

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



MUOVERSI NEL FUTURO



**VINO DA MESSA,
NETTARE "DIVINO"**

pag. 12

**AGRICOLTURA: L'AIUTO
GARANTITO DAI SATELLITI**

pag. 18

**COLF E BADANTI:
LA CHIAREZZA PRIMA DI TUTTO**

pag. 30



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Corigliano-CS (V. Ulivi 29 - Tel 0983-87500); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro 40 - Tel 0965-810913); Rende-CS (V. Verdi 120/L - Tel. 0984-837560); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca 13 - Tel 0825-781908); S.M. Cavoti-BN (V. Principessa Maria di Piemonte 51 - Tel 0824-984520); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (C.so d'Augusto 206 - Tel 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Cividale-UD (V. Prepositura di Santo Stefano 12 - Tel 0432-730792); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V.le Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (L.go Don Bonifacio 1 - Tel 040-0641201).

LAZIO - Frosinone (V.le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (V. Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storce 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Brughiero-MB (V. Vittoria 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri 51 - Tel 0131-264212); Biella-BI (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giraldengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Fasano/Pezze di Greco-BR (V. Bertani 8 - Tel 080-4898593); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Catania (V.le Rapisardi 281 - Tel 095 5879191); Cerdas-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Montemurlo-PO (V. Oste 160 - Tel 0574-073307); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasse-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

| | | |
|--|--|--|
| <p>5</p> <p>EDITORIALE</p> <p>Investire sulla sostenibilità (DOMENICO MAMONE) 5</p> | <p>18</p> <p>INNOVAZIONE</p> <p>Quel valido aiuto garantito dai satelliti (ANGELA PETTIROSSI) 18</p> <p>Assistenti vocali, rischio per la privacy? (G.C.) 19</p> | <p>26</p> <p>MONDO UNSIK</p> <p>"Festival del lavoro" di Milano: Fondolavoro presente alla X edizione (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 26</p> <p>Unsic lancia campagna su "Taranto positiva" (G.T.) 28</p> <p>Unsic-Enasc: inaugurata la nuova sede di Rimini (G.C.) 29</p> <p>Colf e badanti: la chiarezza prima di tutto (ANDREA CLEMENTINI) 30</p> <p>Marche, successo del "Festival del diritto" (S.P.) 32</p> <p>"Agricoltura sociale e solidale": parte il progetto del Sir/Unsiccoop (G.T.) 33</p> |
| <p>6</p> <p>COPERTINA</p> <p>Ripensare gli spostamenti, opportunità per le imprese (GIUSEPPE TETTO) 6</p> <p>Mobilità sostenibile, quale evoluzione? (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 8</p> <p>La diffusione del "carpooling" toglierebbe tonnellate di CO2 (G.C.) 9</p> | <p>20</p> <p>GASTRONOMIA</p> <p>Scuola di formazione gastronomica: in Campania un nuovo super hub (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20</p> | <p>34</p> <p>DULCIS IN FUNDO</p> <p>Televiolenza (DOMENICO MAMONE) 34</p> |
| <p>10</p> <p>AGRICOLTURA</p> <p>Aziende agricole: il quadro del settore (GIUSEPPE TETTO) 10</p> <p>Vino "made in Italy" fatturati in crescita (G.T.) 11</p> <p>Vino da messa, nettare "divino"... (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 12</p> <p>Come nasce il Vino da Messa del territorio teramano (G.C.) 14</p> <p>Sicilia: strada aperta per i Distretti del cibo (G.C.) 16</p> <p>Problemi agli olivi, non solo Xylella: emergenza disseccamento in Veneto (G.C.) 17</p> | <p>22</p> <p>OLTREFRONTIERA</p> <p>Perù, dove è un evergreen il viaggio sostenibile (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 22</p> | |
| | <p>24</p> <p>LAVORO</p> <p>Sintomi da licenziamento: dalla depressione alla bulimia (G.C.) 24</p> | |





Fondolavoro

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

Diventa ente attuatore di Fondolavoro



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

Scegli Fondolavoro! Basta meditare.

web: www.fondolavoro.it **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** sviluppo@fondolavoro.it

Investire sulla sostenibilità



di **DOMENICO MAMONE** - presidente dell'UNSI

La mobilità sostenibile è solo un pezzettino di quella presa di coscienza sui problemi ambientali con cui dobbiamo necessariamente fare i conti. Se soltanto fino a qualche decennio fa chi parlava di riduzione dell'inquinamento, salvaguardia del pianeta, coltivazione biologiche, finanza sostenibile, energie alternative veniva quasi ghettizzato dal mondo produttivo, talvolta considerato una sorta di utopista senza speranze, oggi sono gli stessi imprenditori ad aver compreso che la competizione in futuro si giocherà anche su questo terreno.

La sensibilità ambientale delle persone sta crescendo a ritmi sempre più sostenuti. E dal momento che le persone sono anche consumatrici, sono coloro che muovono l'economia e i mercati, il mondo produttivo non può stare a guardare passivamente e a rimanere distaccato dai temi verdi. E', infatti, l'impresa a dover interpretare e a tradurre i bisogni della gente. Insieme alla politica che, se da noi è in ritardo, nel resto d'Europa torna a farsi interprete di queste istanze. La crescita dei partiti verdi, che in futuro sarà ancora più accentuata, lo conferma.

Se non sono bastati Seveso, Chernobyl, il vino al metanolo, la mucca pazza, i polli alla diossina, le ormai numerose Terre dei fuochi a farci comprendere che occorreva già anni fa un drastico cambiamento di rotta, ci sono oggi le foreste spazzate via in Veneto, i danni in Liguria, i ghiacciai alpini che si sciogliono ad avvertirci che i cambiamenti climatici non sono un'invenzione degli ambientalisti. I problemi non sono soltanto le tempeste dall'altra parte dell'oceano: le calamità ce le abbiamo ormai in casa.

C'è poi il fenomeno Greta Thunberg, la ragazzina svedese che con libri e cartelli al collo sta imponendo al centro del dibattito la questione ambientale. Ma lei è soltanto un innesto, la punta dell'iceberg. Dimostra che le giovani generazioni, i consumatori del domani, stanno guardando al futuro in modo differente rispetto al passato. E' necessario tenerne conto. E molte città hanno cominciato a dichiarare lo stato di emergenza climatica. E stanno intervenendo concretamente, ad esempio attraverso le delibere che mettono al bando la plastica, com'è successo a Rimini, o politiche sempre più spinte sul fronte della mobilità sostenibile.

La maggior parte delle startup ha missioni attente all'ambiente. Ai temi verdi si stanno piegando l'agricoltura, la moda, l'edilizia, l'arredamento, la cultura, la mobilità, appunto. I notiziari riservano sempre più spazio alle tematiche ecologiche. Cyrus Wadia, uno dei principali manager del settore innovazione sostenibile al mondo, già vicedirettore per lo sviluppo delle energie alternative nella Casa Bianca e vicepresidente ed esperto di business sostenibili in Nike, ha recentemente diffuso a New York una ricerca secondo cui il 75 per cento dei millennials, cioè gli appartenenti alle nuove generazioni, è disposto a cambiare le proprie abitudini di acquisto per premiare le aziende che si mostrano sostenibili dal punto di vista ambientale. Un dato che sta spingendo le maggiori imprese a cambiare le proprie abitudini per ridurre al minimo il loro impatto sul clima.

"La sostenibilità è un elemento centrale per il modello di business di questo secolo – evidenzia Wadia. "Puntare sulla sostenibilità non è uno sterile esercizio da attivisti ambientalisti: si tratta di capire come sopravvivere, crescere e intercettare i bisogni dei consumatori. Molte aziende stanno investendo, ma non ce n'è una che abbia trovato la ricetta perfetta". Per fare la differenza, spiega Wadia, serviranno risorse e organizzazione, ma anche la capacità di innovare il sistema dall'interno, facendo pesare la corporate leadership.

Una spinta può venire dall'innovazione tecnologica, che può accelerare la transizione. "La tecnologia ci dà la possibilità di fabbricare prodotti mantenendo un livello alto di qualità, con impatto ambientale sempre più vicino allo zero. Produrre usando energia da fonti rinnovabili è fondamentale, ma bisogna puntare molto sull'innovazione aperta e sostenibile per elaborare processi di manifattura con scarto di materiale nullo – osserva giustamente Wadia.

Il trend è insomma chiaro.

Ripensare gli spostamenti, opportunità per le imprese

Le azioni previste dal nuovo Piano di mobilità

di GIUSEPPE TETTO

L'Italia preme l'acceleratore sulla mobilità sostenibile mettendo le basi per un Piano nazionale che vuole essere il trampolino di lancio di un nuovo modello di trasporto statale. A fine aprile infatti sono stati stanziati dal governo 3,7 miliardi da spalmare per i prossimi 15 anni, di cui 2,2 miliardi spettano alla Regioni. Come fa sapere il ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti ad essere interessati dal nuovo Piano sarà

come in futuro". Secondo il Rapporto Brundtland del 1987 la mobilità sostenibile indica il "soddisfare i bisogni della generazione attuale senza compromettere la capacità di soddisfare i bisogni delle generazioni future". Ripensare alle modalità di spostamento in un'ottica di mobilità sostenibile aiuta a migliorare la qualità ambientale e a ridurre i costi e i consumi energetici. Bisogna infatti tenere conto che i costi del trasporto sulle spese

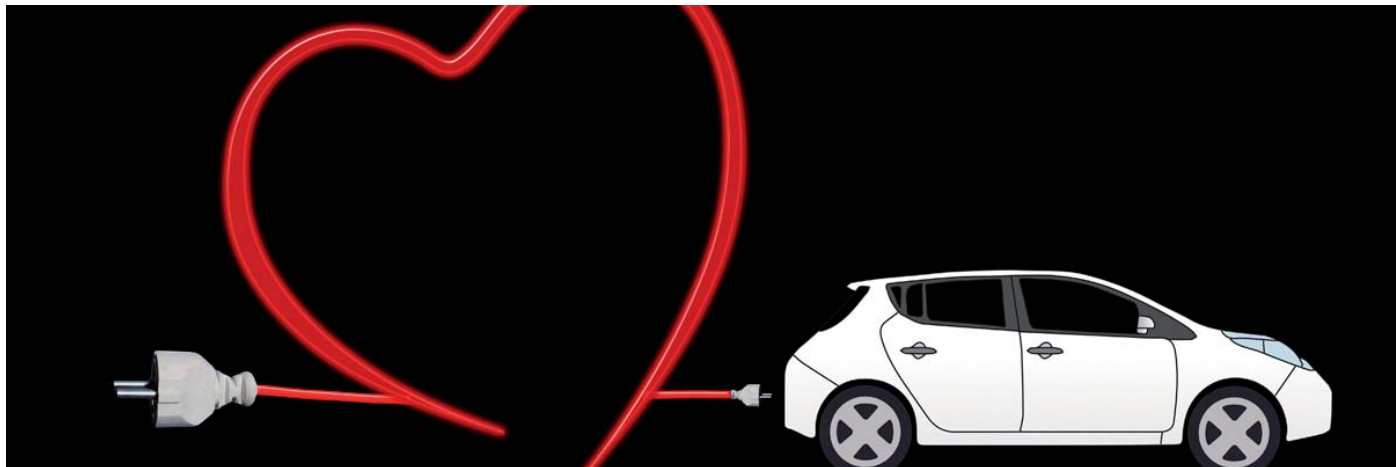


tutto il parco autobus adibiti al trasporto pubblico locale, investendo in particolare su mezzi meno inquinanti (elettrici, a metano o a idrogeno) e più moderni.

La mobilità sostenibile è il modello ideale di un sistema di trasporti che riduce al minimo l'impatto ambientale, massimizzando l'efficienza, l'intelligenza e la rapidità degli spostamenti. Il World business council for sustainable development la definisce così: "Mobilità sostenibile significa dare alle persone la possibilità di spostarsi in libertà, comunicare e stabilire relazioni senza mai perdere di vista l'aspetto umano e quello ambientale, oggi

delle famiglie costituiscono una voce sempre più rilevante, che è pari al 12% in Italia e arriva al 13% nel resto d'Europa.

Guardando allo specifico del progetto, il governo ha deciso di erogare il finanziamento in 3 periodi quinquennali a partire dal 2019, in base a criteri prefissati (che terranno conto ad esempio del numero di passeggeri trasportati e del numero di mezzi circolanti) su tre graduatorie distinte: una per i comuni capoluogo di città metropolitane e Comuni capoluogo di provincia ad alto inquinamento di PM10 e biossido di azoto (a cui ver-



ranno assegnati limitatamente al primo quinquennio di applicazione 398 milioni di euro); una per i comuni e le città metropolitane con più di 100.000 abitanti (a cui andrà 1,1 miliardi di euro); una per le Regioni (a cui verranno ripartiti 2,2 miliardi di euro).

Sempre nel decreto è stabilito che per quanto riguarda le regioni del sud debbano andare non meno del 34% delle risorse stanziare. Inoltre le risorse assegnate nel primo triennio, sino al 50% del contributo concesso, possono essere destinate alla realizzazione della rete infrastrutturale per l'alimentazione alternativa.

