

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



**IL SUD  
CHE VOGLIAMO**



## 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); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro 40 - Tel 0965-810913); 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); Benevento (V. Napoli 156 - Tel 0824-363708); 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 (V. XXIII Settembre 6 - Tel. 0541-56665).

**FRIULI-VENEZIA GIULIA** - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Le Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

**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 (Via A. Bono 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); Brugherio-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 (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. Giralengo 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); 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); 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](http://www.unsic.it)*

---

## 5 EDITORIALE

Il Pnrr ha l'imperativo di "riaccendere" il nostro Sud (DOMENICO MAMONE) 5

## 6 PRIMO PIANO

Decontribuzione Sud e sgravi assunzioni (GIUSEPPE TETTO) 6

## 10 IL SUD CHE VOGLIAMO

"Assaporagionando", la Calabria si mette in mostra (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 10

Gli show cooking ed i piatti certificati (GIUSEPPE TETTO) 14

Le aziende del "made in Calabria" (VANESSA POMPILI) 16



## 20 LAVORO

Sanità, profili digitali sempre più introvabili (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20



## 24 REALTÀ LOCALI

Fanghi e gessi come concimi: le verità di un servizio di "Report" (VANESSA POMPILI) 24

Calabria, è nata la rete musei d'impresa (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 25



## 26 MONDO UNSIK

Enuip: in partenza vari corsi di formazione (ELISA SFASCIOTTI) 26

Ripartono i corsi Enuip dedicati al personale scolastico (VANESSA POMPILI) 30

Pensioni, "Opzione donna": prorogata la maturazione dei requisiti (WALTER RECINELLA) 31

In Calabria l'edizione 2021 del Premio "Cultura d'impresa" (V.P.) 32

## 34 DULCIS IN FUNDO

Mormanno (Cosenza), la nuova chiesa a firma Cucinella (G.C.) 34

# Il Pnrr ha l'imperativo di "riaccendere" il nostro Sud



di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIK

L'Unsic, da sempre particolarmente attenta non soltanto al tema dell'imprenditoria del Mezzogiorno, ma all'intero contesto economico e sociale del nostro Sud, sta seguendo con la massima attenzione il dibattito su come il Piano nazionale di ripresa e resilienza potrà apportare benefici alle aree più depresse della nostra nazione.

Nel dettaglio, sono previsti circa 82 miliardi di euro per le nostre regioni meridionali, cioè più o meno il 40 per cento di tutte le risorse che il Pnrr mette a disposizione del nostro Paese. Attenzione, però: tale cifra potrà crescere se le regioni meridionali sapranno intercettare una quota maggiore di quella loro destinata all'interno dei singoli investimenti. Insomma, è una sfida subordinata anche al "saper fare", dalla progettazione alla realizzazione degli interventi.

Come Unsic siamo coscienti del ruolo che l'impresa debba avere per il rilancio dei territori delle regioni meridionali. Il Nord c'insegna che dove il tessuto imprenditoriale è rilevante e strutturato, il benessere è diffuso, i servizi funzionano e la qualità della vita è ai livelli più alti, come del resto le rilevazioni annuali del Sole 24 Ore ci confermano. Il Mezzogiorno ha tutte le potenzialità per "agganciarsi" agli altri territori, beneficiando anche di una qualità ambientale certamente non inferiore al resto d'Italia: tuttavia c'è la necessità di oltrepassare atavici steccati di sottocultura – e le nuove generazioni potrebbero riuscirci – per rilanciare i lembi territoriali con le maggiori criticità.

Come Unsic abbiamo ribadito più volte che bisogna partire innanzitutto dalle infrastrutture. Soltanto con l'ammodernamento dei collegamenti fisici e immateriali, con l'innovazione, con la replica di buone pratiche è possibile accendere la speranza e frenare quell'emorragia demografica e culturale che sta diventando purtroppo cronica in molte aree del Mezzogiorno.

Alcuni provvedimenti, come la decontribuzione, vanno sicuramente nella direzione giusta. In questo senso va evidenziato l'impegno del ministro Carfagna a rendere strutturale e duratura la decontribuzione al Sud (che riduce del 30% i contributi a carico delle imprese per ciascun lavoratore), provando a spingere oltre quel treno che, come ha ricordato la ministra, fino al 30 giugno viaggerà sicuramente sui binari del Temporary Framework, cioè della deroga europea alla regola degli aiuti di Stato legata al Covid. Occorre prolungare ulteriormente la durata dell'agevolazione. Concordiamo con quanto il ministro ha dichiarato ad un quotidiano: "Solo se la misura avrà un orizzonte di medio periodo lo sgravio potrà essere davvero efficace nel produrre nuova occupazione". Bene quindi l'ipotesi di legare la decontribuzione agli investimenti nelle missioni-chiave del Pnrr, come digitalizzazione e transizione verde.

Proprio questi due grandi contenitori, che costituiscono il cuore del Piano nazionale di ripresa e resilienza, rappresentano la vera sfida per il Mezzogiorno. Il gap sul fronte delle nuove tecnologie è noto: come fa un'impresa ad inserirsi nella competitività globale se è frenata da insormontabili barriere infrastrutturali e burocratiche? Deve lavorare il doppio o il triplo per tenere il passo di competitor snelli e aggressivi dei Paesi asiatici o di altre aree del pianeta caratterizzate da repentina crescita economica. Ecco perché occorre piena consapevolezza che "l'ultimo giro di giostra" dei fondi del Pnrr è un'occasione irrinunciabile che non va vanificata.

L'Italia lo scorso 13 agosto ha già ricevuto i primi 24,9 miliardi di euro, un anticipo (il 13 per cento) dei 190 miliardi di investimenti europei previsti dal Piano. Ma la sfida è soprattutto in questo 2022, con l'augurio che la politica sia fattore di mediazione e di facilitazione, e non di freno, per questo passaggio epocale. Sappiamo, infatti, che il mancato rispetto degli obiettivi e dei tempi previsti per realizzare i progetti può fermare il trasferimento di risorse da Bruxelles e, quindi, interrompere l'attuazione del Piano. Sarebbe una vera e propria sciagura, al pari di una calamità naturale.

Se è vero che l'impatto maggiore e più immediato dovrebbe avvenire sul piano macroeconomico, è altrettanto vero che se gli investimenti saranno ben calibrati, potenziando le infrastrutture e valorizzando le potenzialità, potranno con-



cretamente incidere sulla vita quotidiana dei cittadini, attenuando le numerose criticità che attualmente attanagliano le esistenze di tanti meridionali. Gli uffici del ministro per il Sud e la coesione territoriale stanno promuovendo la campagna "Riaccendiamo il Sud" con dieci temi scelti per spiegare come il Pnrr potrà

intervenire sul tessuto sociale e produttivo delle regioni meridionali: diritti; mare, infrastrutture e collegamenti; Italia interna; salute; lavoro; donne e giovani; acqua; energia verde ed economia circolare; connessione; semplicità. L'augurio è che da queste ottime intenzioni si passi, finalmente, a fatti concreti.



# Decontribuzione Sud e sgravi assunzioni

*Ecco le agevolazioni contributive autorizzate dalla Commissione Ue*

di GIUSEPPE TETTO

**C**on l'inizio del 2022 molte aziende hanno cominciato a domandarsi se gli sgravi contributivi previsti per risollevare l'andamento economico, abbiano una fattiva possibilità di applicazione, soprattutto in relazioni alle trasformazioni dei contratti in essere e per i nuovi che sono in partenza con il nuovo anno.

Questo soprattutto in riferimento alle realtà in difficoltà presenti nel nostro Mezzogiorno, verso le quali è prevista una forte iniezione dei fondi stanziati dal Piano nazionale di ripresa e resilienza.

Questi **esoneri contributivi** per le **assunzioni** di giovani e quello per l'occupazione di donne che aumentino la base occupazione dell'azienda sono incentivi previsti per i datori di lavoro del **Sud** che tuttavia, per essere attivabili anche nel **2022**, necessitano di specifica approvazione Ue.

Con la decisione presa l'11 gennaio 2022, la Commissione europea ha prorogato al 30 giugno 2022 le autorizzazioni per gli sgravi contributivi introdotti dalla legge 178/2020, ovvero l'esonero under 36 (articolo 1, commi 10-15), lo sgravio donne al 100% (articolo 1, commi 16-19) e la decontribuzione Sud al 30% (articolo 1, comma 161)

## DECONTRIBUZIONE AL SUD

**Decontribuzione del 30%** per tutte le imprese che investono e investiranno nel Mezzogiorno fino al 30 giugno 2022. È stata approvata la proroga dalla Commissione europea richiesta dal governo italiano con grande soddisfazione del ministro per il Sud e la Coesione territoriale Mara Carfagna: "L'attenzione e il rispetto dei tempi con cui l'Italia ha seguito la partita della proroga della decontribuzione al Sud hanno avuto un positivo riscontro. L'Europa rispetta gli impegni e conferma la misura fino al 30 giugno 2022. È una sicurezza per le imprese che investono e investiranno nel Mezzogiorno".

Il prolungamento dell'agevolazione è legato alla decisione già assunta a dicembre dalla Commissione UE di prorogare il cosiddetto Temporary Framework, ossia la sospensione delle regole sugli aiuti di Stato nei Paesi

membri. Prosegue così l'azione dell'Unione Europea a sostegno delle attività economiche colpite dalla crisi provocata dalla pandemia da Covid-19, per favorirne la ripresa. Come ribadito dal ministro per il Sud e la Coesione territoriale, però, resta aperto il confronto per far proseguire la decontribuzione anche oltre la scadenza del 30 giugno, cogliendo l'opportunità di un legame con le priorità indicate da Next Generation EU in merito agli obiettivi di sostenibilità ambientale e di digitalizzazione.

"Personalmente – conferma Carfagna – resto impegnata perché l'agevolazione sia 'stabilizzata' nel medio periodo, così da rappresentare un sostegno strutturale al rilancio dell'occupazione nel Mezzogiorno, in particolare di quella giovanile e femminile".

