### Queste le date del 2018:

- 8 febbraio: giovedì grasso (data di inizio della festa vera e propria)
- 11 febbraio: Carnevale
- 13 febbraio: martedì grasso
- 14 febbraio: mercoledì delle Ceneri ed inizia la Quaresima

### Perchè il martedì si dice "grasso" ?

Perchè il martedì è l'ultimo giorno in cui si può mangiare la carne e tutti i dolci tipici della festa prima dell'inizio della Quaresima. La parola Carnevale richiama questo concetto: carne + vale (in latino "vale" messo dopo carne vuol dire "addio", ovvero addio la carne).

## Protagonista la maschera

Forse non tutti sanno che la parola maschera deriva da «masca» che anticamente significava essere infernale. A partire dalla metà del 1500, con la commedia dell'arte, dove la storia s'incentrava sempre attorno alle gesta di un solo personaggio rappresentato da un servo furbacchione e sempre a caccia di guai, gli attori, che erano piuttosto dei saltinbanchi, recitavano « a soggetto », cioè improvvisando.

Con il tempo ogni artista si specializzò in un personaggio con caratteristiche particolari. Fino ad arrivare alla metà del 1700, in cui scrittori come Goldoni comincia-

rono a scrivere opere teatrali più interessanti e il carattere dei personaggi diventò più completo.

Abbiamo così **Arlecchino**, il servo povero, che non ha mai nulla da mangiare ma in realtà è molto furbo, come anche **Brighella** e **Pulcinella**; il ricco padrone, invece, è rappresentato da **Pantalone** o **Balanzone**; la fanciulla innamorata è **Colombina**.

Maschere tradizionali queste che sono giunte fino ai giorni nostri per affiancarsi a quelle che caricaturano personaggi del mondo della politica, della cultura e dello sport.

# ~ speciale carnevale ~ 2

## VENEZIA : IL CARNEVALE PIÙ FAMOSO

Anticamente, la festa del Carnevale a Venezia cominciava il 26 dicembre e durava fino al Giovedì Grasso. La città veniva invasa dalle classiche maschere veneziane in festa che cantavano e danzavano per strade e piazze: un cappuccio di seta nera, la cappa di merletto, l'ampio mantello ed il cappello a tricorno, il tutto completato da una maschera bianca che copriva tutta la faccia in modo da girare in incognito per la città.

Durante questo periodo i palazzi nobiliari e quelli comunali s'illuminano a festa ed organizzano balli fastosi. Rappresentazioni teatrali e giochi si alternano per tutto il periodo festivo. Ma la caratteristica principale del Carnevale di Venezia è costituita dalla fastosità e originalità delle maschere appartenenti a turisti che vengono da tutto il mondo, tanto da aver dato l'idea agli organizzatori di lanciare una vera e propria gara per l'elezione della maschera più bella.

## ACIREALE : IL CARNEVALE PIÙ ANTICO

Quello di Acireale, in Sicilia, è sicuramente il Carnevale più antico d'Italia. Alcuni storici lo fanno risalire al 1594 ed un particolare pittoresco ci è offerto da un documento del 1612, in cui vietava il gioco di tirare arance e limoni. Ma sembra che la popolazione acese non se ne curò più di tanto, continuando in questa giocosa abitudine.

Nel corso dei secoli il Carnevale di Acireale ha subito diverse trasformazioni con nuovi personaggi e nuove tradizioni, come la sfilata, nel XIX secolo, delle carrozze dei nobili che lanciavano alla gente dei confetti multicolori.

Com'è avvenuto per Viareggio e Putignano, anche qui le carrozze vennero sostituite da veri e propri carri allegorici in cartapesta, la cui costruzione veniva affidata al genio di singoli artigiani. Ma la caratteristica di questi ultimi anni, a partire dal dopoguerra, sono i cosiddetti «*carri infiorati*» e i «*lilliput*», minicarri a bordo dei quali trova posto un bambino, che diventano il simbolo del carnevale siciliano.