Ma nel concreto cosa prevede il Piano di mobilità sostenibile? Facendo un breve sunto possiamo delineare le azioni in pochi punti:

- Riquilibrare gli spazi per la mobilità dolce come le zone a velocità limitata, le isole ambientali, le aree pedonali, la ciclabilità diffusa. Punto di partenza, promuovere gli interventi utili a migliorare la sicurezza di tutti gli spostamenti: incremento dei livelli di servizio delle infrastrutture (ampliamento marciapiedi, manutenzione, qualità della progettazione, segnaletica), sviluppo delle misure di traffic calming (dissuasori, rallentatori, rotatorie, chicane ecc.), introduzione di strumenti, tecnologie e soluzioni per gli standard di sicurezza (segnalatori luminosi di velocità, videosorveglianza ecc.), diffusione di una cultura della sicurezza a tutti i livelli (Amministratori, pianificatori, progettisti, utenti della strada, cittadini).

- Progettare ad un trasporto collettivo potenziato in modo tale da permettere in modo efficace una maggiore penetrazione nelle aree urbane, attraverso metropolitane, tram, ferrovie suburbane, people mover, parcheggi di scambio, corsie preferenziali, corridoi della mobilità. Tutto rafforzando e potenziando i servizi, in particolare i servizi di integrazione intermodale (pianificazione degli orari, attrezzaggio dei nodi di interscambio, integrazioni tariffarie, informazioni in tempo reale, ecc.). Potenziare

e valorizzare la leva dell'intermodalità in particolare per l'uso della bicicletta, attraverso la diffusione di ciclo-stazioni custodite con personale e/o con sistemi automatizzati per l'interscambio bici/bus e bici/treno.

- Incentivare la mobilità sostenibile per i dipendenti delle Amministrazioni comunali con obiettivi ed impegni precisi stabiliti dalle Amministrazioni stesse, facilitando allo stesso tempo l'uso dei mezzi più ecologici (ad es. maggiore disponibilità di parcheggi sicuri per le biciclette nelle sedi di lavoro).

- Introdurre la figura del "Mobility manager" per uno sviluppo delle politiche di mobility management e promuovere la shared mobility per moltiplicare le opportunità di investimento a favore degli operatori del trasporto ed ampliare il ventaglio delle scelte modali per i cittadini.

- Digitalizzare i servizi in modo tale da agevolare gli utenti del trasporto pubblico, ma anche gli automobilisti, gli operatori commerciali (trasporto merci, operatori turistici) e ripensare l'organizzazione dei flussi delle merci nelle aree urbane, attraverso i modelli avanzati di city-logistics.

Adottare la logica della mobilità sostenibile porta vantaggi non soltanto a livello territoriale ma anche ambientale. Si pensi infatti che, se in Italia i mezzi di trasporto fossero alimentati completamente da energia rinnovabile, si avrebbe un risparmio di 100 milioni di tonnellate di CO2 all'anno.

Nella penisola il mercato delle biciclette elettriche ha registrato nel 2017 una notevole crescita, pari al 19% rispetto all'anno precedente. Ma la mobilità sostenibile offre anche la possibilità di avere significativi risparmi economici. Per l'installazione di colonnine di ricarica per le auto elettriche è possibile usufruire di incentivi che coprono il 60% della spesa. I veicoli elettrici consentono poi di risparmiare fino al 60% sulle spese mensili per il carburante.



Mobilità sostenibile, quale evoluzione?

I risultati dello studio di Fondazione Symbola ed Enel

di G. C.

Puntare sulla sostenibilità e sull'efficienza. E' questo il diktat che viene dai settori produttivi. E' una strada quasi obbligata non solo per "stare sul mercato", spesso traendo benefici anche economici, ma soprattutto per garantire la sopravvivenza del pianeta. In questa direzione guarda anche "100 Italian E-Mobility Stories 2019", lo studio presentato nelle scorse settimane dall'amministratore delegato e direttore generale di Enel, Francesco Starace, e da Ermete Realacci, presidente di Fondazione Symbola.

Due anni fa le due realtà cooperarono nella realizzazione di un primo report per fare il punto sulla diffusione della mobilità elettrica in Italia attraverso il racconto di 100 esperienze: importanti iniziative pubbliche e private promosse da aziende, università, enti di ricerca e realtà del terzo settore. A distanza di due anni Enel e Symbola ne hanno realizzato uno nuovo, inserendo altre 100 storie: ne emerge il racconto collettivo di un settore in crescita, in Italia e nel mondo.

Oggi a livello globale i veicoli elettrici sono 5,3 milioni, nel 2016 erano 1,5 milioni. E negli ultimi due anni in Italia la diffusione di auto elettriche è raddoppiata: le vendite di e-car sono passate dalle circa 5mila unità del 2017 alle circa 10mila del 2018.

"La ricerca 100 Italian E-Mobility Stories 2019, dando

voce alle eccellenze nazionali, ha il pregio di farci comprendere che la mobilità elettrica può rappresentare un'opportunità di sviluppo da cogliere per l'intero Paese - sottolinea Francesco Starace.

Ma le nostre imprese e i nostri centri di ricerca sono pronti ad affrontare la sfida della nuova mobilità? Certamente sì, secondo quanto emerge dallo studio, che dà voce a realtà impegnate attivamente nell'incentivare la diffusione della e-mobility: studi di design interessati alla ridefinizione di forme e stile dei veicoli del futuro, produttori di componenti che studiano l'uso di nuovi materiali (leghe leggere, alluminio e titanio al posto dell'acciaio) per alleggerirne il peso. Insomma, c'è un bel pezzo di "made in Italy" che guarda attivamente al futuro.

La ricerca prende in considerazione anche nuove forme di mobilità, come il car sharing.

"La mobilità elettrica avrà un ruolo fondamentale per la progressiva decarbonizzazione della nostra economia - continua Starace. "I benefici non sono solamente ambientali. Stiamo vedendo molti imprenditori dedicarsi a questa nuova tecnologia. Partiamo lievemente in ritardo ma la strada è molto lunga e possiamo rifarci - conclude l'amministratore delegato di Enel, sicuro che la storia della mobilità elettrica "ci riserva ancora una bella sorpresa: l'Italia ce la fa".

La diffusione del "carpooling" toglierebbe tonnellate di CO2

Basilare la sensibilizzazione nelle imprese italiane

di G.C.

Se i dipendenti delle 760mila piccole e medie aziende italiane scegliessero il carpooling aziendale, cioè l'auto condivisa, per compiere la tratta casa-lavoro, si risparmierebbero in totale 678 milioni di euro l'anno e oltre tre miliardi di chilometri, togliendo dalle strade circa 285.407 automobili. È lo scenario ipotizzato da Jojob, azienda specializzata in welfare aziendale dal punto di vista della mobilità.

Sarebbero oltre 440 mila le tonnellate di CO2 che potrebbero essere non emesse in Italia se anche soltanto il 10 per cento dei cinque milioni di dipendenti delle 760mila piccole e medie aziende del Paese facessero carpooling in modo sistematico e condividesse la tratta casa-lavoro. Una cifra che corrisponde alla CO2 che - se emessa - richiederebbe di essere neutralizzata da un bosco di 22 milioni di alberi.

Secondo le stime di Jojob, se anche una piccola parte dei dipendenti delle piccole e medie aziende Italiane facesse quotidianamente carpooling, considerando un equipaggio medio di 2,33 persone, si risparmierebbero oltre tre miliardi di chilometri e si toglierebbero dalle strade circa 285.407 automobili. In questo modo si contribuirebbe non soltanto a limitare le emissioni di CO2, ma anche a diminuire il traffico veicolare sulle strade cittadine e suburbane e la pressione per la ricerca del parcheggio. Sempre secondo questi calcoli, la superficie di parcheggi liberata sarebbe di 3,5 milioni di metri quadrati, pari a 13.721 campi da tennis. Sarebbero invece 226 milioni i litri di carburante risparmiati, equivalenti a circa 1,4 milioni di barili. A livello economico la condivisione dell'auto tra colleghi porterebbe un risparmio economico totale per i dipendenti di 678 milioni di euro, quattro volte il costo di costruzione dell'autostrada A1 Milano-Napoli.

"Il servizio di carpooling è rivolto in particolare alle aziende che ragionano in un'ottica di welfare aziendale e di miglioramento di CSR: creando una rete di dipendenti, invogliati e facilitati alla condivisione dell'auto, da una parte si diffonde la mobilità sostenibile e dall'altra



si rafforza il rapporto tra i dipendenti, migliorandone l'affiatamento sul posto di lavoro - spiega Gerard Albertengo, Ceo & founder di Jojob.

A dimostrare che quella della condivisione è la strada giusta, sono i grandi nomi che guidano la classifica delle aziende più virtuose del 2018 per il carpooling aziendale in Italia. I dipendenti di Amazon Italia Logistica (MXP5-FC, Piacenza), Ansaldo Energia, Automobili Lamborghini, Bulgari, Cedacri, Gruppo MutuiOnline, Limacorporate e Philip Morris Manufacturing & Technology Bologna nel 2018 hanno permesso in totale di evitare le emissioni di 174.860,6 chili di CO2, neutralizzabili da un bosco di 8.743 alberi, risparmiando allo stesso tempo 269.058,72 euro.

In generale, sono sempre di più le aziende che scelgono il carpooling aziendale come soluzione e opzione per i propri dipendenti: nel 2018 il numero è salito a oltre duemila (più 15 per cento rispetto al 2017) e oltre al servizio di carpooling aziendale queste realtà stanno introducendo anche gli incentivi per i dipendenti che certificano gli spostamenti a piedi, in bici o con la navetta.

Aziende agricole: il quadro del settore

La ricerca sul lavoro agricolo curata da Nomisma

di GIUSEPPE TETTO

Agricoltura fa rima con occupazione. Un comparto in espansione che nel corso degli ultimi anni ha visto i numeri crescere dopo un periodo di stagnazione. Secondo quanto rivelato dall'edizione 2019 dell'Osservatorio Eban sul lavoro agricolo curato da Nomisma, nel 2107 le 188mila aziende agricole italiane hanno dato lavoro a circa 1 milione di operai, facendo alzare l'asticella a 110,7 milioni per le giornate lavoro. Un dato a cui si deve aggiungere il contributo di 37mila dipendenti impiegati, quadri e dirigenti. Una bella spinta propulsiva se messa a paragone al periodo di crescita zero registrato nel corso 2012-2017 quando il settore agricolo ha segnato un incremento del 4% degli operai e del 6 per cento delle giornate lavorate. Inoltre, il processo di sostituzione della manodopera ita-

dei dipendenti in agricoltura, rispetto al 56 per cento del totale rilevato nelle altre attività economiche, anche a quelle con elevata richiesta di manodopera come quello delle costruzioni (79 per cento).

Entrando nello specifico del rapporto, emerge però una relazione ancora poco virtuosa tra i lavoratori a tempo determinato e indeterminato. A segnare il passo è la forte caratterizzazione stagionale del comparto che incide sulla richiesta di manodopera. Secondo l'Osservatorio un operaio a tempo indeterminato è impiegato per 264 giornate all'anno, in linea con la media del totale economia pari a 269 giornate, mentre uno a tempo determinato viene invece occupato per 87 giornate all'anno, dato ben al di sotto della media considerando i 135 giorni del totale di tutte attività economiche. Emerge inoltre con evidenza la tendenza all'indebolimento della componente a tempo indeterminato a favore di quella stagionale. Nel corso del 2012-2017 il numero di operai a tempo indeterminato è calato dell'8%, mentre quello degli operai a tempo determinato è cresciuto del 6%; Le incongruenze, inoltre, emergono se si analizzano i dati su base geografica. Se al Nord e al Centro gli operai impiegati in agricoltura fanno segnare nel periodo 2012-2017 incrementi rispettivamente del 13 per cento e del 6 per cento al Sud calano dell'1 per cento. Le giornate lavorate crescono dell'11% al Centro-Nord, mentre al Sud appena del 2 per cento.

Per quanto riguarda invece i lavoratori stranieri, si segnala che nel 2017 il 26 per cento degli operai agricoli è provenivano dall'estero; fra questi ultimi il 49 per cento è risultato essere comunitario (75 per cento rumeni) e il 51 per cento extra-comunitario (42 per cento africani). Negli ultimi anni la presenza di lavoratori stranieri nei campi italiani è cresciuta costantemente, portandosi dalle 203.000 unità del 2008 alle 290mila del 2016 (+43%). Nel 2017 rispetto al 2016 però vi è stata un'inversione di tendenza con un calo del 5% del numero di lavoratori stranieri impiegati in agricoltura, i quali sono scesi a 275mila unità.



liana con quella di provenienza straniera mostra quindi una battuta di arresto e torna a crescere nei campi la presenza di operai italiani.