La **"Decontribuzione Sud"** si riferisce ai datori di lavoro privati la cui sede di lavoro sia situata in regioni svantaggiate: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia. A questi soggetti è riconosciuto un esonero del versamento dei contributi pari al 30% dei complessivi contributi previdenziali da essi dovuti, con esclusione dei premi e dei contributi spettanti all'Inail. A delineare le regole per accedere allo sgravio è l'Inps che con il messaggio 31 marzo 2021, n.1361 recepisce le ulteriori indicazioni ricevute da parte del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali,

**Lo sgravio** viene accordato ai lavoratori somministrati impiegati in una azienda con sede nelle regioni agevolate del Sud anche se l'agenzia di somministrazione ha sede in altra regione.

Nei casi in cui, seguendo le precedenti istruzioni, il periodo sia stato agevolato per **agenzie di lavoro collocate nelle regioni del sud**, per lavoratori impiegati in utilizzatori con sede al Nord, non è richiesta la restituzione dello sconto fruito.

L'istituto inoltre ricorda, che la decontribuzione Sud è soggetta alla normativa sugli aiuti di Stato definita dal quadro temporaneo per l'emergenza Covid-19 che prevede i **seguenti requisiti**:



- siano di importo non superiore a **1.800.000 euro** (per impresa e al lordo di qualsiasi imposta o altro onere), ovvero non superiore a **270.000 euro** per impresa operante nel settore della pesca e dell'acquacoltura;
- siano concessi a imprese che non fossero già in difficoltà al 31 dicembre 2019;
- in deroga al punto precedente, siano concessi a **microimprese** o **piccole imprese** che risultavano già in difficoltà al 31 dicembre 2019, purché non siano soggette a procedure concorsuali per insolvenza ai sensi del diritto nazionale e non abbiano ricevuto aiuti per il salvataggio o aiuti per la ristrutturazione;
- siano concessi entro il 31 dicembre 2021.

La legge di bilancio 2021, al fine di contenere gli effetti sull'occupazione determinati dall'epidemia da Covid-19 in aree caratterizzate da gravi situazioni di disagio socio-economico, ha previsto che l'**esonero contributivo** di cui all'articolo 27, comma 1, decreto-legge 14 agosto 2020, n. 104, si applichi **fino al 31 dicembre 2029**.

Le regioni che rientrano nel beneficio sono l'Abruzzo, la Basilicata, la Calabria, la Campania, il Molise, la Puglia, la Sardegna e la Sicilia.

La percentuale di contribuzione oggetto dello sgravio datoriale è pari:

- al 30% fino al 31 dicembre 2025;
- al 20% per il 2026 e il 2027;
- al 10% per il 2028 e il 2029.

Con il messaggio 28 giugno 2021, n. 2434 si forniscono chiarimenti in merito alla possibilità di fruire della Decontribuzione Sud anche sulle **mensilità aggiuntive** erogate nell'anno in corso.

La misura, riferita all'intero 2021, può trovare applicazione indipendentemente dalla competenza temporale della maturazione dei ratei. Pertanto, con specifico riferimento alla **quattordicesima mensilità**, la Decontribuzione Sud può trovare applicazione, nella percentuale del 30%, anche per gli eventuali ratei maturati durante il 2020, purché l'erogazione avvenga nel 2021.

### ESONERO UNDER 36

L'esonero contributivo under 36 riguarda i datori di lavoro del settore privato, anche non imprenditori, compresi i datori di lavoro del settore agricolo, con esclusione delle imprese del settore finanziario (classificazione NACE al settore "K" - Financial and insurance activities).

Può essere applicato per assumere con contratto di lavoro a tempo indeterminato giovani di età anagrafica inferiore a 36 anni (35 anni e 364 giorni) a condizione che



alla data dell'assunzione agevolata non fossero mai stati destinatari di un contratto a tempo indeterminato né con il datore di lavoro attualmente interessato ad assumerli, né con precedenti datori di lavoro (in sostanza non devono aver intrattenuto rapporti a tempo indeterminato nell'intera vita lavorativa). Sono agevolate sia le nuove assunzioni a tempo indeterminato (anche a scopo di somministrazione) sia le trasformazioni dei contratti a tempo determinato in contratti a tempo indeterminato effettuate nel biennio 2021-2022.

L'esonero è riconosciuto nella misura del **100%** per un periodo massimo di **36 mesi**, nel limite di importo di **6000 euro annui**, sempre con riferimento ai soggetti che alla data della prima assunzione incentivata non abbiano compiuto il **36° anno di età**. La durata dell'agevolazione è, peraltro, **estesa a 48 mesi** in caso di assunzioni in una sede o unità produttiva ubicata nelle Regioni Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Sicilia, Puglia, Calabria e Sardegna.

La Commissione Europea ha autorizzato la concessione dell'esonero per le assunzioni/trasformazioni a tempo indeterminato eseguite entro il 31 dicembre 2021 con la decisione C(2021) 6827 final del 16 settembre 2021. A

seguito dell'autorizzazione UE, l'Inps ha emanato, per il periodo 1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2021, il messaggio 7 ottobre 2021, n. 3389 e rinviato a successivo messaggio le istruzioni in merito all'esonero contributivo relativo alle assunzioni/trasformazioni a tempo indeterminato effettuate nel periodo 1° gennaio 2022 – 31 dicembre 2022, all'esito del nuovo procedimento di autorizzazione da parte della Commissione europea. Autorizzazione (cirscritta finora ai primi 6 mesi del 2022) di cui è appunto giunta notizia nella giornata del 12 gennaio 2022.

Lo sgravio previsto dalla legge di Bilancio 2021 si applica alle sole assunzioni di giovani effettuate nel biennio 2021-2022 e (come evidenziato dall'INPS) costituisce una misura ulteriore e aggiuntiva rispetto all'incentivo giovani strutturale previsto dalla legge 27 dicembre 2017, n. 205 (al 50% e per gli under 30).

#### **SGRAVIO DONNE AL 100%**

L'articolo 4, commi da 8 a 11 della legge numero 92 del 2012 riconosce un incentivo per le assunzioni di soggetti di età non inferiore a 50 anni, disoccupati da oltre dodici



Polignano

mesi. Per tali assunzioni è riconosciuta la riduzione del 50 per cento dei contributi a carico del datore di lavoro per la durata di dodici mesi (diciotto se la suddetta assunzione è a tempo indeterminato o se vi è una trasformazione del contratto da tempo determinato a indeterminato).

Il suddetto incentivo è riconosciuto anche per le assunzioni di donne che si trovano in condizioni svantaggiate, intendendosi per tali le donne:

- con almeno cinquant'anni di età e disoccupate da oltre dodici mesi;
- di qualsiasi età, residenti in regioni ammissibili ai finanziamenti nell'ambito dei fondi strutturali dell'Unione;
- europea, prive di un impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi;
- di qualsiasi età che svolgono professioni o attività lavorative in settori economici caratterizzati da un'accentuata disparità occupazionale di genere e prive di un impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi;
- di qualsiasi età prive di un impiego regolarmente retribuito da almeno ventiquattro mesi, ovunque residenti.

La legge di bilancio 2021 ha previsto che in via sperimentale per il biennio 2021-2022 il suddetto esonero contributivo si applichi nella misura del 100 per cento e nel limite massimo di importo pari a 6.000 euro annui. Su tale sgravio, subordinato all'assenso della Commissione europea, la stessa si è espressa favorevolmente. Come specificato dalla Circolare INPS n. 32 del 2021, lo sgravio in oggetto si applica ai datori di lavoro privati, anche non imprenditori, ivi compresi i datori di lavoro del settore agricolo. La medesima circolare ha precisato che il requisito di svantaggio della lavoratrice deve sussistere alla data dell'evento per il quale si intende richiedere il beneficio.

Con il messaggio 1421/2021 l'INPS ha ulteriormente specificato che il beneficio può trovare applicazione anche nelle ipotesi di trasformazioni a tempo indeterminato di rapporti a termine non agevolati, nel qual caso l'incentivo spetta per 18 mesi a decorrere dalla data di trasformazione, nonché in caso di proroga del rapporto a tempo determinato (effettuata in conformità alla relativa disciplina) fino al limite complessivo di 12 mesi.

# “Assaporagionando”, la Calabria si mette in mostra

*L'iniziativa di Acri (Cosenza) che vede l'Unsic tra i promotori*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**È** stato un evento unico, con spettacoli, dibattiti, show cooking, esposizioni, degustazioni e momenti di intrattenimento per i più piccoli, in un clima natalizio. Assaporagionando VentiVentuno si è svolto ad Acri nei giorni 3, 4 e 5 dicembre con grande successo e soddisfazione degli organizzatori di Unsic, Cesapi e l'omonima associazione Assaporagionando.

L'inaugurazione di venerdì 3 dicembre è stata una cerimonia di celebrazione del ventennale della manifestazione, con taglio della torta della madrina Annalisa Insardà, l'attrice reggina, conosciuta al grande pubblico per le innumerevoli comparse televisive ed alla presenza di autorità, sfilata di costumi d'epoca, intrattenimento per i bambini.

Subito dopo si è tornati a ragionare con il convegno “Tipicità e artigianato, la giovane imprenditoria ed il Pnrr”. L'incontro è stato indirizzato ad artigiani ed imprenditori 3.0, più tecnologici, più formati, più innovativi ed ai giovani che intendono avviare nuove imprese ed ai quali sono state date indicazioni sugli attuali incentivi.

Ad Assaporagionando non possono mancare i momenti di gusto: dopo il dibattito si è svolto uno degli eventi nuovi dell'edizione “VentiVentuno”, lo show cooking, che ha coinvolto lo chef stellato Riccardo Sculli, il quale ha presentato uno dei suoi piatti gourmet ed ha offerto ai presenti dei finger food realizzati sul posto.

La giornata di sabato 4 dicembre è stata fitta di eventi. Sono stati presenti gli studenti di diverse scuole che hanno seguito il dibattito sull'importanza dell'ambiente, per cittadine ed imprese consapevoli, a cura del Club Lions di Acri.

È stato coinvolto l'Ipsia-Iti di Acri ed i suoi studenti tra fornelli e sala, in un momento di alta cucina; sono state ripercorse dal vivo le ricette della tradizione di salumi e formaggi; si è svolta, con grande partecipazione, una degustazione guidata di vini, con il sommelier Giuseppe Palmieri, commissario della delegazione Fisar di Cosenza (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori) con l'interessamento delle aziende Assaporagionando. Il



pomeriggio ancora intrattenimento per i più piccoli; la sera si tenuto uno spettacolo molto importante, che ha registrato il tutto esaurito: “Spazi oltremare” di Stefano Tanzillo, scritto e realizzato insieme ad un gruppo di artisti del territorio.