## VIAREGGIO : IL CARNEVALE PIÙ ALLEGORICO

Chi dice Viareggio, dice «*carri allegorici*». La prima sfilata di carrozze addobbate di fiori nella città versiliana risale al 1873. In quel tempo, i cittadini colsero l'occasione per una mascherata di protesta contro le troppe tasse e naturalmente il capo degli esattori comunali divenne il bersaglio di scherzi. La sfilata piacque tanto che ne nacque l'idea di realizzare ogni anno dei carri che interpretino umori e malumori della gente, per dare libero sfogo al malcontento dei cittadini.

Fu così che le carrozze addobbate di fiori si trasformarono in veri e propri carri allegorici costruiti di gesso e di juta, fino al 1925 quando s'inaugurarono i tradizionali carri di cartapesta. Non c'è politico, uomo di cultura o di spettacolo di ogni parte del mondo che non sia stato preso di mira, diventando il vero protagonista di uno di quei carri che sembrano prendere vita durante la sfilata, muovendo le braccia, ruotando gli occhi o aprendo la bocca.

## PUTIGNANO : IL CARNEVALE PIÙ AGRICOLA

La tradizione popolare fa risalire la festa del Carnevale di Putignano al giorno in cui, nel 1934, le spoglie di Santo Stefano Protomartire, da Monopoli vennero trasportate in un'Abbazia putignanese. La leggenda racconta che in quell'occasione i contadini, che erano intenti a piantare le viti, al passaggio di quelle spoglie abbandonarono i campi per unirsi al corteo improvvisando una festa con canti e balli. Nacque così la «*festa della Propaggine*».

La propaggine è il lungo tralcio di vite che viene interrato lasciando fuoriuscire la parte che è ancora attaccata alla pianta madre. È così che si ha la riproduzione e la propagazione della vite, quasi a voler rappresentare il ciclo vitale naturale.

La festa di origine contadina, a partire dai primi anni del 1900 assume caratteristiche urbane associando, insieme ai coltivatori, anche piccoli commercianti ed artigiani. E, come per Viareggio, anche per il Carnevale di Putignano è tradizionale la sfilata dei carri allegorici addobbati con tralci di vite e di edera, che girano per la città sostando di tanto in tanto per le esibizioni.

Il simbolo del Carnevale putignanese è la maschera di **Farinella**, che prende il nome dal cibo tradizionale dei contadini, uno sfarinato di ceci ed orzo abbrustolito che andava mangiato con sughetti o con fichi freschi, prodotto tipico della terra pugliese.

## CUCINA

## Tortellacci e castagnole per salutare il carnevale

Anche se Carnevale, con il suo nome, significa l'ultimo saluto alla carne prima del digiuno quaresimale, gli "eccessi" gastronomici di questo periodo non sono legati alla carne, ma ai dolci. Tra i dolci tipici più diffusi in Emilia-Romagna ci sono i 'tortellacci' (o anche ravioli) e le 'castagnole'. I primi hanno un'origine più tipicamente emiliana, le seconde appartengono alla tradizione romagnola. La ricetta dei tortellacci prevede un impasto simile a quello delle più note 'sfrappole', a base di uova, farina, burro, zucchero e un ripieno decisamente originale: marmellata di amarene, cacao e castagne secche. Il tutto va fritto preferibilmente nello strutto e consumato possibilmente caldo. Le 'castagnole', forse più conosciute dei tortellacci, si realizzano impastando uova, farina, burro, zucchero, lievito per dolci. Varianti locali prevedono l'aggiunta di un po' di grappa o di rum. L'impasto va poi diviso in tante palline che dovranno essere fritte in abbondante olio fino. Le castagnole ottenute vanno poi cosparse di zucchero semolato e di alchermes». Una variante recente delle castagnole prevede anche un ripieno di crema di latte.