Numeri importanti, che secondo l'Osservatorio Eban confermano come il settore primario continui a fare emergere un bacino occupazionale rilevante se paragonato a quello di altri settori economici. Nonostante l'incidenza del valore aggiunto agricolo sul totale economia sia del 2 per cento, all'agricoltura fanno riferimento il 13 per cento degli operai italiani e il 6 per cento del totale delle giornate lavorate dalla manodopera in Italia. Gli operai, inoltre, rappresentano il 97 per cento sul totale

Vino "made in Italy" fatturati in crescita

I dati dell'Area studi di Mediobanca

di GIUSEPPE TETTO

È un momento florido per il vino "made in Italy", che continua ad essere apprezzato in tutto il mondo. Secondo quanto rivelato dall'indagine annuale presentata dall'Area studi di Mediobanca, il settore continua a far aumentare il suo fatturato, sia grazie all'export sia grazie al mercato domestico. Un fattore che ha contribuito a far aumentare i numeri deli investimenti e di conseguenza l'occupazione

Una tendenza questa venuta fuori analizzando i volumi aggregati del periodo 2013-2017 delle 168 principali società italiane operanti nel settore, che nel 2017 hanno fatturato più di 25 milioni di euro. I dati economico-finanziari sono stati integrati con interviste alle imprese, con lo scopo di valutare i pre-consuntivi del 2018, le attese sulle vendite per il 2019 e alcuni aspetti della struttura commerciale e di governance.

Guardando all'anno scorso si registra una crescita del fatturato di un più 7,5 per cento rispetto al 2017. Un dato ancora più importante se paragonato all'anno 2013 dove si registra un aumento del fatturato di un più 27,1 per cento, dell'export (più 31,9 per cento) e del fatturato domestico (più 22,4 per cento). Il maggiore sviluppo nel fatturato lo registrano le cooperative (più 9,2 per cento sul 2017). Le S.p.A e le s.r.l. sono in crescita del 6,7 per cento (più 7,0% all'estero), mentre gli spumanti e i "vini non spumanti" crescono rispettivamente del 7,1 per cento e del 7,6 per cento, i primi grazie all'export (più 7,2 per cento) e i secondi spinti dalle vendite domestiche (più 10,8 per cento).

Come dicevamo, tutto ciò ha influito positivamente sull'occupazione. Mediobanca ha infatti registrato un aumento del 3,7 per cento sul 2017, con le SpA. e srl (più 6,1 per cento) e gli spumanti (più 5,8 per cento) davanti ai "vini non spumanti" (più 3,4 per cento). Vanno a passo un po' meno veloce le cooperative che registrano un incremento occupazionale solo dell'1,6 per cento. Per quanto riguarda gli investimenti, il 2018 conferma la vivacità degli operatori, che registrano un più 25,9 per cento rispetto all'anno precedente. Puntando lo sguardo sulle

aree geografiche, vediamo che le prime dieci società del settore sono così collocate: cinque in Veneto, due in Toscana, una in Abruzzo, una in Sicilia e una in Pie-

monte. Nello specifico le società piemontesi battono la concorrenza, soprattutto sotto il profilo reddituale. Bene anche le venete e le trentine, al di sopra della media nazionale. Le toscane sono patrimonialmente più solide, più efficienti e più vocate all'export. Sul fronte dei canali distributivi più utilizzati, prevale la Grande Distribuzione Organizzata che interessa il 38,8 per cento delle vendite. Seguono l'Ho.Re.Ca. (17,1 per cento), grossisti e intermediari (15 per cento) e la rete diretta (12,3 per cento). Sui mercati esteri domina l'intermediario importatore (75 per cento). Le aziende italiane segnano all'estero un incremento delle vendite pari al 5,3 per cento sul 2017. Cresce l'export in Asia, in Sud America e in Nord America.

È però nei Paesi UE dove si concentra gran parte dell'export (più 5,6 per cento, 52 per cento del totale). In flessione le performance nel resto del mondo. I principali Paesi stranieri di cui i nostri produttori temono maggiormente la concorrenza sono Francia e Spagna, a seguire Cile, Usa, Australia, Germania. Le principali difficoltà di accesso ai mercati esteri incontrate dagli imprenditori sono in primis la concorrenza sul prezzo, ma anche la dipendenza da intermediari stranieri. Più distaccate le percentuali relative agli ostacoli normativi e linguistici e alla concorrenza sulla qualità.

Il 37,7 per cento degli intervistati vede nella produzione ecosostenibile il principale driver futuro del vino. Seguono l'appel del confezionamento con il 34,8 per cento e il miglioramento della qualità del prodotto con il 27,5 per cento.



Vino da messa, nettare "divino"...



Una particolare nicchia di mercato: il vino per la celebrazione eucaristica

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

C' è un settore molto particolare dell'enologia di cui si parla poco, nonostante costituisca una precisa e fruttifera nicchia di mercato: è il vino da messa. Tutto nasce da un termine estremamente complicato anche nella pronuncia: "transustanziazione". Si tratta di una parola foggata dalla teologia medievale (la prima documentazione ufficiale si ha nel Concilio lateranense del 1215), che affronta il dogma della Chiesa cattolica circa la presenza di Gesù Cristo nell'Eucaristia. Appunto, tale "sostituzione" avviene per transustanziazione, cioè per trasformazione del pane e del vino nel corpo e nel sangue.

Il riferimento teologico è alla frase che Gesù avrebbe pronunciato all'Ultima cena, come riportato dal Vangelo secondo Matteo (26, 27-28): "Poi prese il calice e, dopo aver reso grazie, lo diede loro dicendo: 'Bevetene tutti, perché questo è il mio sangue dell'alleanza, versato per molti, in remissione dei peccati'.

Il riferimento storico è invece il trattato "De Corpore et Sanguine Domini" di Pascasio Radberto, anno 844, in cui afferma l'identità del corpo storico di Cristo e di quello eucaristico, teoria poi criticata fortemente da Berengario, diffidente anche verso la transustanziazione. Per approfondire la dottrina eucaristica è doverosa anche la lettura della "Summa Theologica" di San Tommaso ("Un dogma è dato ai cristiani: il pane si trasforma in carne e il vino in sangue") e degli atti del concilio di Trento. Martin Lutero negò la transustanziazione.

Ma cos'ha di "speciale" il vino da messa?

In sostanza, mentre i vini comuni sono subordinati soprattutto alle esigenze del mercato, rispettando anche le regole imposte dal disciplinare, i vini da messa fanno riferimento ai parametri imposti dal Codice di diritto canonico derivato dal Pio-Benedettino del 1917 (rinnovato nel 1983 da Giovanni Paolo II). Il canone 924 § 3 fa riferimento al vino delle celebrazioni liturgiche e dispone che "vinum debet esse naturale ex genimine vitis et non corruptum", cioè il vino deve essere naturale, dal frutto della vite e non corrotto. Cioè non deve contenere niente

altro che uva. Non mancano i controlli, condotti su campioni da un vicario foraneo, cui segue il sigillo della Curia. Inoltre il calice è tenuto coperto con il "copricalice" (detto anche "palla") proprio per evitare che vi possano cadere elementi estranei, soprattutto dopo che il vino si è trasformato nel sangue di Cristo.

Riguardo al colore o al tipo di vino, il diritto canonico non vi fa riferimento. Così negli ultimi tempi si è registrato un cambiamento sugli altari: il rosso, più simbolico del sangue, è stato sostituito dal bianco per motivi pratici, in particolare per evitare macchie molto evidenti sulle tovaglie di lino dell'altare o sui paramenti.

Riguardo al tipo di vino, in genere si prediligono quelli liquorosi (esemplare il Vin Santo).

Ma chi produce vino da messa? Tradizionalmente il vino liturgico viene da monasteri, conventi, istituzioni religiose, come il Monastero "del Moscato" di Santo Stefano in Balbo in Piemonte, l'Abbazia di Novacella in Alto Adige, il Convento dei Frati Francescani di Mezzolombardo, in Trentino, dove si fa del Teroldego da Eucarestia, l'Abbazia di Praglia in Veneto, dove i monaci producono vini da nomi evocativi come "Hora Prima" e "Sollemnis", il Convento di Santa Chiara di Montefalco in Umbria. Non mancano vigneti di monasteri in grandi città, come il Convento francese del Sacro Cuore a piazza di Spagna a Roma o il Convento dei Carmelitani Scalzi a Venezia.

Anche i laici possono produrre vino da messa. Per farlo, debbono ottenere un'autorizzazione dalla curia, basata su un'analisi chimica e che si rinnova ogni due anni. Tra i privati dominano tradizionalmente i siciliani, tra i quali ricordiamo la storica cantina di Carlo Pellegrino a Marsala, che produce vino da messa liquoroso da uve Zibibbo, o l'azienda Martinez, sempre a Marsala, che utilizza vitigni locali, quali Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, per produrre sia bianco (secco e dolce), sia rosso (dolce). Altri vini sono il Communio di Dynamis, il Cocconato d'Asti (Moscato) di Roberto Bava denominato "Alleluja", il Domus.

La cantina Albea di Alberobello (Bari), pur non essendo fornitrice ufficiale, si è attenuta ai crismi del Diritto canonico per produrre il "Cantate Domino", vino da uve Moscato Reale di Trani, ideato quale omaggio a Papa Ratzinger e a monsignor Georg Ganswein.

Particolarmente affascinante la storia del vino da messa in provincia di Teramo, dove costituiva uno dei prodotti principali su tutte le tavole delle famiglie teramane: veniva servito a fine pasto, insieme ad una brocca di acqua purissima, in segno di rispetto e ospitalità. Inoltre questa bevanda veniva somministrata come medicamento alle donne in gravidanza e come ricostituente nell'età della crescita.

Ecco perché tutta la provincia di Teramo, dal mare fino ai piedi del Gran Sasso, ha ancora a cuore la questione della fattura e conservazione di questo vino puro, sano, genuino, senza aggiunta alcuna di lieviti o conservanti, elegante, ai limiti dello straordinario, privo di qualsiasi manipolazione.

Particolarmente pregiato il vino da messa dell'azienda "La Civetta" di Montorio al Vomano (Teramo), celebre anche per uno dei migliori vini cotti d'Italia (www.cottodamore.com).

Il vino da messa, idoneo alla celebrazione del rito eucaristico, si rinnova nella scelta della Chiesa

da secoli, con bolla del Vescovo della Diocesi di Teramo e Atri. Il vitigno è il Montepulciano d'Abruzzo in purezza, il colore è rosso ambrato con riflessi cuoio, all'olfatto tanti richiami di aromi quali la frutta rossa matura in confettura, ma anche caffè, cacao, tabacco, note erbacee, floreali di violetta, rosa rossa. Spiccano intense le note di liquirizia pura appena scalfita e quelle di un piccante pepe nero. Secondo dicerie, Papa Francesco per officiare la messa in Santa Sede ha scelto un prodotto ottenuto da uve argentine provenienti da piccoli produttori del suo Paese d'origine. Qualche curiosità: c'è una mo-



tivazione teologica anche sulla miscela di vino e acqua operata dal sacerdote. L'atto del vino che assimila l'acqua richiama il carico dei nostri peccati fatto da Gesù: di fatto vino e acqua rappresentano rispettivamente la natura umana e divina di Cristo. Inoltre se al termine della distribuzione della Comunione rimane un po' di vino nel calice, deve essere bevuto dal sacerdote o da un altro ministro. Infatti chi getta il vino consacrato è scomunicato. Se il vino consacrato cade, il messale chiede di lavare il luogo con acqua "e l'acqua si versi nel sacrario che si trova in sacrestia".



Come nasce il Vino da Messa del territorio teramano

L'azienda agricola "La Civetta" di Montorio al Vomano, in provincia di Teramo, ha come progetto il meritorio recupero culturale ed antropologico di un vino di millenaria origine: il vino cotto.

Una bevanda "amabile", la cui sequenza di fattura è stata protocollata dagli antichi romani che di questo vino ne facevano vanto per censo e prelibatezza. Nel corso dei secoli, tale particolare produzione è sopravvissuta in una fascia territoriale occupata dal popolo degli antichi Piceni che vedeva abbracciare parte dell'Abruzzo e delle Marche. Il confine tra Papato e Regno Borbonico ha poi generato nel corso dei secoli, due declinazioni territoriali che determinano il Vino Cotto in maniera diversificata.

Infoimpresa ne parla con Mariarosa Dei Svaldi dell'azienda agricola abruzzese.

- Da dove nasce questo impegno?

"Da oltre vent'anni il nostro interesse si è concentrato sulla cura, attenzione, premura, dedizione e ricerca nella preparazione del Vino Cotto Teramano. Nella nostra provincia questo prodotto enologico assume connotati antropologici strettamente connessi alla storia, alla cultura, alla raffinata tradizione enogastronomica finanche una declinazione medico-curativa. Privo di qualsiasi additivo chimico o conservante, il solo lento scorrere del tempo ne garantisce la conservazione e le innumerevoli proprietà benefiche e ricostituenti. Nel corso degli anni e nei diversi approfondimenti d'indagine organolettica e chimica abbiamo potuto vedere confermate tutte le informazioni che la tradizione orale ci ha tramandato".



- Avete compiuto indagini storiche?