Arriviamo quindi a domenica 5, iniziata con un briefing dedicato agli artigiani del legno e uno spazio legato alla valorizzazione dei prodotti tipici di Acri, taralli e boccocotti. Ecco, quindi, il momento più atteso, lo show cooking di Federica di Lieto, semifinalista Masterchef.

E, ancora, intrattenimento per i più piccoli, con Babbo Natale e l'Elfo, con uno spettacolo di burattini e la raccolta delle letterine dei bambini; un bellissimo concerto di musica strumentale realizzato da bambini dell'Orchestra “Suzuki Talent Center Cosenza”, coordinata dai maestri Fausto Castiglione, Eugenio Termine e Angelina Perrotta. Nel pomeriggio c'è stata, ancora, la presentazione del libro del mago Eldin, personaggio dei canali Rai. E poi diversi momenti di degustazioni aperte ai visitatori. La serata si è chiusa, dunque, con la consegna degli attestati ai partecipanti. «Vogliamo ringraziare – dice il direttore organizzativo Alex Franzisi - il Comune di Acri che ci ha affiancato nella realizzazione dell'evento, la Provincia e Regione, il nostro main sponsor Caffo, Acqua Fontenocce, tutti i partner e le aziende partecipanti che hanno contribuito al successo di Assaporagionando. È proprio grazie alle sinergie che si hanno i risultati migliori. Un particolare ringraziamento al presidente del Consiglio Mario Draghi che per mezzo della segreteria ci ha fatto pervenire il suo apprezzamento e vicinanza alla manifestazione».



## La storia della manifestazione

Palazzo Sanseverino Falcone

**Assapo-ragionando:** non un gioco di parole o uno scioglilingua ma un evento, nel quale momenti di dibattito e di gusto di alternano e si completano l'un l'altro. È l'unione di due verbi: assaporare e ragionare. Il fine? Far conoscere i gusti e l'aspetto migliore dei prodotti tipici e dell'artigianato. Assaporare perché *Assaporagionando* è una vetrina per le eccellenze agroalimentari del territorio grazie alla ricerca e alla selezione di aziende rappresentative, che mettono in mostra le proprie peculiarità, facendo degustare ai visitatori i propri prodotti. La Calabria è una regione ricca di prodotti di qualità e molte tradizioni culinarie e i rituali per la preparazione e conservazione dei prodotti sono ancora presenti, parte degli usi alimentari e della cultura dei calabresi.

*Assaporagionando* è anche **ragionamento** sulle questioni che interessano il settore alimentare e l'artigianato. Workshop legati ai prodotti agroalimentari caratterizzano da sempre la manifestazione. Momenti di incontro con i più importanti relatori del mondo accademico e culturale per "ragionare" sui temi del recupero e della valorizzazione dei prodotti tipici, confronto su soluzioni ed esperienze concrete. Il mondo della produzione industrializzata, globalizzata, standardizzata dei prodotti è quello in cui spesso si assiste alla loro perdita di personalità e delle radici stesse del prodotto. Il recupero e la promozione di tradizioni culinarie e produzioni di qualità possono essere veicoli di sviluppo e del turismo enogastronomico.

*Assaporagionando* come kermesse di cultura, tradizione e attività produttive è nata nel 2001 ad Acri e nel tempo si è consolidata come appuntamento delle festività di Natale. Molti visitatori nelle passate edizioni hanno "assaporagionato" contribuendo alla crescita e al successo.

L'evento è molto più di una fiera. Il leit motiv del suo direttore organizzativo, Carlo Franzisi, è quello di riprendere la "Fiera di Acri" sepolta nelle menti degli abitanti della cittadina. Il Consorzio C.e.s.a.p.i., naturale erede, nonché evoluzione, dello storico comitato "Acri produce", ritenendo doveroso riprendere l'esperienza bruscamente interrotta con la settima Fiera del 1990 (conclusasi con straordinario successo tanto da meritare un collegamento con la trasmissione *Linea verde* di RaiUno), avvia il suo progetto con ampliamento a carattere regionale puntando sulle potenzialità storiche dell'artigianato di qualità della Calabria e non solo.

Il futuro della manifestazione sperimenterà altri percorsi utili a fare crescere il settore dell'agro-alimentare. *Assaporagionando*, il gusto in mostra, infatti, dal 2011 è anche un'associazione. Il Consorzio Cesapi di Acri e l'Unsic di Cosenza hanno deciso di far crescere la propria creatura. Si tratta di un ente con finalità essenzialmente sociali. Agisce per promuovere e tutelare il patrimonio dei prodotti tipici locali e dell'artigianato. Si propone di organizzare rassegne fieristiche, mostre, degustazioni, convegni, studi e ricerche ed, altresì, attività di educazione e formazione.

La sede di Rende (Cosenza) è solo il punto di partenza per la creazione di sezioni da dislocarsi su tutto il territorio regionale, nazionale e (si auspica) anche internazionale. L'associazione è rivolta a chiunque voglia farne parte. Obiettivo finale è che attraverso la costituzione di *Assaporagionando* e le iniziative che seguiranno, i prodotti nostrani possano raggiungere sempre maggiori fette di mercato. Uno strumento, dunque, per veicolare il "made in Calabria", per la tutela dell'ambiente e la promozione del territorio.

“Alcuni protagonisti”



Costumi d'epoca



L'istituto alberghiero di Acri



EXPO



Lo chef Riccardo Sculli



Babbo Natale nel 2011



Carlo Franzisi - Federica Di Lieto - Annalisa Insardà



Giuseppe Palmieri



Stefano Tanzillo con artisti ospiti



Comunità montana di Acri in una passata edizione



Lo staff con Stefano Tanzillo



Un convegno



La madrina Annalisa Insardà

# Gli show cooking ed i piatti certificati

*La bontà della cucina "dal vivo"*

di GIUSEPPE TETTO

**A**d *Assaporagionando* non possono mancare i momenti di gusto. Ma per celebrare il ventennale si è andati oltre. Le novità più attese dell'edizione "VentiVentuno" di Acri, sono state le sessioni di cucina dal vivo. Il primo show cooking è stato quello della giornata inaugurale di venerdì 3 dicembre, dello chef stellato Riccardo Sculli, il quale ha presentato uno dei suoi piatti di alta cucina, un risotto allo zafferano, con gambero crudo e nero di seppia; nella seconda parte live ha realizzato ed ha offerto ai presenti dei finger food di ricciola cotta a bassa temperatura, con chips della Sila. Gli alunni dell'Ipsia-Iti di Acri nella giornata del 4

hanno avuto modo di dar prova di abilità e competenze, presentando il menu *Assaporagionando* che è stato gustato da circa 50 commensali. Tutto è stato curato nei minimi dettagli: la mise en place, la musica di sottofondo, il servizio. La proposta gastronomica dell'Istituto si è rivelata in perfetta sintonia con il filo tematico di quest'anno, "Tipicità ed artigianato, tra tradizione e innovazione", alla scoperta di sapori perduti nel rispetto della sostenibilità con la scelta di prodotti a chilometro zero. Il menù *Assaporagionando* ha previsto, oltre ad un antipasto tipico calabrese, un secondo a base di pancia di maialino nero di Calabria, cotto a bassa temperatura con i profumi dei boschi acresi e con patate alle erbe aromatiche. Infine, il dolce: mousse di castagne e ricotta con salsa ai cachi. I piatti realizzati sono stati certificati grazie alla collaborazione dell'Associazione biologi senza frontiere. Nell'ultima giornata, domenica 5 dicembre, è stata presente **Federica Di Lieto**, pallavolista con la passione per la cucina, che è arrivata alle semifinali dell'ultima edizione del noto programma *Masterchef Italia*. Federica ad *Assaporagionando* ha rivisitato una ricetta della tradizione, con la collaborazione dell'Associazione scientifica biologi senza frontiere che ha certificato il piatto tipico calabrese "Assaporagionando sul castagno". Un piatto tradizionale, un risotto ai funghi, ma raccontato in modo diverso. Federica ha fatto una sorta di viaggio nel bosco partendo dai funghi, dai nostri porcini, che nascono sotto gli alberi di castagno, per poi risalire, lungo il tronco degli alberi per utilizzare il suo miele. Asbf ha certificato un pietanza equilibrata dal punto di vista nutrizionale e dalle caratteristiche che vanno ad esaltare le peculiarità della cucina calabrese, con ingredienti che sono esclusivamente locali, ma che sono un connubio tra tradizione ed innovazione. Infatti, per il risotto è stato fatto un soffritto a base di timo e la mantecatura è stata realizzata con un kefir prodotto da un'azienda calabrese. Insomma, nell'edizione VentiVentuno si è "assaporagionato" proprio bene!





Show cooking Sculli



Un piatto dell'istituto alberghiero



Un piatto dello chef Riccardo Sculli

# Le aziende del "made in Calabria"

*Molti i settori rappresentati*

di VANESSA POMPILI

**A**ssaporagonando "VentiVentuno" si è svolto nello storico Palazzo Sanseverino Falcone nei giorni 3,4 e 5 dicembre, in pieno clima natalizio. «La promozione di tradizioni culinarie e di produzioni di qualità può trainare il turismo enogastronomico. – spiega il presidente dell'associazione Assaporagonando Emilio Servolino - Infatti, dal 2001 è sempre stata riproposta l'esposizione e la degustazione dei prodotti tipici della Calabria affiancate dalla presenza di manufatti tradizionali-artistici dell'artigianato, momenti dibattito e la possibilità di trascorrere un weekend di festa».

Assaporagonando ha raccolto numerose aziende del territorio dell'enogastronomia e dell'artigianato di qualità, le quali, oltre ad essere presenti con i loro spazi espositivi, sono state coinvolte in diversi momenti della tre giorni di Acri. Alcune sono state protagoniste, con i loro prodotti, agli show cooking ed hanno avuto modo di raccontarsi ai visitatori. Altre sono state interessate nei la-

boratori gastronomici, all'interno dei quali, sono state fatte dimostrazioni di preparazione di alcuni prodotti tipici, come taralli e bocconotti, salumi e formaggi. Ecco le prestigiose aziende che hanno partecipato all'edizione VentiVentuno.