“Certamente. E nel nostro lavoro ci siamo imbattuti nella testimonianza che nel ‘500 Sante Lancerio, il bottigliere di Papa Paolo III aveva selezionato questo nettare esaltandone la bontà e la qualità e probabilmente ne suggerì l’uso eucaristico, rendendolo di fatto un protagonista nel panorama dei vini allora conosciuti.

La proclamazione dell’anno santo straordinario della Misericordia, voluto da Papa Francesco nell’anno 2015, ci ha fornito l’opportunità di pensare al nostro prodotto storico con occhi nuovi. Il passato si è saldato con la storia che stavamo vivendo e il pensiero di questo passato nobile e prestigioso ci ha indotti a compiere tutti gli atti necessari ad accreditare il nostro Vino Cotto Teramano presso la Diocesi di Teramo-Atri come ‘Vino da Messa’, rinnovandolo alla sua funzione celebrativa del rito eucaristico. L’allora Eminente Vescovo, ora Arcivescovo Metropolita di Lecce, Michele Seccia, ha voluto - per rappresentare il Vino da Messa della Diocesi di Teramo-Atri - un frammento dell’opera immensa ed ispirata di uno tra i maestri più prestigiosi vantati dall’Abruzzo, Andrea de Litio. Il gigantesco affresco inonda l’abside del Duomo della città degli Acquaviva con tutto il suo severo splendore. Atri, città che probabilmente ha dato il nome al mare Adriatico. Il dettaglio dell’immensa opera raffigura il Cristo Risorto cogliendo la figura del figlio di Dio in una ieratica ascensione dal sepolcro. Una scena pittorica struggente e nel contempo solenne ed imponente dal grandissimo potere carismatico. Al centro della scena c’è la tomba da dove si innalza Gesù, il corpo di Cristo è solcato da piaghe dalle quali esce copioso sangue, il capo è leggermente reclinato e gli occhi socchiusi, la mano destra regge l’ostia sacra e con la sinistra un calice d’oro cesellato. Le braccia sollevate al Padre offre ancora e per sempre il suo corpo ed il suo sangue. Il santo corpo è rappresentato nelle sfumature cromatiche che ritroviamo nel Mantegna e come il Cristo del Maestro padovano ci presenta una figura ancora intrisa dagli umori del martirio. La concomitanza con la proclamazione dell’Anno Santo della Misericordia c’è apparsa come un segno di benevolenza della storia e della sapienza umana aiutandoci a preservare questo prodotto, di immensa tradizione, che rischiava l’oblio. Così è nata ‘Misericordia’, una parte della produzione del nostro vino, ottenuto con l’uva di Montepulciano d’Abruzzo in purezza, viene conservato in botti dedicate ed imbottigliato allo scopo.

- Quando viene utilizzato questo vino?

“Nella celebrazione del Santo Sacrificio Eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee. Con la massima cura si bada che il vino destinato all’Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. ‘Misericordia’ custodisce per tradizione tutti questi requisiti ed è perfettamente adatto senza bisogno di adeguamento alcuno.



Sicilia: strada aperta per i Distretti del cibo

L'iniziativa del Gal Madonie per sfruttare l'opportunità

di G.C.

Bando molto atteso, in Sicilia, per il riconoscimento dei Distretti del cibo isolano. Un avviso reso noto tramite il sito dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana: dalla sua data di pubblicazione in Gazzetta Ufficiale decorrono 45 giorni per la presentazione delle istanze.

Un'occasione di sviluppo che il Gal Madonie non si fa sfuggire coinvolgendo tutti i soggetti che ne potranno fare parte, dei trentaquattro comuni che rappresenta, all'interno di un proprio Distretto o di un Distretto unico per tutta la Sicilia che valorizzi il brand "Made in Sicily" sul quale è già in atto una riflessione e un confronto all'interno dei Distretti produttivi, dei Consorzi di Ricerca regionali, dei Flag, dei Gal e dei Comuni Rurali e Costieri di Sicilia. "E' una grande opportunità che intendiamo cogliere e mettere a sistema con tutte le iniziative in corso nel comprensorio delle Madonie – afferma il presidente Santo Inguaggiato. Allo stesso tempo, riteniamo che questa sfida di promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti siciliani debba andare oltre le realtà comprensoriali e assumere un ampio respiro, possibilmente di carattere regionale. Il nostro Gal – conclude Inguaggiato – intende dare il proprio apporto con il coinvolgimento del territorio che rappresenta, partendo dalle eccellenze che già esprime e che hanno avuto apprezzamenti e riconoscimenti ufficiali".

Con la pubblicazione del bando, predisposto dall'area Brand Sicilia e Marketing territoriale del dipartimento regionale agricoltura, si concretizza la volontà dell'assessore per l'Agricoltura Edy Bandiera di istituire i Distretti del cibo attribuendo ad essi un ruolo strategico per promuovere lo sviluppo territoriale, salvaguardare il paesaggio rurale e valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità.

IL BANDO - L'istanza di riconoscimento del Distretto del cibo potrà essere avanzata da imprenditori agricoli, singoli o associati, da imprese che operano nel settore agricolo e agroalimentare, da società cooperative, organizzazioni di produttori, associazioni di categoria, imprese del settore ittico e della pesca, imprese che operano nel settore

della ricettività turistica, organizzazioni che operano nel settore della promozione del territorio ai fini della valorizzazione del patrimonio monumentale, naturale e paesaggistico, Gruppi di Azione Locale ed enti pubblici. Si potrà partecipare ad un solo Distretto del cibo e i soggetti costituenti dovranno sottoscrivere un "Accordo di Distretto" finalizzato a rafforzare la promozione, la sostenibilità ambientale e la crescita socio economica dell'intera area territoriale.

L'accordo che sarà formalizzato dovrà anche riportare gli obiettivi, il programma e soprattutto i risultati attesi. Ogni Distretto del cibo dovrà avere dei requisiti ben precisi e tra questi quello di operare nell'ambito di uno o più processi produttivi di cui alle filiere agroalimentari elencate nel decreto tra le quali troviamo quella agrumicola, cerealicola, della frutta secca, delle piante officinali, olivicola, mielicola, delle carni, dei formaggi e tante altre.

Il riconoscimento dei Distretti sarà curato da una commissione tecnica di valutazione appositamente nominata che dovrà tenere conto dei criteri riportati nel bando.

Tra le opzioni previste la dimensione del territorio coinvolto che dovrà comprendere almeno 10 comuni nei quali hanno sede legale o operativa le imprese partecipanti al distretto; la presenza di almeno 150 imprese agricole, singole o associate, con sede legale o operativa nel territorio regionale; almeno 300 addetti aventi i requisiti di imprenditore agricolo come numero complessivo riferito alle imprese partecipanti al distretto; almeno cinque forme associative di imprese agricole aderenti al distretto (distretti produttivi, consorzi di tutela, organizzazioni di produttori, società e cooperative agricole); almeno tre produzioni di qualità agroalimentari regionali; almeno dieci milioni di euro quale volume di affari complessivo delle produzioni certificate ottenute dalle imprese del settore agroalimentare aderenti al distretto.

I Distretti che otterranno il riconoscimento saranno inseriti nel Registro nazionale dei Distretti del cibo tenuto dal ministero delle Politiche agricole e ciò consentirà di accedere a speciali contributi per lo sviluppo del territorio.



Problemi agli olivi, non solo Xylella: emergenza disseccamento in Veneto

Monitoraggio nei Colli Euganei, Berici e del Grappa

di G.C.

Laboratori universitari ed esperti fitosanitari al capezzale delle piante di olivo del Veneto, colpite negli ultimi anni da fenomeni di disseccamento di cui si ignorano le cause. Tra i possibili fattori, a cui imputare il disseccamento delle infiorescenze e la cascola delle olive, pare ci siano gli squilibri fisiologici creati dalla siccità del 2017, che faceva seguito ad un'annata di produzione da primato.

Per individuare con precisione le cause e mettere a punto strategie di intervento che arrestino il degrado dei circa cinquemila ettari di oliveti del Veneto, la Giunta regionale ha avviato una collaborazione con il Dipartimento territorio e sistemi agroforestali dell'università di Padova. Lo scorso anno i tecnici hanno messo sotto osservazione gli oliveti della fascia pedemontana, in particolare quelli dei Colli Euganei, dei Berici e del Grappa, in modo da monitorare i possibili agenti eziologici, cioè i fattori di causa del disseccamento.

Per il 2019 la Giunta regionale, su proposta dell'assessore all'Agricoltura Giuseppe Pan e d'intesa con le organizzazioni professionali del settore e i consorzi di tutela delle denominazioni d'origine, ha deciso di proseguire

la collaborazione con il Dipartimento territorio e sistemi agroforestali dell'università di Padova per dare continuità al monitoraggio fitosanitario avviato e arrivare a mettere a punto interventi che contrastino le cause di disseccamento delle piante.

Per la seconda fase del progetto, la Regione ha deciso di intervenire con un contributo di 50 mila euro, a titolo di rimborso spese dei costi sostenuti dai ricercatori dall'Università.

“Visti i positivi risultati della prima fase, valutati con interesse e soddisfazione anche dalle organizzazioni dei produttori e dai Consorzi – fa presente l'assessore – appare utile dare continuità al lavoro di monitoraggio e studio avviato, in modo di poter raggiungere evidenze scientifiche su come intervenire in difesa degli oliveti e della produzione di olio del Veneto.

Si tratta infatti di difendere non solo colture di alta collina, che consentono una produzione di alta qualità e valore dalle singolari proprietà organolettiche, ma anche di arrestare il degrado paesaggistico delle zone colpite e di difendere le potenzialità del sistema produttivo veneto”.

Quel valido aiuto garantito dai satelliti

Alla scoperta dei segreti della geoinformazione

di ANGELA PETTIROSSI

A sostegno dell'agricoltura e delle foreste un valido aiuto è fornito dal telerilevamento satellitare. Nel campo delle tecnologie innovative la geoinformazione permette di rilevare, elaborare, monitorare i dati del pianeta Terra ed offre servizi di sostegno alla Politica agricola comune (Pac).

L'utilizzo dei vari satelliti in orbita permette di fornire l'agricoltura e di rilevare e seguire le stagioni agronomiche di ogni singolo agro-campo identificando, in modo completamente automatico, le attività sul campo finalizzate a monitorare ogni attività agricola come l'aratura, la semina, la raccolta, etc.

Inoltre permette di abbinare i «marcatori» rispetto alle finestre del tempo fenologico previsto e scenari agronomici locali e di sostenere il monitoraggio semiautomatico delle dichiarazioni degli agricoltori della Pac europea per le sovvenzioni dell'Unione europea.

Confrontando i dati temporali rilevati da satellite (ad esempio, trimestrale, annuale), su singoli appezzamenti di terreno è possibile seguire l'intero ciclo di vita delle colture, monitorare le condizioni di salute delle colture,

le migliorie delle opere agronomiche e permette l'identificazione della crescita delle colture e della salute o condizioni di malattia all'interno di ogni area agricola (fecondazione, irrigazione, raccolta di tempo e punto di partenza, ecc.)

I dati satellitari ottici (Sar) e (Gis) costituiscono un insieme di software che sfruttano la tecnologia per ricevere, immagazzinare, elaborare, incrociare, gestire, monitorare e rappresentare dati di tipo geografico su mappe avanzate delle aree forestali o deforestate. Si pensi alle zone tropicali o agli ambienti boreali, dove forniscono un supporto pertinente per il controllo e l'amministrazione della deforestazione legale e autorizzata dai singoli Stati. Le aziende del legname hanno la possibilità di rilevare e mappare in tempo reale i tagli illegali e/o gli incendi boschivi ed attivare le necessarie azioni di soccorso, repressive, nonché quantizzare il danno relativo agli alberi.

In Italia la società E-Geos è leader globale nel settore dei servizi e nelle applicazioni di geoinformazione. I dati di elaborazione si basano sull'estrazione di informazioni



sostenere la stima della produzione di colture erbacee. utile a determinare e sostenere la valutazione del Rischio (Risk management).

I dati satellitari sono utili alle compagnie assicurative per mappare, gestire, monitorare e valutare eventuali sinistri. I dati satellitari ottici (Sar) permettono per esempio di mappare una coltura allagata dopo un'inondazione.

Il satellite consente la raccolta di dati e fornisce lungo la stagione e in tempo reale, precise indicazioni locali per

ottenute dall'elaborazione di serie temporali satellitari. Al fine di supportare il flusso di lavoro, i dati satellitari vengono pre-elaborati attraverso l'eliminazione di tutti i disturbi atmosferici e nuvole, la normalizzazione radiometrica e memorizzati come DataCube.

L'agenzia italiana Agea, per garantire una corretta fornitura dei fondi della Pac, utilizza un complesso sistema informativo geografico che raccoglie dati sul territorio agricolo nazionale e dai produttori agricoli.

Assistenti vocali, rischio per la privacy?

Parla l'avvocato Martorana, tra i massimi esperti del settore

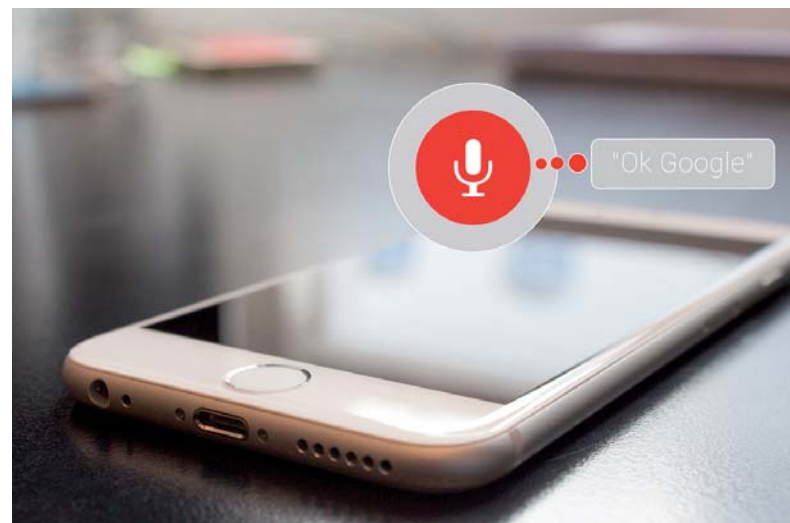
di G.C.

"Senza dubbio il controllo delle registrazioni vocali è fondamentale per i produttori di smart speaker, che così facendo possono sviluppare nuove funzionalità e rendere i dispositivi sempre più precisi. Tuttavia non si possono sottovalutare i rischi in termini di privacy". È il commento dell'avvocato Marco Martorana, studio legale con sede a Lucca, operativo da oltre 15 anni nel settore della protezione dei dati personali, con particolare attenzione per le nuove tecnologie.

"Tra le mura private ciascuno di noi espone la propria sfera più intima, parlando di qualsiasi argomento: lavoro, visite mediche, problemi legali... I dispositivi intelligenti non si limitano a registrare i dati, ma li rielaborano: così facendo possono estrapolare informazioni ulteriori, come le preferenze e le abitudini di vita – avverte il legale.

"L'inchiesta di Bloomberg ha portato alla luce un elemento di non poco conto: talvolta le attività di trattamento di dati personali realizzati dalla casa produttrice, seppure riportate all'interno dell'informativa privacy, non fanno luce sulle implicazioni delle proprie dinamiche tecniche-operative – continua l'avvocato. "Per giunta, queste ultime possono essere ridefinite nel tempo. Dall'inchiesta per esempio si scopre l'esistenza di una chat aziendale in cui i dipendenti di Amazon sono autorizzati a condividere i casi che ritengono 'anomali'. Per questo motivo, un'attività del genere impone di valutare attentamente i rischi connessi e applicare misure di sicurezza ad hoc".

"Amazon – chiarisce l'avvocato Martorana – richiede il consenso espresso dei clienti per poter accedere alle loro registrazioni vocali per lo sviluppo di nuove funzionalità ma, a maggior ragione in un caso come questo, il consenso dell'utente per essere anche 'consapevole' deve essere preceduto da informazioni specifiche, chiare e dettagliate. Informazioni che riguardano non solo le finalità di trattamento ma anche le modalità di rilevazione dei comandi vocali, i rischi a cui gli utenti possono andare incontro e le misure di sicurezza adottate



per tutelarli". Insomma, in materia c'è ancora troppa leggerezza e spesso il fascino diffuso dai nuovi strumenti vocali offusca questioni ben più importanti.

"Bisogna dedicare ulteriore attenzione al processo con cui Amazon elabora il dato – aggiunge Martorana. "Per questo l'informativa rappresenta un passaggio essenziale per ridurre al minimo i rischi derivanti da una possibile mancanza di trasparenza circa il modo in cui i dati degli utenti saranno trattati. È importante segnalare, ad esempio, se le registrazioni audio sono trattate o meno in forma anonima e quindi impedendo di ricondurre la specifica traccia al profilo che l'ha registrata".

Eppure la rapida diffusione di questi dispositivi, anche nelle aziende, dimostra l'alto indice di gradimento che incontrano tra i consumatori.

"Non si può negare che questi dispositivi siano molto utili per varie mansioni quotidiane. Servirebbe però una maggiore consapevolezza sul fatto che, anche se le singole finalità di trattamento sono riportate nell'informativa, spesso entrano in gioco dinamiche interne che l'utente finale non conosce del tutto - conclude l'avvocato Martorana.

Scuola di formazione gastronomica: in Campania un nuovo super hub

Si chiama "In Cibus", sede a Pontecagnano (Salerno)

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Un investimento di otto milioni di euro per la creazione di una struttura che ospita la sua nuova Scuola di Alta formazione gastronomica "In Cibus" e l'head quarter di Fmts Group, la multinazionale leader nella formazione e ricerca di personale. Una struttura di quattromila metri quadrati, caratterizzata da sostenibilità energetica e ambientale, fiore all'occhiello per il territorio campano.

Succede a Pontecagnano Faiano, città di 26mila abitanti in provincia di Salerno, capoluogo da cui dista una quindicina di chilometri.

Il progetto della nuova Scuola mira a far convergere gli attori del mondo della gastronomia e del settore agroalimentare in un unico contesto, sintesi di esperienze e opportunità per acquisire non solo abilità e competenze, ma sviluppare anche crescita culturale e professionale. "Il nostro è un gruppo che mette le persone al centro, siano esse studenti, professionisti, dipendenti pubblici o componenti di un team aziendale e da sempre siamo convinti che sostenere lo sviluppo di competenze che portano a creare lavoro sia fondamentale per il nostro Paese – spiega Giuseppe Melara, presidente e amministratore delegato di Fmts Group. "Ecco perché siamo molto orgogliosi di inaugurare questo nuovo hub che ci permette non solo di unire tutte le società facenti parte del gruppo in un unico building, ma anche di creare un contesto in cui lanciare un progetto ambizioso come 'In Cibus', la Scuola di alta formazione gastronomica, che abbiamo presentato a Milano e che in Campania ospita la prima edizione dei corsi altamente professionalizzanti. La creazione di questo hub è il consolidamento di un percorso di crescita che ci ha portato ad erogare in sedici anni 314mila ore di formazione, a servire 14.218 aziende clienti, e a orientare o intermediare al mondo del lavoro 5.239 e 7.611 persone"

Dal 2013 ad oggi, infatti, il gruppo ha vissuto una crescita costante e importante: ha raggiunto i 15 milioni di euro di fatturato, le 255 risorse impiegate (di cui il 65 per cento donne e il 63 per cento under 35) e un totale di

undici agenzie, l'ultima inaugurata in Sicilia ad aprile.

Tra le migliori risorse del gruppo c'è una figura che, in molti altri contesti, avrebbe avuto difficoltà a inserirsi: giovani donne, molte provenienti dalle periferie del Mezzogiorno che creano valore per l'azienda e supportano persone nella formazione e nella ricerca del lavoro.

Il nuovo hub è non solo la sede dell'head quarter del Gruppo, riunendo nello stesso spazio tutto il management team delle aziende chiave - Fmts Formazione, Fmts agenzia per il lavoro, Fmts Experience, Fortis – ma appunto la sede di "In Cibus". E proprio a quest'ultima sono dedicati i primi due piani del nuovo building che ospitano un laboratorio di cucina con 20 postazioni singole attrezzate, un laboratorio di pasticceria e gelateria con 15 postazioni singole attrezzate e una cucina suddivisa in partite dedicata ad esercitazioni in brigata e masterclass, un ristorante didattico, un laboratorio di pizzeria dotato di tre forni e banchi di lavoro, un auditorium dedicato agli eventi speciali ed un'area bar. E poi ancora aule formative, numerosi spazi di condivisione e un'area relax. La struttura ospita anche la redazione di Radio Fmts, un house organ che racconta le attività realizzate rendendo protagonisti studenti e addetti ai lavori. L'hub ha richiesto un investimento di otto milioni di euro, di cui 3,3 milioni di euro erogati da Intesa San Paolo e cinque milioni di investimenti diretti. Basilare il concetto di sostenibilità energetica e ambientale nella costruzione: tutto l'immobile prova a richiamare i concetti naturali del legno e del verde.

È stato, infatti, progettato un tetto fotovoltaico per la raccolta di energia solare ed accumulatori di acqua per il suo riscaldamento per ottenere energia elettrica e produzione di acqua calda grazie a fonti naturali. Attenzione all'ambiente che si evince anche dalle due colonnine per la ricarica elettrica della macchina a beneficio dei dipendenti che vogliono utilizzarla, bici elettriche per stimolare la mobilità sostenibile, giardini per poter rigenerarsi e meditare in un ambiente naturale.

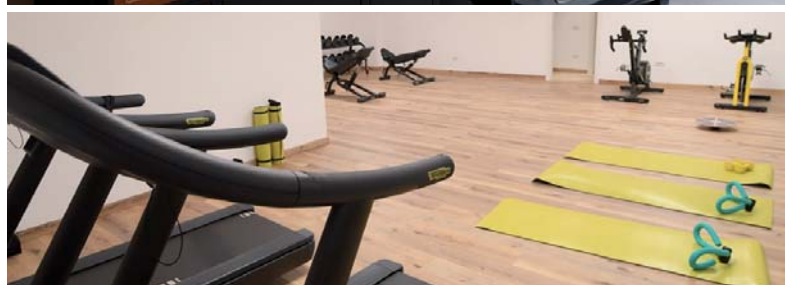
"Il nuovo head quarter di Fmts Group è un progetto mul-

tidisciplinare che tocca molti aspetti dell'architettura e dell'ingegneria strutturale ed impiantistica – spiegano i responsabili del progetto, l'architetto Sabrina Masala e l'ingegnere Domenico Cardelicchio. “I materiali utilizzati sono principalmente il vetro e il legno, materiali compatibili con l'idea di vivibilità della struttura. La nuova pelle dell'edificio è formata da circa 300 pali in legno massello, diverso l'uno dall'altro che danno movimento alla costruzione, originariamente squadrata. Nell'ambito della valorizzazione e del rispetto per l'ambiente, in una zona prettamente a sviluppo industriale, un'ampia superficie generalmente occupata da posti auto, è stata destinata alla realizzazione di un giardino che trova il suo ideale completamento in un ampio roof-top”.

L'apertura dell'hub ha permesso anche di consolidare le politiche di welfare aziendale già applicate dal Gruppo da anni. La struttura è, infatti, dotata di una palestra, un asilo nido, un giardino, un tetto giardino e delle zone social di svago: un ambiente ideale per sostenere un lavoro più sereno, per fare attività fisica. Tutto ciò a beneficio sia dei dipendenti sia di chi segue i percorsi formativi. Allo studio un innovativo sistema di conciliazione dei tempi di vita e di lavoro che prevede l'avvio di un programma di smart working e di lavoro part time.

“Se vuoi compiere grandi passi nella vita non devi solo sognare, ma anche pianificare e poi crederci. Ed è questo che ha fatto il management di Fmts Group. Un esempio importante. Una storia che esprime le potenzialità del nostro territorio – è la dichiarazione di Vincenzo Boccia, presidente di Confindustria. “Capitale, lavoro, conoscenza, e informazione sono le sfide del Paese e una struttura come questa che forma persone è un elemento essenziale per il futuro dell'industria italiana. Una sfida molto importante che viene da Pontecagnano e da Salerno – insiste il presidente degli imprenditori italiani. “Una struttura straordinaria che è l'emblema di una bella storia di imprenditoria meridionale che opera in un settore fondamentale, soprattutto quello del mezzogiorno, ovvero quello della formazione finalizzata a creare occupazione - aggiunge Andrea Prete, presidente della Camera di commercio di Salerno. “Sono strutture come queste che aiutano i giovani a trovare lavoro e ad avere un futuro migliore”.

Fmts Group è nata nel 2003 in Campania ed è oggi presente in Lazio, Puglia, Calabria, Basilicata, Lombardia ed Emilia Romagna ed all'esterno nel Regno Unito, Belgio, Spagna, Irlanda e Malta. Le imprese del gruppo si occupano di formazione continua per enti pubblici e privati, corsi di alta specializzazione, servizi per il lavoro, mobilità internazionale ed attività a sostegno dell'inclusione sociale e della formazione per le fasce deboli. La mission è supportare aziende e privati nel miglioramento di atti-



vità e performance. Si occupa delle persone fin dall'età scolare e le guida nello sviluppo delle loro attitudini, attraverso corsi di formazione professionale e formazione continua, mobilità all'estero e assistenza per la collocazione o il reinserimento nel mercato del lavoro. “In Cibus” è la nuova sfida di Fmts Group nel campo della formazione nel settore eno-gastronomico.