- Azienda Vitivinicola "Acroneo" Ail Cosenza
- Amaro Milone
- La Baronessa della Sila
- Bifano Adele Confetture
- Caffè Altomonte Caffè Greco Dolce Passione di Rossanna Giordano
- Distilleria Caffo Cerza Serra Wine
- Azienda Agricola Cofone
- Coop. Don Milani - Nello Serra
- Cozac Salumi di Calabria
- Giraldi&Giraldi Vini
- L'arte della Pasta di Cozzolino Assunta
- Lagocupo Soc. Agricola
- Le Perle del Pollino
- Gruppo FAI e G. MURACA SRL
- Panificio San Luigi
- Pasticceria Reda Panificio Petrone
- Pizzeria Valentino Pancaro
- Qual'Italy Liquori
- Romano Salumi
- Silasac dei F.lli Ritacco
- Sposato Miele Zafferano - di Emilio Servolino
- Mastro Vincenzo - Sweet Gate
- Poderi Greco Wines
- Colavolpe Srl Tenuta Santa Venere Soc. Agricola ARL
- Maestro Orafo - Enzo Mustica





ACRONEO



CAFFÈ GRECO



CAFFÈ ALTOMONTE



CERZASERRA WINE



CONSORZIO SALUMI DI CALABRIA DOP



FALCONE



COZAC SALUMI CALABRESI



COOPERATIVA DON MILANI



DOLCE PASSIONE DI ROSANNA GIORDANO



COLAVOLPE



QUAL'ITALY



ROMANO SALUMI



VECCHIO AMARO DEL CAPO CAFFO



PASTICCERIA REDA



SAPORI ANTICHI



SPOSATO MIELE



GIRALDI & GIRALDI



MASTRO VINCENZO



LA BARONESSA DELLA SILA  
E PATATE DELLA SILA



LAGOCUPO



LE PERLE DEL POLLINO



ORO ROSSO DI ALICE



PANIFICIO SAN LUIGI



PANIFICIO PETRONE



ARTE ORAFA ENZO MUSTICA



PODERI GRECO WINES

# Sanità, profili digitali sempre più introvabili

*Una ricerca sulle professioni non mediche*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**U**no studio per evidenziare lo stato delle professioni non mediche nella sanità italiana, di cui c'è sempre più bisogno ma, purtroppo, sono spesso introvabili. È quanto hanno prodotto **EY**, leader nei servizi professionali e **ManpowerGroup**, multinazionale leader nelle *innovative workforce solutions*, con la seconda edizione del report "Il futuro delle competenze in Italia".

Attraverso una **metodologia innovativa**, basata sull'utilizzo di **un algoritmo di machine learning** creato *ad hoc*, l'analisi EY-ManpowerGroup si è incentrata su tre punti chiave: l'esame dei driver di cambiamento (*megatrend*) che impatteranno sul mercato del lavoro nei prossimi anni; l'acquisizione strutturata di pareri di esperti mediante workshop; infine la "viralizzazione" di un game digitale (*chatbot*) rivolto ad una platea allargata di esperti del mercato del lavoro e operatori del settore, volto ad ampliare la base dati.

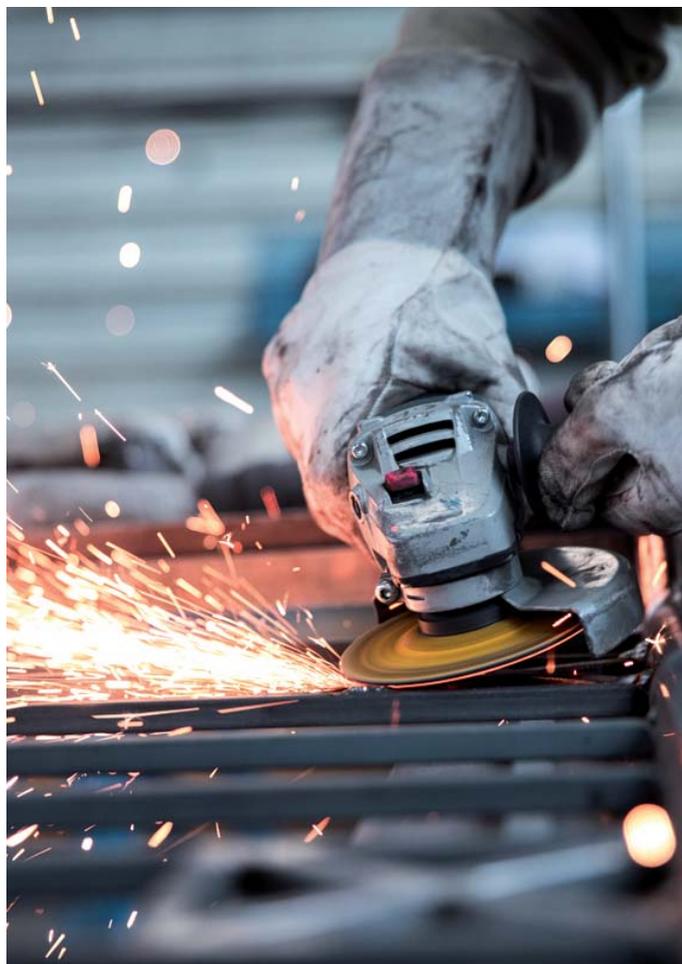
Lo studio permette di stimare l'andamento della domanda di lavoro per ciascuna professione fino al **2030**, e determinare le competenze e abilità che ne definiscono lo sviluppo, generando previsioni riguardo la loro evoluzione. Inoltre, stabilisce l'obiettivo di offrire **nuovi strumenti analitici** a supporto di stakeholder pubblici e privati, per ripensare gli investimenti in istruzione e formazione, così come l'accesso a risorse di medio e lungo periodo per il recupero della capacità competitiva dei settori strategici.

Sulla base delle rilevazioni effettuate, lo studio EY-ManpowerGroup prevede, per il 2030, una crescita della domanda di lavoro per tutte le professioni oggetto di indagine. Tra esse, l'aumento della domanda è particolarmente significativo per **Ingegneri biomedici e bioingegneri (+9,2%)**, **Tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica (+7,5%)** e **Ingegneri in telecomunicazioni (+7%)**.

**Andrea D'Acunto, people advisory services leader di EY in Italia**, spiega: "Dall'analisi condotta in questo specifico approfondimento si stima, per tutte le professioni oggetto di indagine, che la domanda di lavoro sarà in crescita in media del 4,4%. In aggiunta, il nostro modello ha stimato un incremento significativo della complessità della articolazione e composizione dello skillset di queste professioni, pertanto ci sarà una maggiore difficoltà di reperimento delle risorse, con una media stimata al 2030 per le professioni oggetto di questo approfondimento del 51,2%, in crescita rispetto al 43,6% al 2021. Tale difficoltà sarà accompagnata da un significativo incremento del disallineamento (*mismatch*) fra le competenze possedute dagli occupati e quelle richieste per lo svolgimento delle professioni in esame, previsto in crescita dal 22,1% al 26,7%. In questo contesto, sarà dunque fondamentale aumentare gli investimenti in formazione, specialmente in quelle competenze definite come *life long*, per far fronte alle sfide del mondo del lavoro e coglierne opportunità di crescita e sviluppo".

**Stefano Scabbio, Southern Europe president di ManpowerGroup**, aggiunge: "Il settore sanitario in Italia, da tempo affetto da una carenza di personale strutturale, si sta digitalizzando sempre di più e per questo richiede nuove professionalità e competenze a supporto. La crescita esponenziale prevista per le professioni digitali o comunque non strettamente sanitarie prese in considerazione dal nostro Studio con EY impone riflessioni sulla pianificazione di interventi formativi a breve e lungo termine. Nel breve periodo, è necessario colmare i gap con percorsi di *upskilling* rapidi e in linea con le esigenze del mercato, che portino le persone a ricoprire velocemente i ruoli mancanti; nel lungo periodo il nostro osservatorio illumina la strada per pianificare percorsi più articolati, che devono coinvolgere l'intero sistema educativo e specializzato, per non rischiare carenze ancora più accentuate in futuro".

Considerando congiuntamente alla domanda di lavoro anche la quantità attuale di forza lavoro occupata nelle singole



professioni, EY e ManpowerGroup hanno costruito una **mappa di rischio-opportunità**, che permette di evidenziare graficamente le aree di rischio e opportunità occupazionale legate alla stima dell'evoluzione della domanda di lavoro e attuale forza lavoro occupata. La mappa mostra come tutte le figure indagate presentino **opportunità occupazionali**, ed in particolare quelle professioni caratterizzate da una alta crescita della domanda di lavoro e bassa quota occupazione attuale, per le quali, al fine di cogliere tali opportunità occupazionali, sarà necessario creare percorsi di formazione specifici e finalizzati.

Un'analisi più approfondita è stata condotta sugli **insiemi di competenze e interazioni fra esse (skillset)** che definiscono ciascuna professione indagata. I dati raccolti hanno permesso di indagare l'evoluzione degli skillset da qui al 2030, in termini di cambiamento sia del numero di competenze che delle interazioni fra esse. Il modello ha stimato, per tutte le professioni meno che una (*Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche*), un **incremento significativo della complessità degli skillset**, data da una tendenza ad acquisire sempre maggiori competenze (aumento del numero) e relazionarle sempre di più (aumento delle interazioni) rispetto allo *skillset* inizialmente presente per quella professione.

Tale crescente complessità degli *skillset* delle professioni indagate comporta una serie di conseguenze sull'evoluzione delle professioni, presentati nelle tabelle seguenti.

La prima, è rappresentata da una crescente **difficoltà di reperimento delle professioni**. Tale tendenza riguarda quasi tutte le professioni, ma i risultati più interessanti riguardano gli ingegneri biomedici e bioingegneri, i tecnici per le telecomunicazioni. Per tali professioni, infatti, la stima della crescita della difficoltà di reperimento tra il 2021 e il 2030 è di oltre il 160% (passando dal 22,5% nel 2021 al 60% nel 2030 per gli ingegneri biomedici e bioingegneri). Elevata difficoltà di reperimento al 2030 – sebbene con una crescita minore rispetto al dato del 2021 – è stimata per analisti e progettisti di software, tecnici programmatori e tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica.