Perù, dove è un evergreen il viaggio sostenibile

Esemplari le iniziative promosse nel Paese per favorire un turismo autentico

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Preservare gli ambienti, rispettare le comunità locali e ridurre al minimo l'impatto sull'ecosistema. Sono imperativi che uno dei più affascinanti Stati dell'America meridionale, il Perù, s'è imposto offrendo numerose esperienze da vivere nei suoi più disparati an-

l'utilizzo nel sito archeologico di Machu Picchu, nel Parco Nazionale del Manu, nella Riserva Nazionale di Paracas e in molte altre Aree naturali protette (Anp) del Paese. Con la stagione del whale watching alle porte, sulle spiagge del nord del Perù, in particolare sulle spiagge di



goli Da diverso tempo, questa nazione da 33 milioni di abitanti, di cui oltre dieci milioni nella sola capitale Lima, si impegna sul fronte della riduzione dell'utilizzo delle materie plastiche. Il governo peruviano, infatti, ha recentemente approvato un decreto che stabilisce la riduzione della plastica usa e getta e il Servizio nazionale per le Aree Naturali Protette dello Stato (Sernanp) ne ha vietato

Piura e Tumbes, si promuove un turismo responsabile attraverso la campagna di PromPerù #AventurasConBallenas, volta a sensibilizzare i visitatori sulla cura della fauna marina e delle coste.

PromPerù, la Commissione peruviana per la promozione delle esportazioni e del turismo, è l'organismo ufficiale specializzato in promozione turistica e marketing, colle-

gato al ministero del Commercio estero e del Turismo del Perù. La costa settentrionale del Paese è un luogo privilegiato in cui, tra luglio e ottobre, giungono dai 5.000 ai 7.000 esemplari di megattere per la stagione dell'accoppiamento. Si tratta di un'occasione unica che permette ai visitatori di vivere un'esperienza iconica contemplando un indimenticabile spettacolo della natura.

Dalla Regione di Loreto, si accede ad una delle più grandi aree protette dell'area amazzonica. La Riserva Nazionale Pacaya Samiria ospita una ricca biodiversità e offre la possibilità di ammirare delfini rosa, scimmie ragno, tartarughe giganti, caimani e molte altre specie. Gli eco lodge della zona propongono attività a stretto contatto con la natura come camminate alla scoperta della fauna notturna, arrampicata sulla palma di aguaje con tecniche e materiali locali, eco avventure dedicate allo sviluppo di attività grazie alle quali ottenere un certificato di sostenibilità e nuoto in compagnia di delfini

getto Bicitour, che coinvolge 10 giovani delle comunità locali, i quali accompagneranno i visitatori alla scoperta della più grande città in adobe del Sud America, capitale dell'Impero Chimu, attraverso un tour su due ruote. Il medesimo progetto, inoltre, viene proposto anche a Lambayeque, presso il Complesso archeologico di Túcume, e a Sud di Lima, nel Santuario archeologico di Pachacamac.

La sostenibilità passa anche dall'antica cultura andina. Ad esempio, nelle regioni di Cusco e Puno, da scoprire grazie ad esperienze da vivere attraverso gli occhi delle popolazioni locali, dormendo tra gli sconfinati manti verdi del luogo, tornando indietro nel tempo attraverso pittoreschi villaggi, tra viste panoramiche indimenticabili. Diverse associazioni propongono esperienze di glamping, dalla spiccata filosofia green, in strutture spesso alimentate ad energia solare e idraulica. Sono disponibili laboratori per approfondire la tradizione tessile assi-



grigi e rosa, il tutto sotto lo sguardo esperto di guide provenienti dalle comunità locali.

Nel dipartimento de La Libertad ha preso vita un progetto che coinvolge la comunità delle aree limitrofe al complesso archeologico di Chan Chan, con l'obiettivo di consolidare e promuovere la difesa del patrimonio.

Con il sostegno di National Geographic e della Sustainable Preservation Initiative (SPI), è stato lanciato il pro-

stendo alla tintura, con coloranti naturali ottenuti da piante e insetti, e la filatura della lana d'alpaca. Per conoscere le materie prime in un percorso dalla terra alla tavola, vi sono attività legate ai metodi di coltivazione e raccolta ancestrali, e successive lezioni di cucina che illustrano antichi metodi di cottura, come la Pachamanca, che culminano in saporite degustazioni di prodotti biologici locali.

Sintomi da licenziamento: dalla depressione alla bulimia

Una ricerca del National bureau of economic research

di G.C.

Trauma da licenziamento. Se ne parla poco, ma con la crisi che non demorde, le conseguenze di un'amara realtà del genere sono spesso drammatiche. Il lavoro, infatti, offre stabilità e sicurezza. Permette di avere un ruolo nella società. Garantisce di sentirsi appagati. Insomma, risponde a primari obiettivi di ogni essere umano.

Ma cosa accade in caso di un licenziamento non previsto? Le conseguenze più frequenti riguardano la salute psicofisica, come evidenziato da numerosi studi internazionali. Secondo una ricerca condotta dal National bureau of economic research e pubblicata sul New York Times, infatti, il 57 per cento dei lavoratori che hanno perso il

dopo numerosi sacrifici. E ancora: secondo uno studio condotto dall'University of East Anglia in Inghilterra e pubblicato su Psychology Today, il 45 per cento dei giovani lavoratori inglesi ha ammesso di aver avuto reazioni maggiormente negative da un licenziamento che da una rottura di una relazione amorosa.

Ma come bisogna comportarsi per non lasciarsi sopraffare da quello che viene considerato un vero e proprio trauma psicologico?

Gli esperti consigliano di accettare la realtà dei fatti esternando le proprie emozioni, trasformare il problema in un'opportunità di crescita reale e non sottovalutare il bagaglio delle competenze acquisite durante il percorso professionale. Consigli che potrebbero tornare utili ad esempio agli 890mila licenziati stimati in Italia nel 2017. Accettare la realtà, essere resilienti, esternare le emozioni senza cedere alla rabbia e non sottovalutare il bagaglio di competenze. Sono questi alcuni dei consigli che la master coach Marina Osnaghi ha stilato per superare il licenziamento.

"La perdita di un lavoro può essere improvvisa e arrivare come un fulmine a ciel sereno, o annunciata in largo anticipo, come accaduto a un professionista con cui ho lavorato e che ha ricevuto la notizia del licenziamento un anno prima – spiega la Osnaghi. "Pur sapendolo, ha continuato a lavorare senza crearsi un'alternativa e soltanto un mese prima dal licenziamento effettivo ha cominciato a svegliarsi dal torpore e realizzare il tempo sprecato. Il trauma del licenziamento è talmente forte che potrebbe attivare meccanismi di negazione, impossibilità di accettare la realtà delle cose, unita alla perdita di speranza e al pensiero di essere stati vittima di un'ingiustizia o di una grande sfortuna".

Ma perdere il tanto agognato posto di lavoro non sempre è sinonimo di negatività, bensì può essere visto come una grande opportunità di crescita personale. Secondo una ricerca compiuta da Harvard Business Review su oltre 2000 manager americani, il 78 per cento è riuscito a diventare Ceo di importanti aziende nono-



lavoro nella fascia 25-54 anni ha ammesso di essere stato colpito da sintomi depressivi, ansia e da un forte aumento di peso. Dalla ricerca è emerso, inoltre, che sedentarietà e perdita di motivazione sono stati il fil rouge che più ha accomunato coloro che hanno perso il posto

stante fossero stati colpiti da un licenziamento durante la propria carriera professionale.

“Vedere il licenziamento come un’opportunità di crescita professionale e di rivalsa personale è fondamentale per non rimanere in uno stato di intorpidimento – prosegue Marina Osnaghi. “Nella curva del cambiamento, la realtà delle cose quasi mai coincide con i tempi necessari a un essere umano per elaborare perdita e cambiamento e trovare la forza di equipaggiarsi per gestire la situazione. Eppure la velocità dei tempi di reazione fa la differenza in termini di resilienza o non resilienza, per poter creare una nuova opportunità per il futuro. Il mio consiglio è quello di non fossilizzarsi sugli errori commessi, ma affrontarli come un’opportunità di vita e crescita personale. In questo modo è possibile creare un networking di contatti e lasciare in modo che sia possibile dare vita ad una nuova linfa vitale in occasione di questi contatti. Proprio per questo motivo ritengo indispensabile non

repressa è legittimo, anche se non bisogna lasciarsi trascinare via; gestire la sensazione di perdita di valore in quanto il valore è una caratteristica personale di ciascun essere umano, non un’etichetta esterna data dal ruolo; non dimenticarsi delle proprie capacità poiché la virtù di una persona non si riconosce dai possedimenti materiali, ma dalle caratteristiche personali; ricordarsi che l’uomo è il miglior amico di se stesso, quindi conoscersi e aiutarsi risulta fondamentale per non entrare in una spirale depressiva; stilare un elenco delle proprie competenze, perché mettere per iscritto il bagaglio tecnico acquisito durante il percorso professionale rappresenta una marcia in più per motivarsi; imparare ad essere resilienti, cioè reagire positivamente alle avversità della vita con determinazione e propositività, operazione che permette di rialzarsi più in fretta; trasformare il problema in un’opportunità di crescita, dal momento che la vita è piena di ostacoli, imparare a superarli rappresenta la vera strategia di successo



fossilizzarsi in uno stato di intorpidimento e lasciare le proprie emozioni esternate all’interno di un catalogo”. Tra i consigli concreti della master coach, la necessità di ammettere la realtà dei fatti in quanto negare l’evidenza del licenziamento peggiora soltanto la situazione; lasciare esternare le emozioni in quanto sfogare la rabbia

nella sfera privata come nel lavoro; permettersi di sbagliare, in quanto gli errori sono all’ordine del giorno, ma bisogna saper capitalizzarne l’apprendimento e guardare al futuro; infine farsi aiutare da un esperto, seguire i consigli di una persona altamente qualificata permette di migliorare la propria condizione psicologica.

“Festival del lavoro” di Milano: Fondolavoro presente alla X edizione

La manifestazione si svolgerà dal 20 al 22 giugno 2019

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Tra i tanti motivi per non mancare al Festival del Lavoro, in programma dal 20 al 22 giugno a Milano presso il MiCo, c'è anche la presenza di Fondolavoro, il fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua delle micro, piccole, medie e grandi imprese, costituito a seguito dell'accordo interconfederale tra l'organizzazione di categoria datoriale Unsic e l'organizzazione sindacale dei lavoratori Ugl. La presentazione della decima edizione del “Festival del lavoro” si è tenuta il 15 aprile 2019, presso il Teatro Nuovo di Milano, in occasione del convegno dal titolo: “Il lavoro e le imprese: quale futuro?”, nel corso del quale sono state svelate alcune delle novità più interessanti del Festival e anticipati alcuni contenuti che saranno centrali nell'edizione 2019.

L'evento di anteprima, organizzato dal Consiglio nazionale dell'Ordine dei consulenti del lavoro, dalla Fondazione Studi consulenti del lavoro, dalla Consulta degli Ordini dei consulenti del lavoro della Lombardia e dall'Ancl Regione Lombardia, ha visto la partecipazione di rappresentanti del mondo politico ed economico lombardo, dirigenti di categoria, esperti e operatori del mercato del lavoro per fare il punto sul futuro delle imprese e del lavoro in Lombardia e in Italia e per riflettere sugli interventi che possono accelerare la ripresa dell'economia e dello sviluppo. Temi che saranno oggetto di dibattito anche nell'appuntamento di giugno al MiCo.

Il Festival ruoterà attorno a quattro grandi filoni di discussione.

Il primo sarà dedicato al lavoro nell'era della rivoluzione digitale. Il secondo coinvolgerà esperti di risorse umane e direttori del personale per conoscere e condividere esperienze che rimettano al centro il lavoro e la persona alla luce delle ultime novità normative. Il terzo, invece, sarà legato al mondo e alle opportunità professionali dei consulenti del lavoro. Il quarto, infine, sarà dedicato all'orientamento degli studenti e dei giovani laureati, che al Festival potranno scoprire le proprie competenze, capacità e attitudini personali e confrontarsi con un orien-

tatore sulla ricerca di un lavoro. Il “Festival del lavoro” contribuirà a fornire le ricette utili per la crescita del Paese, alla luce degli ultimi interventi normativi in materia di lavoro e inclusione sociale, riguardanti il reddito e la pensione di cittadinanza; l'uscita anticipata dal lavoro con Quota 100; le novità sui contratti a termine.

Anche quest'anno all'interno del MiCo verranno allestite: l'Isola delle politiche attive, lo spazio curato dalla Fondazione consulenti per il lavoro per eventi e confronti sulla ricollocazione dei disoccupati e sulle politiche attive del lavoro; l'Isola della previdenza, lo spazio curato dall'Enpacl con idee e riflessioni sul futuro pensionistico dei consulenti del lavoro e sulle nuove opportunità professionali offerte dalla pianificazione previdenziale; l'Aula del diritto, con un ricco parterre di relatori e di argomenti di diritto del lavoro e previdenza che vanno dallo smart working al contratto di prossimità, dal welfare aziendale alle modifiche in materia di Durc. Maggiori informazioni su iscrizioni, eventi e ospiti della tre giorni saranno fornite nelle prossime settimane.

I partecipanti al “Festival del lavoro” avranno ovviamente anche la possibilità di esplorare le bellezze di Milano: una città sempre viva e in continuo cambiamento, non solo dal punto di vista urbanistico, ma anche da quello culturale. Tra le attività che quest'anno arricchiscono la movida milanese, gli eventi dedicati ai 500 anni dalla morte di Leonardo Da Vinci, avvenuta nel 1519. Le celebrazioni dedicate al genio toscano sono partite ufficialmente il 2 maggio, giorno della sua morte, e dureranno fino al gennaio 2020. Tra le iniziative già in corso: la Leonardo Da Vinci Parade, rassegna organizzata dal Museo della Scienza e della Tecnologia, che ha presentato un percorso tra arte e scienza dedicato ai modelli più rappresentativi delle macchine di Leonardo.

Dal 2 maggio 2019 al 2 gennaio 2020, la Sala delle Armi ospiterà un percorso multimediale con un viaggio spazio-temporale nella Milano rinascimentale, facendo rivivere la città così come appariva al genio vinciano.

Ricco programma anche alla Veneranda Biblioteca Am-

brosiana, con ben quattro mostre inserite nel progetto Leonardo e la sua Scuola nelle collezioni dell'Ambrosiana, dedicate soprattutto al Codice Atlantico, che saranno aperte al pubblico fino a gennaio 2020.

Palazzo Reale parteciperà altresì alle celebrazioni del cinquecentenario con un progetto espositivo di grande valore scientifico. "La cena di Leonardo per Francesco I" è un capolavoro in seta e argento, in programma dal 7 ottobre 2019 al 23 gennaio 2020, che vedrà la presentazione della copia del Cenacolo, realizzata ad arazzo tra il 1505 e il 1510.

Per quanto riguarda la location, il MiCo - Milano Congressi, attivato nel 2002 e raddoppiato nel 2005, con l'attuale espansione (2011) si colloca di diritto fra i più grandi centri congressuali d'Europa e del mondo. Progettato dall'architetto Mario Bellini, è capace di accogliere fino a 18.000 persone in circa 70 sale conferenze tutte già attrezzate, munite di sala di regia fissa e dotate

Per l'ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: scendere alla fermata "Amendola", a 700 metri dal Centro Congressi, o a "Lotto" a circa 800 metri. Per l'ingresso attraverso piazzale Carlo Magno / via Gattamelata: fermate a "Cadorna", uscire dalla Metro e raggiungete la soprastante stazione ferroviaria: prendere il primo treno in partenza e scendete a "Domodossola" – a soli 600 metri dal Centro Congressi.

Per quanto riguarda i mezzi di superficie, per l'ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: Autobus 78, fermata Eginardo/Colleoni. Per l'ingresso attraverso piazzale Carlo Magno/via Gattamelata: Autobus 78, fermata Colleoni/Gattamelata o Tram 19, fermata Boezio o Tram 27, fermata Piazza 6 Febbraio

In metropolitana:

Linea 5 Lilla: Ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: scendere alla fermata "Portello", a 80 metro dal Centro Congressi.



di ogni tipo di tecnologia. Il tutto in centro città con una capacità di parcheggio per oltre 1.100 autovetture e un eliporto di servizio.

Per raggiungere il MiCo in auto, conviene utilizzare i numerosi parcheggi e poi proseguire in metropolitana: Cascina Gobba (n° 1800 posti). Linea Verde; San Donato (n° 1800 posti). Linea Gialla; Famagosta (n° 3000 posti). Linea Verde; Bisceglie (n° 1900 posti). Linea Rossa; Lam-pugnano (n° 2000 posti). Linea Rossa.

In treno bisogna raggiungere Stazione Centrale – Stazione Garibaldi, quindi la Metropolitana Linea 2 Verde (direzione Abbiategrosso) e fermarsi a "Cadorna" dove prendere la Linea 1 Rossa (direzione Rho Fiera Milano).

Linea 1 Rossa: Ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: scendere alla fermata "Amendola", a 700 metri dal Centro Congressi, o a "Lotto" a circa 800 metri.

Linea 2 Verde: scendere a "Cadorna". Ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: trasbordate sulla Linea 1 Rossa (direzione Rho Fiera Milano) scendere alla fermata "Amendola", a 700 metri dal Centro Congressi, o a "Lotto" a circa 800 metri.

Linea 3 Gialla: fermarsi in Duomo, quindi sulla Linea 1 Rossa (direzione Rho Fiera Milano). Ingresso da viale Eginardo/viale Scarampo: scendere alla fermata "Amendola", a 700 metri dal Centro Congressi, o a "Lotto" a circa 800 metri.

Unsic lancia campagna su "Taranto positiva"

Il referente locale Cisberto Zaccheo interviene sul commercio

di C.T.

Provate a cercare la parola "Taranto" su Google e scoprirete che spesso la parte peggiore del racconto non è quella dei turisti, della stampa specializzata, o quella dei visitatori di passaggio, che invece trovano la nostra città una bella scoperta, quanto quella dei tarantini stessi che seppur legittima constatazione dei problemi spesso finiscono per essere carnici di loro stessi e delle nostre aspettative o possibilità.

Il referente tarantino dell'Unsic, Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori, Cisberto Zaccheo, reagisce così alle critiche che in questi giorni stanno riguardando soprattutto il settore del commercio tarantino.

"Non si perde occasione per denigrare la città, per postare sui social immagini della sua incuria – dice Zaccheo – ma tarda ad arrivare una presa di coscienza rispetto alle cose che in realtà potremmo migliorare da subito, come nella filosofia dello Shanghai, togliendo le bacchette più facili da spostare e affrontando così anche il tema della promozione di noi stessi cominciando dai piccoli esempi che invece dovremmo esaltare e valorizzare".

E Zaccheo porta non a caso due esempi di riqualificazione di alcune aree della città grazie proprio all'intervento di insediamenti commerciali.

"Mentre si postano le immagini delle vie centrali della città deserte, mentre caso mai è da poco finito un temporale – commenta Zaccheo – non diventa virale invece l'encomio pubblico dell'architetto Augusto Ressa, funzionario della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio della provincia di Taranto, Lecce e Brindisi, esperto di restauro e valorizzazione del nostro patrimonio architettonico che parlando del recupero di un pezzo della città vecchia parla di un "precedente notevole" di "iniziativa che ha dello straordinario", riferendosi al recupero di una intera facciata di un palazzo storico lungo l'affaccio a mare dell'isola operato proprio grazie all'impegno di un titolare di un'attività di ristorazione".

Ressa dunque parla di "una reazione finalmente", ed è per Zaccheo quella che in qualche maniera anche i referenti delle associazioni di categoria dovrebbero stimolare



lare rispetto al grande impegno profuso da commercianti e artigiani tarantini.

"Non è un esempio isolato quello di commercianti che con i loro insediamenti migliorano la qualità della vita e l'immagine stessa di interi isolati o quartieri della città – dice ancora il referente di Unsic – e per questo, senza dimenticare i problemi, dovremmo sforzarci tutti di puntare su ciò che ci rappresenta al meglio, anche nel tentativo, non tanto peregrino, di credere finalmente nelle possibilità che pure continuiamo ad avere sotto le nostre mani: il potenziale culturale e archeologico, la bellezza del nostro paesaggio, la città vecchia o il borgo umbertino".

Borgo su cui poi il referente di Unsic lancia un ulteriore messaggio. "Nei prossimi giorni proprio nel centro cittadino (tra via D'Aquino e via Acclavio) una grande catena franchising riapre affidando l'attività tarantina a due giovanissimi commercianti – commenta ancora Zaccheo – una superficie raddoppiata e un antico stabile interamente riqualificato. Un altro buon esempio".

Ed è sulla base di queste riflessioni che l'Unsic territoriale lancia la sua campagna. *"Spero di riuscire a coinvolgere anche altre associazioni di categoria – dice il referente dell'Unsic – ma inizieremo come nello Shanghai a muovere le bacchette più semplici della nostra promozione, cominciando a postare una bella foto o un bel racconto al giorno delle nostre vie commerciali, dei nostri esercizi, gli stessi che quotidianamente devono combattere contro la crisi e l'omologazione dell'offerta proveniente dalla GDO. La campagna della Taranto positiva non costa nulla e forse ci libera dalle proiezioni negative di cui certamente, in questa città già così complicata, non sentiamo il bisogno".*

(Corriere di Taranto)

Unsic-Enasc: inaugurata la nuova sede di Rimini

Alla presenza del presidente Domenico Mamone

di G.C.

Nuova sede per l'Unsic di Rimini. E' stata infatti inaugurata in via XXIII Settembre 6 (nelle vicinanze del Conad Tiberio) la nuova sede dell'Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori. All'atto è stato presente il vicesindaco della città adriatica, Gloria Lisi. Un centro polifunzionale dove ogni associato viene ascoltato e seguito in tantissime pratiche burocratiche, fiscali, amministrative, con l'ausilio degli operatori storici integrati da nuove risorse altamente professionali.

Unsic Rimini, consolidata realtà della provincia riminese nel campo dell'assistenza previdenziale e fiscale, quale promotore di patronato Enasc, Caf Unisc e varie associazioni benefiche, in questi nove anni di attività è cresciuta e vanta 9.134 iscritti ed è un'importante risorsa socio assistenziale

I nuovi e maggiori spazi permetteranno di migliorare significativamente l'accoglienza di lavoratori, pensionati e cittadini, anche per garantire una migliore offerta in termini di tutela individuale e collettiva.

Sono intervenuti per il taglio del nastro, oltre al vicesindaco di Rimini Gloria Lisi, il presidente nazionale Unsic Domenico Mamone, il direttore nazionale Enasc Luigi Rosateio.

Nell'occasione è stata brevemente presentata l'attività svolta dall'associazione, comunicate le ultime novità, gli eventi ed i nuovi progetti.

Rimini, il più popoloso centro della Riviera romagnola, ha ormai oltrepassato i 150mila residenti. E' la ventottesima città più grande d'Italia. Ovviamente d'estate - e non solo - tale numero aumenta considerevolmente, grazie al fatto di essere una località di soggiorno nota a livello internazionale (qui nel 1843 è stato inaugurato il primo stabilimento balneare in Italia), nonché sede di importanti congressi ed eventi fieristici.

Rimini si estende per 15 chilometri lungo la costa del mare Adriatico. Celebre per le discoteche e per la movida notturna, offre anche importanti monumenti come l'Arco d'Augusto, punto di arrivo della via Flaminia, il



Ponte di Tiberio punto di partenza della via Emilia e della via Popilia, l'Anfiteatro e la Domus del Chirurgo, il più importante ritrovamento archeologico degli ultimi anni con la più completa collezione di strumenti chirurgici dell'antichità, un unicum in Italia, una piccola Pompei nel cuore della città.

Rimini è stata il feudo dei Malatesta, la cui corte ha ospitato artisti come Leon Battista Alberti e Piero della Francesca. Proprio di Leon Battista Alberti è il Tempio Malatestiano.

Da segnalare infine, per gli appassionati di grandi eventi musicali, i numerosi concerti che caratterizzeranno l'estate riminese (con ramificazioni in autunno e in inverno). Dopo le esibizioni di Raf e Umberto Tozzi (8 maggio) e di Marco Mengoni (29 maggio), è previsto l'happening di Jovanotti sulla spiaggia il 10 luglio. L'evento si chiama "Jova Beach Party", quindi non solo un concerto, ma un grande villaggio dedicato alla musica e non solo, tra 'live', ospiti a sorpresa, animazioni e un'area giochi per i più piccoli.

Daniele Silvestri sarà all'RDS Stadium di Rimini il 9 novembre 2019 per festeggiare i 25 anni di carriera e il nuovo progetto discografico che uscirà in primavera. Infine, sempre all'RDS Stadium, il 29 novembre 2019 arriverà Eros Ramazzotti con il tour mondiale "Vita ce n'è". Il cantante romano porterà in concerto il nuovo disco uscito in cento paesi e già certificato di platino dopo la scalata delle classifiche mondiali.

Colf e badanti: la chiarezza prima di tutto

Vademecum su assunzioni e paga corretta

di ANDREA CLEMENTINI (CAF UNSIC di Via Cornelio Labeone, 47 - Roma)

Il lavoro domestico è una realtà ormai ben consolidata nel panorama del mondo lavorativo. Benché si tratti di un accordo tra due privati cittadini, esso viene regolamentato da un apposito Ccnl, come ogni altra attività lavorativa e sarebbe bene che ogni lavoratore, come ogni datore di lavoro, fosse a conoscenza di quali siano i propri diritti e i propri doveri nei confronti della controparte e delle autorità.

Assunzione - L'assunzione avviene direttamente sul portale dell'Inps, tramite Pin personale del datore di lavoro oppure tramite intermediari specializzati. In questa fase verranno richiesti gli estremi dei documenti e il codice fiscale sia del datore di lavoro che del lavoratore, come anche il permesso di soggiorno per gli extracomunitari. Tutti i documenti devono essere ovviamente in corso di validità. La seconda parte del questionario riguarda invece i dettagli del lavoro, come la mansione, la retribuzione e le ore di lavoro settimanali.

È fondamentale che già in questo momento siano chiari gli accordi tra le due parti. La retribuzione indicata all'Inps è infatti lorda, ossia ad essa andrà detratta la quota di contributi a carico del lavoratore che equivale a $\frac{1}{4}$ del totale pagato dal datore stesso all'Inps.

Essa però non comprende tutto ciò che il dipendente matura in merito a ferie, tredicesima e Tfr (trattamento di fine rapporto).