Professione		Difficoltà di reperimento		
Codice	Denominazione	2021	2030	Tendenza
1.2.3.6	Direttori e dirigenti del dipartimento servizi informatici	50,0%	48,2%	▼ -3,6%
2.1.1.4	Analisti e progettisti di software	61,9%	75,0%	▲ 21,2%
2.1.1.5	Progettisti e amministratori di sistemi	41,4%	52,0%	▲ 25,6%
2.2.1.4	Ingegneri elettronici	46,8%	44,2%	▼ -5,6%
2.2.1.8	Ingegneri biomedici e bioingegneri	22,5%	60,3%	▲ 168%
3.1.2.1	Tecnici programmatori	66,7%	68,3%	▲ 2,4%
3.1.2.2	Tecnici esperti in applicazioni	47,2%	51,5%	▲ 9,1%
3.1.2.3	Tecnici web	40,0%	40,8%	▲ 2,0%
3.1.2.4	Tecnici gestori di basi di dati	34,6%	39,3%	▲ 13,6%
3.1.2.5	Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici	46,5%	51,2%	▲ 10,1%
3.1.2.6	Tecnici per le telecomunicazioni	13,8%	36,1%	▲ 161,6%
3.1.7.3	Tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica	50,0%	61,2%	▲ 22,4%
6.2.4.6.0	Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche	41,0%	38,2%	▼ -6,8%

**Figura 1 - Difficoltà di reperimento**

La seconda conseguenza dell'aumento della complessità degli *skillset* è legata all'effetto che l'ingresso di nuove competenze all'interno dello stesso comporta in termini di disallineamento (**mismatch**) fra le competenze possedute dal lavoratore e quelle richieste per lo svolgimento della professione.

Anche in questo caso, il modello prevede che da qui al 2030 i lavoratori, se non opportunamente formati, saranno soggetti a fenomeni più o meno intensi di mismatch per quasi la totalità delle professioni indagate. Ancora una volta, la crescita più significativa sarà quella degli ingegneri biomedici e bioingegneri, per cui il mismatch passerà dal 18% nel 2021 al 39% nel 2030 (con un aumento del 117%), seguiti dai tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica (passando dal 16% del 2021 al 31% nel 2030, con un aumento del 93,7% nel corso del decennio).

Professione		Mismatch (verticale e orizzontale)		
Codice	Denominazione	2021	2030	Tendenza
1.2.3.6	Direttori e dirigenti del dipartimento servizi informatici	31%	33%	▲ 6,4%
2.1.1.4	Analisti e progettisti di software	21%	22%	▲ 4,8%
2.1.1.5	Progettisti e amministratori di sistemi	23%	25%	▲ 8,7%
2.2.1.4	Ingegneri elettronici	29%	28%	▼ -3,4%
2.2.1.8	Ingegneri biomedici e bioingegneri	18%	39%	▲ 117%
3.1.2.1	Tecnici programmatori	28%	29%	▲ 3,6%
3.1.2.2	Tecnici esperti in applicazioni	20%	23%	▲ 15%
3.1.2.3	Tecnici web	17%	19%	▲ 11,8%
3.1.2.4	Tecnici gestori di basi di dati	25%	29%	▲ 16%
3.1.2.5	Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici	22%	24%	▲ 9%
3.1.2.6	Tecnici per le telecomunicazioni	19%	26%	▲ 36,9%
3.1.7.3	Tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica	16%	31%	▲ 93,7%
6.2.4.6.0	Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche	19%	19%	= 0%

**Figura 2 - Mismatch verticale e orizzontale**

Infine, lo studio mostra come i fenomeni evolutivi possono intervenire non sul numero di competenze e le loro interazioni, ma anche sul loro contenuto. Tale fenomeno, se non opportunamente contrastato, potrà portare ad una accelerazione dei processi di **obsolescenza** delle competenze, tanto più rapido quanto più le competenze coinvolte sono fondamentali per lo svolgimento della professione. Il modello ha stimato un rischio di obsolescenza per le professioni indagate che varia dal 12% per la professione dei tecnici web al 32% per i tecnici di apparati medicali e per la diagnostica medica.

Per concludere, nello scenario delle professioni non sanitarie, i risultati dell'indagine rispetto le professionalità analizzate evidenziano come sarà fondamentale unire ad una **pianificazione di lungo periodo** delle attività di acquisizione di nuovi talenti una costante strategia di **reskilling dei profili esistenti**, al fine di ridurre i rischi di mismatch e obsolescenza.

Inoltre, il modello prevede come tra le professioni con domanda in crescita non ci siano solo profili con competenze puramente tecniche e tecnologiche, ma anche profili con competenze in grado di capire e raccontare tale tecnologia e il suo utilizzo. È indubbio che, già nell'immediato futuro i professionisti del comparto dovranno sviluppare quelle **skills abilitanti** al fine di poter usufruire in maniera fluida degli strumenti che la tecnologia metterà a disposizione delle strutture sanitarie. Competenze indispensabili per usare con la dovuta confidenza le nuove tecnologie di monitoraggio del paziente, del Fascicolo Sanitario Elettronico, delle tecniche di riabilitazione e della telemedicina.



## EY

È leader mondiale nei servizi professionali di revisione e organizzazione contabile, assistenza fiscale e legale, transaction e consulenza. La nostra conoscenza e la qualità dei nostri servizi contribuiscono a costruire la fiducia nei mercati finanziari e nelle economie di tutto il mondo. I nostri professionisti si distinguono per la loro capacità di lavorare insieme per assistere i nostri stakeholder al raggiungimento dei loro obiettivi. Così facendo, svolgiamo un ruolo fondamentale nel costruire un mondo professionale migliore per le nostre persone, i nostri clienti e la comunità in cui operiamo.

"EY" indica l'organizzazione globale di cui fanno parte le Member Firm di Ernst & Young Global Limited, ciascuna delle quali è un'entità legale autonoma. Ernst & Young Global Limited, una "Private Company Limited by Guarantee" di diritto inglese, non presta servizi ai clienti. Per maggiori informazioni sulla nostra organizzazione visita [ey.com/it](http://ey.com/it)

## ManpowerGroup Italia

Presente in Italia dal 1994, la realtà nazionale di ManpowerGroup - multinazionale leader mondiale nelle innovative workforce solutions - realizza e offre soluzioni strategiche per la gestione delle risorse umane: ricerca, selezione e valutazione di personale per tutte le posizioni professionali; somministrazione di lavoro a tempo determinato e indeterminato; pianificazione e realizzazione di progetti di formazione; consulenza per l'organizzazione aziendale; career management; servizi di outsourcing; consulenza HR. Unendo efficacemente la sua profonda conoscenza del potenziale umano e delle esigenze dei propri clienti, ManpowerGroup crea valore per imprese e individui affiancandoli nel raggiungimento dei propri obiettivi di business e di carriera. Attraverso una rete di oltre 230 uffici, impiega 1.800 persone su tutto il territorio nazionale. Per l'undicesimo anno ManpowerGroup è stata inclusa nella classifica "World's Most Ethical Companies" (2020) elaborata da Ethisphere, organizzazione internazionale specializzata nella creazione, nello sviluppo e nella condivisione di best practice a livello di etica aziendale, governance, misure anticorruzione e sostenibilità. La proposta di soluzioni di ManpowerGroup in Italia viene offerta attraverso Manpower®, Experis®, Talent Solutions e Jefferson Wells.

Per maggiori informazioni: [www.manpowergroup.it](http://www.manpowergroup.it)

# Fanghi e gessi come concimi: le verità di un servizio di “Report”

*Possano essere nocivi per l'uomo e l'ambiente?*

di VANESSA POMPILI

**F**ertilizzanti organici gratuiti per la concimazione dei terreni agricoli. Trasportati, scaricati e sparsi sul campo e poi arati, sempre gratuitamente. Anziché utilizzare la più costosa urea chimica, si può ricorrere ad un composto biologico di recupero derivante dagli impianti di depurazione civili, e non solo. Sono i fanghi di depurazione trattati come fertilizzanti. Messa così potrebbe sembrare un “esempio virtuoso di economia circolare”. Dai semplici rifiuti, che andrebbero smaltiti con oneri non del tutto trascurabili, si ottiene un prodotto riutilizzabile che si trasforma in merce. E in quanto merce, è esente da alcuni tipi di controlli.

Ma andiamo per gradi. Gli scarti biologici raccolti nelle fogne vengono filtrati dagli impianti di depurazione civili: le acque depurate confluiscono nei corsi d'acqua e la parte solida rimanente, il fango, è un rifiuto che deve essere smaltito. O riutilizzato come concime agricolo, con un costo più contenuto per lo spargimento o l'interramento nei campi. I fanghi provenienti dagli impianti civili di depurazione possono contenere metalli pesanti (piombo, cadmio, nichel) ed altre sostanze, ma i prodotti che escono dai depuratori sono costantemente monitorati affinché certi elementi rimangano nei parametri. I fanghi che risultano idonei ai controlli, possono essere così impiegati in agricoltura.

A volte sono trattati con l'aggiunta di calce viva, come in Lombardia, utilizzata per disinfettare i fanghi dai residui di salmonella ed altri batteri. Quelli che superano invece i limiti imposti per i metalli pesanti e perciò non idonei, vanno nel termovalorizzatore e bruciati. Bruciare i fanghi costa più del doppio che smaltirli su un campo agricolo. A volte accade che oltre alla calce, i fanghi civili vengano miscelati con l'acido solforico, carbonato di calcio e/o solfato di calcio per abbassare la presenza dei livelli di metalli pesanti. “I fanghi si trasformano in gessi di defecazione e quello che ne esce non è più un rifiuto ma un prodotto, un fertilizzante a tutti gli effetti. È merce che può circolare liberamente senza tracciamento e senza controlli - fa notare Sigfrido Ranucci di Report.



In Lombardia, che presenta il maggior numero di impianti di recupero dei fanghi che arrivano da tutta Italia, con costi per lo smaltimento nei termovalorizzatori doppio rispetto a quelli dell'Emilia-Romagna, addirittura è permesso utilizzare per la produzione dei gessi anche i fanghi recuperati dai depuratori industriali. Residui delle industrie tessili, chimiche e farmaceutiche. Scarti che non contengono solo metalli pesanti, ma anche idrocarburi, microplastiche ed antibiotici. Tutte sostanze contaminanti e dannose per i terreni, per le falde acquifere e per gli uomini che mangeranno i prodotti dei campi coltivati (in prevalenza mais, riso e soia) concimati con i gessi.