A complicare ancor di più le cose, è l'Inps stessa, che nei bollettini trimestrali che invia al datore di lavoro inserisce nella voce "Paga oraria", l'importo della paga lorda più la quota di tredicesima. Esso infatti avviene perché altrimenti i bollettini ometterebbero la tredicesima mensilità che, come detto, è invece un diritto del lavoratore e viene riconosciuta a livello retributivo anche nei contributi versati.

È bene quindi che prima di segnare una lavoratrice domestica sia chiaro tutto il prospetto retributivo, e non solo che ci si accordi in via generica su una paga senza specificare altro. Per questo è bene stilare una lettera

d'assunzione vera e propria, mettendo nero su bianco orari e retribuzione. Questa lettera, correttamente firmata da ambo le parti, andrà a completare l'assunzione registrata sul portale dell'Inps.

La paga - Come facciamo a sapere qual è la paga corretta per la nostra collaboratrice domestica? Per aiutare il datore di lavoro a conferire una paga adeguata alla propria collaboratrice domestica ogni anno vengono aggiornate le tabelle delle paghe minime. Sono suddivise in due categorie: non conviventi, che vengono pagate in base oraria; conviventi, che invece vengono pagate su base mensile.

Inoltre ogni tabella riporta gli otto livelli differenti:

- A, indicato per colf con solo compito di pulizia della casa e con meno di un anno di esperienza
 - AS, indicato per babysitter o persone addette alla sola compagnia dell'assistito
 - B, indicato per colf che hanno almeno un anno di esperienza o che si occupa anche della stiratura o altre funzioni specifiche per la cura della casa
 - BS, indicato per badanti addetti all'assistenza di persone autosufficienti
 - C, indicato per colf che si occupano anche della cottura di pietanze
 - CS, indicato per badanti che si occupano dell'assistenza di persone non autosufficienti
 - D, indicato per ruoli specializzati e di responsabilità per la cura della casa (Maggiordomo, capo cuoco, governante)
 - DS, indicato per badanti in possesso di un diploma specifico che assistono persone non autosufficienti
- Grazie a queste tabelle si può stabilire la paga minima da assegnare al proprio dipendente. Ciò non vieta che si possa assegnare un superminimo al dipendente, dandogli quindi una paga più alta di quella minima imposta dal contratto nazionale di riferimento.

Questo superminimo può essere inteso assorbibile, ossia che viene diminuito negli anni se la paga base au-

menta in base ai calcoli sul costo della vita. Esso però non può essere mai assorbito con gli scatti di anzianità.

È infatti assorbibile solo rispetto agli aumenti annuali delle paghe minime stabilite annualmente.

Tabella 2019 conviventi (mensile)

| Livello | Paga base | Indennità di funzione |
|---------|-----------|-----------------------|
| A | €636,20 | |
| AS | €751,88 | |
| B | €809,71 | |
| BS | €867,55 | |
| C | €925,40 | |
| CS | €983,22 | |
| D | €1.156,72 | €171,04 |
| DS | €1.214,56 | €171,04 |

Vitto e alloggio

| | |
|----------------------|--------------|
| Pranzo e/o colazione | €1,96 |
| Cena | €1,96 |
| Alloggio | €1,69 |
| Totale | €5,61 |

Tabella 2019 non conviventi (oraria)

| Livello | Paga base |
|---------|-----------|
| A | €4,62 |
| AS | €5,45 |
| B | €5,78 |
| BS | €6,13 |

Marche, successo del "Festival del diritto"

A San Benedetto del Tronto con la regia dell'Unsic

di S.P.

Sollecitare la piena inclusione e una concreta vita indipendente delle persone con disabilità: questo uno dei motivi conduttori del "Festival del diritto", giornata organizzata al Palariviera di Porto d'Ascoli di San Benedetto del Tronto, dall'Associazione Internazionale Solidarietà Motorie, dal Comitato Marchigiano per la Vita Indipendente delle Persone con Disabilità, da Liberi di Fare (Movimento per la Vita Indipendente delle

e al dibattito si ha visto la presenza di Antonia Paolini, vicepresidente del Comitato Marchigiano per la Vita Indipendente delle Persone con Disabilità, Maria Antonietta Cataldi, avvocato, referente dell'Unsic, Gaetano De Luca, avvocato della Ledha (Lega per i Diritti delle Persone con Disabilità, componente lombarda della Fish-Federazione Italiana per il Superamento dell'Handicap), Tania Gallucci e Alberto Castaldo, rispettivamente vice-



Persone Disabili) e dall'Unsic (Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori).

“Una giornata – come è stata presentata – all’insegna dell’inclusione, della solidarietà e delle soluzioni a tutte le problematiche di genere, ma anche del divertimento sano». La parte riservata agli interventi di alcuni relatori

referente e referente per le Marche dell'Associazione Internazionale Solidarietà Motorie. Il secondo pomeriggio è stato poi allietato dalla presenza di numerosi ospiti, che hanno proposto momenti vari di intrattenimento.

(Superando)

“Agricoltura sociale e solidale”: parte il progetto del Sir/Unsiccoop

Ubicato in provincia di Salerno

di G.T.

Trasformare gli orti sociali in orti sinergici per rispettare la naturale tipologia di agricoltura del luogo in base al periodo stagionale. Ma anche piantare alberi di nocciolo, mandorle o noce che richiedono pochi interventi meccanici e possono essere coltivati senza l'aiuto di fertilizzanti o concimi chimici. Il tutto con alla base corsi di formazione di potatura di piccoli arbusti, utili per l'inserimento lavorativo.

Sono questi gli obiettivi alla base del progetto “Agricoltura sociale e solidale” presentato il 12 aprile a Torre Orsaia (Sa) e promosso dal Sir (Struttura Intermedia Residenziale) di Castelruggero e dalla Cooperativa sociale Multiservice Sud insieme ad Unscoop, l'associazione di rappresentanza delle cooperative aderenti all'Unsic, e ad Unipromos, associazione di promozione sociale.

Il progetto ha preso vita grazie alla disponibilità degli ospiti della Sir, 10 pazienti (alcuni ex manicomiali ed altri del territorio), di prendersi cura di alcuni appezzamenti di terreno dati in comodato d'uso dal comune, dove vengono svolte attività di giardinaggio e di agricoltura. Un'esperienza questa che è stata maturata nel corso del tempo con la gestione degli orti sociali, il che ha permesso agli ospiti di acquisire saperi, competenze e abilità che hanno fortemente accresciuto il valore emozionale e psicologico, dando vita ad un fattivo percorso di coesione sociale.

Di questo è convinta la referente del Sir Caterina Speranza che sottolinea il valore riabilitativo di progetti come questo: “Credo che un'iniziativa del genere sia fondamentale per i pazienti psichiatrici. È una cosa meravigliosa perché lavorare la terra permette al paziente psichiatrico di non sentirsi emarginato ma parte integrante della società. Grazie al finanziamento avuto dall'Uniscoop, il progetto ha preso vita e abbiamo già piantato circa 200 piante di nocciole. Abbiamo anche registrato grande interesse all'acquisto e prevediamo che nel giro di qualche arriverà l'attenzione di ditte ben strutturate”. L'agricoltura sociale, a differenza delle esperienze passate realizzate a favore di persone in difficoltà,



rappresenta un modello di sviluppo che riorienta le realtà locali nella logica del servizio alle comunità di riferimento. Si tratta di un'innovazione sociale economica ed ambientale, capace di generare a sua volta altre innovazioni nei contesti territoriali.

Grande soddisfazione anche per Antonio Fronzuti, presidente Unscoop, convinto della necessità di avere sempre più progetti che sposano il terzo settore con l'agricoltura: “Come Unscoop gestiamo e coordiniamo una serie di iniziative su tutto il territorio nazionale che vedono come protagoniste le cooperative sociali a noi aderenti, come la Multiservice Sud. Con il progetto 'Agricoltura sociale e solidale' abbiamo voluto sposare il bisogno di integrazione della persona che vive un disagio psichico con le possibilità che ci offre l'attività agricola. Sono occasioni che non devono rimanere solo mere azioni formative ma reali attività di sostegno verso un disagio interiore profondo. Vogliamo creare un contesto che non solo nobilita l'uomo con il lavoro ma soprattutto che dia sollievo alla sofferenza umana. Io vivo a Roma ma sono figlio di questo territorio. Per questo ho sempre avuto a cuore le iniziative della zona che mi ha visto crescere”.

Televiolenza

di DOMENICO MAMONE

Gli ultimi orribili fatti di cronaca nera nel nostro Paese – dalle sevizie al pensionato di Manduria allo stupro di Viterbo – ripropongono in tutta la sua drammaticità il tema della violenza. Certo, malvagità e ferocia sono purtroppo correlate alla natura umana. Esistono quindi da sempre. L'inflazione di commenti del genere "Cosa sta succedendo?" o "Dove arriveremo!" risponde unicamente alle impressioni del momento. Appaiono parimenti fuorvianti – e talvolta anacronistiche – quelle analisi intinte di sociologia per cui sarebbe il clima politico del Paese a concorrere ad animare i giovanissimi autori di tali scempi o il contesto territoriale in crisi e povero di altri stimoli. Ma, in fondo, quando mai

vanissimi, queste sono la ferocia fine a sé stessa, la totale incoscienza fino a teleriprendere la violenza (immagini che poi paradossalmente serviranno ad inchiodare senza dubbi gli autori) e appunto il supporto offerto dalle nuove tecnologie. Per cui riprendere una scena straziante, tipo film di Kubrick o di Tarantino, promuoverebbe l'atto quasi come eroico, iscrivendolo in un mondo digitale spacciato ormai per migliore e insensatamente più autentico di quello reale. Smartphone demoniaci, divenuti una sorta di terzo arto o di appendice per molti giovanissimi la cui visione della realtà e della collettività è totalmente alterata. Immagini acquisite come prova di ardimento e talvolta anche come arma di ricatto.

Un'altra novità, in questo delirio di televiolenza, è la presenza del tempestivo commento del leader politico, in linea con l'ormai perpetuo e ossessivo circo mediatico. Gli slogan che richiamano la certezza della pena, la galera con chiavi buttate o la castrazione chimica quasi mai accompagnano analisi più serie, anche qualche "mea culpa" ad esempio per l'indolenza delle istituzioni verso le nuove generazioni (c'è chi è arrivato persino a ridicolizzare le manifestazioni ecologiste degli studenti nel segno di Greta). Meglio impegnarsi per un mondo migliore, quello che non sono riusciti a garantire le generazioni precedenti, o per dar vita a scene raccapriccianti, reali più che realistiche?

E' la miscela di inciviltà, di noia e di narcisismo a produrre questo obbrobrio. Ma non solo. A ciò si somma l'indifferenza di chi si volta dall'altra parte. Martin Luther King si diceva spaventato non dalla violenza dei cattivi, ma dall'indifferenza dei buoni. A Manduria, dove le atrocità prodotte dal branco verso il povero e indifeso pensionato sono andate avanti per tanto tempo, sembra che nessuno abbia mai assistito a quei pestaggi davanti alla casa della vittima e nemmeno visto quei video postati (con alto numero di visualizzazioni). Così come uno dei due giovani presunti autori dello stupro, già con episodi non proprio esemplari alle spalle, è stato persino mandato in consiglio comunale dai compaesani. La senatrice a vita Liliana Segre, superstite di quel delirio di violenza chiamato Olocausto, ricorda che l'indifferenza è più colpevole della violenza stessa: "È l'apatia morale di chi si volta dall'altra parte". Parole sante. Queste.



abbiamo avuto un clima politico rilassato o i piccoli centri hanno offerto grandi opportunità alla popolazione più giovane, salvo il bar della piazza o il giardino comunale? Non a caso decenni di politiche urbanocentriche, di soppressione dei servizi in provincia (emblematica la mobilità pubblica), ma anche di valori negativi d'importazione frutto della globalizzazione, hanno abbruttito e desertificato, anche in termini demografici, gli entroterra montani del nostro Paese.

La violenza, purtroppo, è figlia principalmente di disvalori. Soprattutto oggi. E se ci sono degli elementi nuovi, comuni e costanti nelle azioni folli compiute da tali gio-



SCEGLI BANCA WIDIBA E GUADAGNA SUI TUOI RISPARMI.



ZERO SPESE

CONTO CORRENTE
A ZERO SPESE
E ZERO CANONE



SCOPRI LA CONVENZIONE WIDIBA PER UNSIC

Solo per i tesserati Unsic, ulteriori condizioni vantaggiose:

- ✓ Bancomat personalizzato Unsic e carte in 34 stili diversi
- ✓ **Prelievi gratuiti** su tutti gli ATM di tutte le banche italiane
- ✓ Carta di Credito Classic e Gold **gratis**
- ✓ PEC inclusa
- ✓ **WidiExpress** per trasferire il tuo vecchio conto in Widiba con un clic
- ✓ **Mutuo 100% digitale** con spese di istruttoria, perizia e polizza scoppio e incendio incluse



Apri Conto Widiba. Scopri di più:
www.insic.it



SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE =====



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI =====



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it