La normativa nazionale stabilisce i limiti per l'utilizzo dei fanghi provenienti dai depuratori industriali, controllando la quantità di metalli pesanti presenti, ma non impone la ricerca di sostanze chimiche. Quindi chi controlla? I cittadini che vivono in prossimità dei terreni agricoli fertilizzati con i fanghi, nauseati dai miasmi provenienti dai campi e dai Tir che li trasportano, si sono organizzati in osservatori ed associazioni e hanno allertato l'Arpa. Parliamo di più di 30mila Tir che spostano 150mila tonnellate di fanghi, poi distribuiti su ettari e ettari di terreni agricoli in quattro regioni del Nord Italia, dodici province e più di 70 comuni. Le segnalazioni raccolte dall'Arpa hanno permesso di rilevare, in alcuni casi, la presenza di arsenico e altre sostanze inquinanti. Purtroppo non esiste alcun meccanismo di tracciabilità, quindi l'Arpa non sa quando verranno sparsi i gessi.

Fonte: Report, “L'odore dei fanghi” di Bernardo Iovine, puntata del 10 gennaio 2022

# Calabria, è nata la rete musei d'impresa

*Ne è presidente il prof. Librandi della cantina di Cirò Marina*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**S**i chiama "SudHeritage", con riferimento all'eredità culturale che offrono i musei. E si propone come interlocutrice per le istituzioni per progettare e costruire azioni mirate e strutturali lungo tre direttrici: rafforzare i musei di impresa esistenti; favorire la costruzione di nuovi centri museali da parte di aziende che detengono un patrimonio culturale e storico da valorizzare; costruire azioni trasversali di promozione e diffusione della rete dei musei di impresa e di tutte le connessioni e sinergie con gli altri attrattori territoriali. È l'iniziativa, tutta calabrese, che vede tra i soci fondatori: Amarelli, Callipo, Gias Spa, Lanificio Leo, Librandi, Museo del Bergamotto, Rubbettino e Terme Caronte.

Alla presidenza dell'associazione per i prossimi tre anni è stato eletto il prof. Nicodemo Librandi, che sarà affiancato nel consiglio direttivo da Florindo Rubbettino (vicepresidente) e Gloria Tenuta. Un'associazione che affonda le sue radici in una terra ricca di potenziale ancora in parte inesplorato. "La Calabria a differenza di quanto farebbero pensare antichi e nuovi stereotipi, dispone di una cultura del lavoro diffusa e di un profilo manifatturiero e agroalimentare che va sicuramente rivalutato e che può divenire medium per un rilancio anche di altri settori – racconta Nicodemo Librandi. Il professor Nicodemo Librandi è la guida storica dell'omonima cantina vitivinicola sita a Cirò Marina. La missione dell'associazione è dunque quella di favorire la costruzione e la valorizzazione di una rete di musei di impresa calabresi intesi come luoghi di produzioni locali e al contempo luoghi di sperimentazione e connessione tra imprese, territori, comunità, scuole nonché di attrazione di nuove

forme di turismo evoluto. Insomma, un omaggio all'arte del fare e alla trasmissione dei saperi.

"Si tratta di un'occasione unica – spiega Nicodemo Librandi – per dare concretezza all'idea vincente secondo cui le forme e i modi del 'saper fare' contribuiscono in modo imprescindibile a definire il destino di un territorio. C'è un legame stretto, infatti, tra le produzioni di ogni tipo e i territori di appartenenza. Questa associazione nasce proprio dalla convinzione che un museo di impresa non sia solo un luogo della memoria produttiva piuttosto un attrattore potente capace di valorizzare la cultura d'impresa, aprire le aziende al mondo della scuola e alle comunità, contaminare la storia imprendi-



toriale con luoghi vivi di sperimentazione e innovazione nonché attrarre un segmento di turisti e viaggiatori interessati al mondo delle produzioni e del turismo esperienziale e culturale. Da qui l'esigenza di fare rete tra realtà capaci di assumere e interpretare al meglio questo ruolo oggi tanto sfidante quanto ricco di opportunità".

# Enuip: in partenza vari corsi di formazione

*Variegata la scelta tra le opportunità*

di ELISA SFASCIOTTI

**L'**Enuip, l'ente di formazione del sindacato Unsic, sta organizzando per i prossimi mesi vari corsi di formazione inerenti su più ambiti d'interesse. Vediamo nello specifico:

## CORSI ELEARNING SULL'H.A.C.C.P.

I corsi sull'HACCP riconosciuti dalla Regione Lazio: sono in modalità e-learning, in diretta streaming con i docenti incaricati suddivisi in:

### Corsi per Responsabili delle procedure HACCP – 20 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Igiene delle acque durante le fasi di trasporto e degli impianti idrici
- Principali cause di contaminazioni idriche e microrganismi coinvolti
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare
- Schede di autocontrollo
- Individuazione dei punti critici

**COSTO:** 80 euro Iva esente

### Corsi per Addetti alla manipolazione di alimenti – 6 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione

- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

**COSTO:** 30 euro Iva esente

### Corsi di aggiornamento per addetti alla manipolazione di alimenti – 2 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

**COSTO:** 30 euro Iva esente

## CORSI ENUIP-ISTITUTO STATALE DEI SORDI

Al via le iscrizioni dei corsi per l'annualità 2021-2022, nati dalla convenzione dell'ENUIP con l'Istituto Statale dei Sordi. I corsi proposti sono:

- Assistente alla Comunicazione
- Lingua Italiana dei Segni
- Didattica specializzata



È possibile **rateizzare le quote d'iscrizione** e, per gli aventi diritti, è possibile avvalersi della Carta Docente. Per informazioni, contattare la **Direzione Scientifica dell'Istituto**:

Tel 06 44240311 – Mobile 3341353302

E-mail: [formazione@issr.it](mailto:formazione@issr.it)

## CORSI CERTIFICATI DI LINGUA INGLESE

Aperte le iscrizioni ai corsi d'Inglese riconosciuti dal Miur e proposti a **tutti i livelli**. L'offerta didattica dell'Enuip è **flessibile ed adattabile** alle varie esigenze dell'utenza. Proponiamo:

- corsi individuali ed in piccoli e medi gruppi,
- in aula ed in videoconferenza.

È possibile fare **gratuitamente il test di valutazione delle competenze linguistiche** con i nostri docenti e, sulla base degli esiti del test e delle esigenze personali, faremo **una proposta formativa senza impegno**.

Vi è, inoltre, la possibilità di conseguire le relative **Certificazioni Linguistiche**, valide ai fini dei concorsi pubblici e delle graduatorie del Comparto Scuola. Infine, per chi ne avesse diritto, è possibile avvalersi della **Carta Docente** e dei contributi per la Formazione da parte della **Fondazione Enasarco**.

Per chi ha bisogno, invece, di partire dalle fondamenta, può **iscriversi gratuitamente al corso base**.

## CORSO PER RESPONSABILE CAF E PATRONATO

Il corso per responsabili Caf e Patronato dell'Enuip è un percorso il cui obiettivo non è solo quello di trasmettere

le conoscenze teoriche, ma anche tutte le capacità e competenze necessarie, al fine di formare professionalità operative già al termine del corso.

Ciò sarà possibile grazie a **simulazioni ed esercitazioni** che si alterneranno alle **lezioni teoriche**, ma anche grazie allo **stage finale**, che chi vorrà potrà svolgere presso le sedi dell'**Enasc Patronato** e del **Caf Unsic**, dislocate su tutto il territorio nazionale.

La formazione, della **durata di 160 ore**, offre **opportunità lavorative concrete**, in un settore che di fatto – soprattutto in un periodo come questo – non conosce crisi.

## ATTESTATI

Per l'Area Caf: verrà rilasciata l'**Abilitazione**, che rappresenta uno dei requisiti fondamentali per poter eseguire l'attività di assistenza fiscale all'interno di un centro CAF, ai sensi del Decreto del 6 dicembre 2018 (Mef); Per l'Area Patronato: verrà rilasciato un **attestato di partecipazione con profitto**.

Gli attestati saranno rilasciati, al superamento dell'esame finale.

## PROGRAMMA DIDATTICO

### ARGOMENTI DI PARTE CAF

- Quadro generale e disposizioni normative per i CAF
- Sistema Tributario
- Tributi locali: IMU – TASI
- Modello 730 e Modello Unico
- Tipologie di reddito
- Oneri e spese detraibili
- Acconti, ritenute ed eccedenze
- I crediti di imposta

- La conclusione della dichiarazione
- DSU – ISEE
- Modello RED

#### ARGOMENTI DI PARTE PATRONATO

- Gli istituti di patronato
- Le prestazioni sanitarie e assistenziali
- Le prestazioni temporanee
- Le prestazioni pensionistiche
- Inail

#### COSTO

800 euro + Iva

- 500 euro + IVA solo per l'Area Caf
- 400 euro + Iva solo per l'Area Patronato

#### FORMATORI PER LA SICUREZZA

Il corso abilitante in eLearning per Formatori per la Sicurezza dell'Enuip mira a fornire uno dei requisiti richiesti dai criteri 2, 3, 4, 5 e 6 del D.l. 06/03/13, per la qualifica, appunto, del formatore in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Da un punto di vista didattico, gli obiettivi sono relativi all'acquisizione di conoscenze e competenze in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, ma anche a fornire strumenti e metodologie necessarie per svolgere il ruolo di formatore. La partecipazione al corso, consentirà l'iscrizione all'Albo dei Formatori sulla Sicurezza dell'UNSIK.

#### DESTINATARI

Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP), Addetti ai Servizi di Prevenzione e Protezione (ASPP), Consulenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro con esperienza lavorativa/professionale nell'area della sicurezza sul lavoro.

#### REQUISITI

Per accedere al corso, bisogna essere in possesso del **Diploma di scuola media superiore**. Inoltre, bisogna avere un'esperienza nell'ambito della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro o una laurea attinente.

#### DURATA

24 ore, in eLearning con videolezioni streaming con il docente

#### PROGRAMMA DIDATTICO

- Panorama legislativo in materia di sicurezza
- Il formatore per la salute e sicurezza sul lavoro

- Formare alla sicurezza
- Interlocutori del formatore alla sicurezza
- Laboratorio formativo
- Analisi e valutazione delle diverse tecniche e metodologie didattiche
- Tecniche multimediali e la formazione a distanza
- Laboratorio formativo
- Comunicare la sicurezza
- Valutazione della formazione

#### COSTO

280 euro Iva inclusa

#### OEPAC – OPERATORE EDUCATIVO AUTONOMIA COMUNICAZIONE

Il corso e-learning per la qualifica di Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione (Oepac), proposto dall'ENUIP e realizzato in collaborazione con l'Istituto Statale dei Sordi, è autorizzato dalla Regione Lazio e riconosciuto a livello nazionale, in sede di concorso pubblico.

Il corso è rivolto a chi che abbia motivazione, passione e interesse per lavorare a fianco di utenti con disabilità in ottica di comunicazione e integrazione.

#### PROFILO PROFESSIONALE E SBocchi LAVORATIVI

L'Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione opera per facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività formativo-didattiche, dell'autonomia personale e della socializzazione, curando, in team con le altre figure educative e assistenziali, gli aspetti dell'apprendimento, della comunicazione e della interazione-relazione.

L'Operatore Educativo per l'Autonomia e la Comunicazione opera all'interno di tutte le strutture adibite ai servizi socio-educativi e assistenziali.

Può collocarsi sia nel campo pubblico che privato, scolastico ed extrascolastico, come in scuole di ogni ordine e grado, centri diurni, cooperative sociali, centri di aggregazione, strutture socio-educative, ecc.

#### IL CORSO

Il corso ha una durata di **350 ore**, di cui:

- **202 erogate in e-learning;**
- **148 in stage** (obbligatorio), che deve essere fatto necessariamente in presenza all'interno del territorio laziale.

L'esame, invece, può essere svolto a distanza, previa autorizzazione da parte della Regione. Il programma didat-

tico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- Inquadramento della professione: Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione
- Fondamenti di psicologia e psico-pedagogia
- Rilevare i fabbisogni dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, in relazione alle sue potenzialità
- Progettare gli interventi di supporto e partecipare alla stesura del PEI
- Supportare e rafforzare l'autonomia dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio
- Supportare l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, nel processo di apprendimento in contesto educativo scolastico
- Facilitare la comunicazione e le interazioni sociali fra l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio e il contesto socio- educativo
- Sicurezza sul luogo di lavoro
- Stage

I docenti sono esperti nell'assistenza alla comunicazione di studenti con disabilità a vari livelli, maturata in diversi contesti ed in particolare all'interno del sistema scolastico e riabilitativo.

Il costo è di 990 euro Iva esente.

\*Nel caso in cui fosse una docente di scuola, grazie all'accreditamento dell'Enaip al Miur per la Carta docente, vi è la possibilità di utilizzare il Bonus docente di 500 euro.

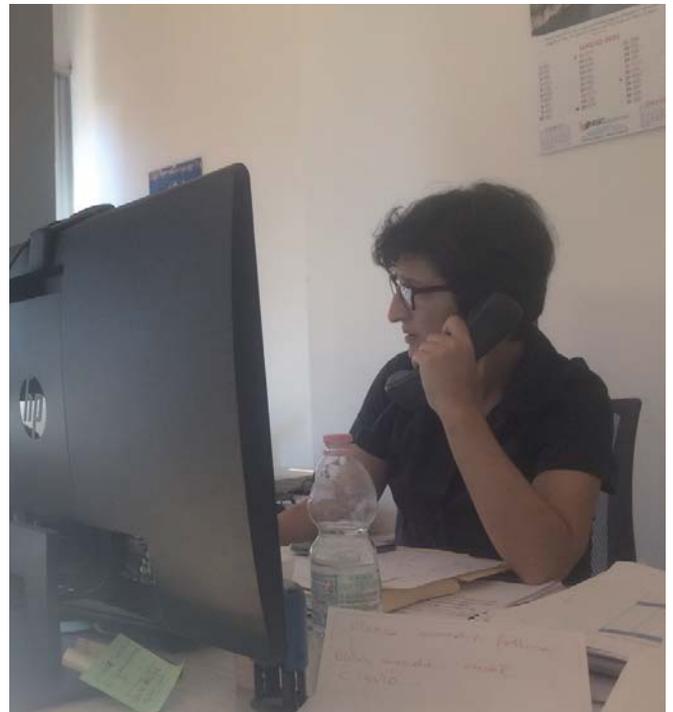
## MEDIATORE INTERCULTURALE

La professione del Mediatore interculturale rappresenta una figura tra le più attuali, considerando lo scenario socio – economico in atto fortemente caratterizzato da continui flussi migratori.

Si tratta di una professionalità che può operare in numerosi contesti organizzativi, quali organismi pubblici, istituti e agenzie per l'immigrazione, associazioni, scuole, patronati, prefetture e cooperative sociali.

Gli immigrati giunti in un nuovo Paese hanno la necessità di conoscere le istituzioni, le norme, la cultura, il mercato del lavoro per potersi al meglio integrare e socializzare con la comunità locale. In tale scenario la figura di Mediatore culturale appare, quindi, strategica.

Il corso proposto, autorizzato e riconosciuto dalla Regione Lazio (DET. n. G08780 del 24/07/2020), della durata complessiva di 450 ore, sarà svolto in modalità e-learning con uno stage finale e prevede il rilascio della Qualifica professionale per svolgere la professione di Mediatore interculturale, riconosciuta in sede di concorso pubblico.



Il programma didattico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- La Professione del Mediatore interculturale
- I processi migratori: dinamiche e contesto socio-politico-economico
- Il destinatario della mediazione: i bisogni, risorse e problematiche
- Il sistema dei servizi in materia di mediazione ed inquadramento giuridico
- Il migrante ed il contesto sociale
- La mediazione interculturale: strumento ed azioni
- La lingua Inglese
- La mediazione linguistico culturale e interpretariato sociale
- La mediazione sociale e interculturale e la prevenzione di situazioni di conflitto
- Sicurezza sui luoghi di lavoro

Il costo è di 990 euro IVA esente.

Docenti: mediatori interculturali, Esperti in politiche nazionali e comunitarie in materia di immigrazione. I docenti interessati dalla Carta Docente potranno utilizzare il Bonus Scuola erogato dal MIUR.

Per tutte le informazioni o chiarimenti sui vari corsi proposti dall'Enaip, contattare la sede nazionale:

Tel 06 58333803 – E-mail: info@enaip.it

# Ripartono i corsi Enuip dedicati al personale scolastico

*La certificazione Pекit per l'acquisizione di punti in graduatoria*

di VANESSA POMPILI

**L'**Enuip, l'Ente Nazionale Unsic di formazione professionale presieduto da Reno Insardà, si conferma anche quest'anno un centro di eccellenza per la formazione e l'istruzione professionale. Si segnala la recente iniziativa rivolta al personale scolastico, che offre una serie di corsi necessari all'aggiornamento delle graduatorie dei docenti. Già la scorsa primavera, attraverso la frequenza dei corsi di formazione e aggiornamento, sono stati rilasciati oltre 1.000 attestati valevoli all'aggiornamento delle graduatorie scolastiche.

**Il corso LIM**, acronimo di Lavagna Interattiva Multimediale, di 200 ore consente di perfezionare l'utilizzo dei file multimediali, la navigazione in Internet, la creazione di dimostrazioni in PowerPoint, etc.

**Il corso Pекit** è un progetto di certificazione PEKIT Expert (certificazione, riconosciuta dal Miur e valida per accertare le competenze nell'utilizzo del PC e del Web) basato su un approccio graduale delle competenze, un percorso attraverso quattro fasi corrispondenti ad altrettanti stadi di conoscenza.

**Il corso Tablet** è un corso online riconosciuto dal Miur che fornisce le nozioni essenziali per l'utilizzo didattico del tablet e per le sue applicazioni. Il corso fornisce i presupposti didattici e metodologici che consentono un inserimento consapevole ed efficace dello strumento tablet in classe.

**Il corso coding**, letteralmente con coding si fa riferimento alla programmazione informatica e dunque all'ideazione ed allo sviluppo di software che hanno lo scopo di risolvere problemi di vario tipo e di migliorare la qualità della nostra vita. Il primo obiettivo del corso è quello di insegnare ai bambini a sviluppare una mente elastica proiettata a soluzioni più efficaci di problemi semplici oppure complessi attraverso l'apprendimento di alcune nozioni base.

"L'Enuip, in vista dell'imminente riapertura delle gradua-

torie, prevista tra aprile e maggio 2022 – spiega il presidente Insardà – è sede di esame per le certificazioni utili all'aggiornamento delle graduatorie scolastiche. Siamo accreditati come sede d'esame Pекit per il rilascio di certificazioni informatiche riconosciute dal Miur e valevoli ai fini delle Graduatorie Provvisorie Supplenze. Abbiamo ideato un pacchetto per dare la possibilità a coloro che intendessero presentare domanda per l'inserimento nelle suddette graduatorie, di acquisire 2 punti".

Il Pacchetto Pекit che l'Enuip propone prevede:

- la certificazione Pекit;
- il corso LIM 200 ore;
- il corso Tablet;
- il corso Coding

Ogni certificazione informatica acquisita dà diritto a 0,50 punti in graduatoria, fino ad un massimo di 2 punti.

I docenti aventi diritto potranno avvalersi della Carta Docente.

Per le prossime Graduatorie Provinciali per le Supplenze, è disponibile il Pacchetto Promo Docenti, con quattro Certificazioni/Corsi, rilascianti complessivamente 2 punti, a 199 euro tutto incluso.

Naturalmente, vi è la possibilità di conseguire singole Certificazioni, secondo quanto stabilito dall'Ente certificatore. Le strutture territoriali Unsic che vogliono essere accreditate come sede di esami, possono rivolgersi alla sede nazionale Enuip.

Per maggiori informazioni, è possibile contattare la sede nazionale ai seguenti recapiti:

Tel 06 58333803  
E-mail: [info@enuip.it](mailto:info@enuip.it)  
Sito internet: [www.enuip.it](http://www.enuip.it)



# Pensioni, “Opzione donna”: prorogata la maturazione dei requisiti

*Con la legge di bilancio estesa la possibilità del pensionamento anticipato*

di WALTER RECINELLA - ENASC

**P**otranno accedere al pensionamento anticipato usufruendo di “Opzione donna” le lavoratrici dipendenti e autonome che entro il 31 dicembre 2021 hanno maturato i requisiti previsti dalla legge. Secondo quanto previsto dalla legge di bilancio 2022 viene ampliata l’opportunità di richiedere il trattamento pensionistico anticipato “Opzione donna” alle lavoratrici che, al 31 dicembre 2021, abbiano compiuto 58 anni di età, se dipendenti, 59 anni di età, se autonome, e che abbiano maturato almeno 35 anni di contributi (i c.d. 35 anni di contribuzione “effettiva”), a condizione che optino per la liquidazione della pensione con le regole di calcolo del sistema contributivo.

L’Inps, con proprio messaggio n. 169 del 13.1.2022 fornisce le istruzioni per l’applicazione dell’articolo 1, comma 94, della legge n. 234 del 2021 e la norma in esame modifica l’articolo 16, comma 1, del decreto-legge n. 4 del 2019. Ai fini del perfezionamento del requisito contributivo è valutabile la contribuzione a qualsiasi titolo versata o accreditata in favore dell’assicurata, fermo restando il contestuale perfezionamento del requisito di 35 anni di contribuzione utile per il diritto alla pensione di anzianità, ove richiesto dalla gestione a carico della quale è liquidato il trattamento pensionistico. Alle lavoratrici madri, che accedono al predetto trattamento, non si applicano le disposizioni previste dal comma 40 dell’articolo 1 della legge 8 agosto 1995, n. 335. Ai fini della decorrenza del trattamento pensionistico in commento trova applicazione quanto disposto in materia dall’articolo 12 del citato decreto-legge n. 78 del 2010; pertanto, il diritto alla decorrenza della pensione si consegue trascorsi:

- a) dodici mesi dalla data di maturazione dei previsti requisiti, nel caso in cui il trattamento pensionistico sia liquidato a carico delle forme di previdenza dei lavoratori dipendenti;
- b) diciotto mesi dalla data di maturazione dei previsti requisiti, nel caso in cui il trattamento sia liquidato a carico



delle gestioni previdenziali dei lavoratori autonomi. Per le lavoratrici del comparto scuola e degli Istituti di Alta Formazione Artistica e Musicale (AFAM) trovano applicazione le disposizioni di cui all’articolo 59, comma 9, della legge 27 dicembre 1997, n. 449; pertanto, al ricorrere dei prescritti requisiti, le stesse possono conseguire il trattamento pensionistico rispettivamente a decorrere dal 1° settembre 2022 e al 1° novembre 2022.

Il trattamento pensionistico in esame, relativamente alle lavoratrici che hanno perfezionato i prescritti requisiti entro il 31 dicembre 2021, può essere conseguito anche successivamente alla prima decorrenza utile.

Tenuto conto della data del 1° gennaio 2022, di entrata in vigore della legge n. 234 del 2021, la decorrenza del trattamento pensionistico non può essere comunque anteriore al 1° febbraio 2022, per le lavoratrici dipendenti e autonome la cui pensione è liquidata a carico dell’assicurazione generale obbligatoria e delle forme sostitutive della medesima, e al 2 gennaio 2022, per le lavoratrici dipendenti la cui pensione è liquidata a carico delle forme esclusive della predetta assicurazione generale obbligatoria.

Le relative procedure “telematiche” sono state già aggiornate.

# In Calabria l'edizione 2021 del Premio "Cultura d'impresa"

*Giunti al quattordicesimo appuntamento*

di V.P.

**U**n must have di Assaporagionando è la consegna dei premi Cultura d'impresa. I riconoscimenti ogni anno vengono destinati a quelle figure del territorio calabrese che si distinguono in performance aziendale, ricerca, etica d'impresa, promozione, nel rispetto dell'ambiente, sicurezza e valorizzazione delle risorse umane.

Grandi emozioni alla cerimonia dell'edizione 2021, realizzata lo scorso 15 dicembre all'interno del Festival delle imprese, che si è svolto in una cornice d'eccezione, quella delle grandi occasioni, il Teatro Alfonso Rendano di Cosenza.

La cerimonia di consegna dei premi, giunta alla quattordicesima edizione, presieduta da Piero Cirino e diretta artisticamente da Carlo Franzisi, ha interessato personalità tra le più diverse che, insieme, rappresentano ambiti di straordinaria importanza dell'attuale contesto contemporaneo.

È stato consegnato a Gerardo Sacco il premio "simbolo" Cultura d'impresa; l'artista si è raccontato nella sua storia di successo internazionale, ma anche come padre e nonno ed ha esibito la sua collezione personale in una sfilata.

A Marco Falivelli, speaker cosentino di Radio Italia, è andato il premio Comunicazione. Ha raccontato della sua grande passione per la radio e del suo esordio ad Rtl 102.5. "Questo è un mestiere che non si apprende, ci vuole talento", spiega.

A Valentina Sarlo, di Pizzo Calabro, il premio cultura impresa Sociale, per la sua campagna di sensibilizzazione sui tumori infantili. Valentina è una mamma ed una donna di una grande forza e generosità che ha raccontato la sua battaglia personale, di suo figlio Lorenzo di appena dieci anni che purtroppo ha perso per il cancro e della sua forza di andare avanti per la ricerca contro le malattie oncologiche pediatriche.

A Marisa Manzini, procuratore aggiunto a Cosenza, è stato dato il riconoscimento alla Legalità. La Manzini ha raccontato che non ha mai pensato neanche per un at-

timo di "mollare" il suo difficile lavoro di magistrato, dove ci vuole proprio un'abnegazione per la giustizia ma ha anche detto che nel corso degli anni c'è stata un'evoluzione culturale nella popolazione calabrese. Se prima non si andava nelle scuole a parlare di legalità, oggi si sta cercando sempre di più di diffondere la cultura del giusto nei giovani.

Ad Annunziata Ginese, maestra sartoriale di grande esperienza, è stato consegnato il premio alla Carriera. Tina, come tutti la conoscono, ha spiegato come sia necessario tramandare il mestiere della sarta (la quale nella produzione industriale è stata rinominata stilista ma nell'essenza è rimasta immutata) e lo sta facendo tramite la sua "Accademia della moda". Abiti da giorno e da sera, realizzati da giovanissimi talenti, hanno sfilato nel corso della serata al Rendano.

A Silvio Vigliaturo, artista della fama indiscussa, è stato consegnato il premio della sezione Arte. Vigliaturo ha raccontato del riscontro positivo del museo che porta il suo nome, che ha sede nella sua cittadina natale, Acri. Novità di quest'anno è stata l'istituzione di una sezione speciale del Premio dedicato ad Aurora Luzzi, scrittrice molto apprezzata, di origini acresi, prematuramente scomparsa pochi mesi fa. Questo riconoscimento è andato ad Angelo Canino, autore di poesie, filastrocche, indovinelli e modi di dire dialettali. Molto suggestiva la poesia sul padre con la quale l'autore sta riscontrando successo che rievoca nella mente le immagini dei nostri padri, dei nostri nonni.

Alla serata al Teatro Alfonso Rendano ha partecipato, a più riprese, l'attrice calabrese Annalisa Insardà, con una sua pièce dal vivo. Gioie e dolori di essere calabrese con l'attaccamento come un figlio che ritorna dalla sua madre. "Non è la Calabria che mi appartiene, sono io che appartengo alla Calabria - ha detto l'attrice.

Al tenore Stefano Tanzillo, accompagnato al piano dal maestro Andrea Bauleo, è stato riservato un finale ad altissimi livelli, degno della location che ha ospitato l'evento.



# Mormanno (Cosenza), la nuova chiesa a firma Cucinella

*Un progetto innovativo in Calabria*

di G.C.

**N**el 2011 la Conferenza episcopale italiana (Cei) bandì un concorso per progetti pilota volti alla realizzazione di nuove chiese.

A dieci anni da quel bando, tra i progetti vincitori realizzati c'è la chiesa di santa Maria Goretti a Mormanno (Cosenza).

Nel cuore del Parco nazionale del Pollino sorge questo comune tra i cui colli si staglia, appunto, la chiesa di santa Maria Goretti progettata da MC A – Mario Cucinella Architects, vincitore del progetto.

Solitaria e monolitica, la chiesa domina il contesto urbano della cittadina calabrese. L'architettura, con i suoi 16 metri di altezza, si erge a scrigno che custodisce e protegge l'intima sacralità degli interni, in dialogo con il paesaggio circostante. La pianta monumentale dalla forma organica si ispira alle geometrie di alcune delle più belle chiese barocche e la facciata principale, che si apre sulla nuova piazza della chiesa, è caratterizzata da pochi ma essenziali elementi che definiscono i principali segni della tradizione cristiana: il portale di ingresso e la croce.

Il simbolo della croce appare in facciata attraverso leggeri sfaldamenti dell'involucro che disegnano linee d'ombra generate dall'intersezione col portale d'ingresso, dando vita a un'incisione lieve e nel contempo dal forte valore espressivo. Un segno che si legge da lontano e che al calar della sera si illumina divenendo così un segno nella notte. Lungo l'involucro esterno, una serie di formelle in creta raccontano la "Via Crucis". All'interno l'episodio della crocifissione è narrato attraverso una finestra che guarda al crocefisso interno alla chiesa. Il 6 luglio, data di morte della santa (1890-1902), un raggio di luce si allinea alla finestra illuminando completamente il crocefisso.

Il monumentale ingresso alla chiesa è scandito da parole riconducibili alla vita di santa Maria Goretti, incise sulla facciata, che accompagnano simbolicamente il visitatore all'interno dello spazio sacro. L'interno è pervaso dalla luce naturale e, dalla sommità della chiesa, l'opera



d'arte di Giuseppe Maraniello, una serie di veli traslucidi, riempie lo spazio centrale riverberando la luce naturale attraverso le sue pieghe in un gioco di riflessi che si rifà allo spettacolo mistico delle aurore boreali, creando un'atmosfera intima e raccolta.

Facendo convivere in modo armonico le due discipline di architettura e arte, i materiali sono legati alla tradizione come la pietra, il bronzo e il mosaico che si confrontano e dialogano con l'eco dell'impianto barocco. Gli arredi in legno e acciaio, disegnati da MC D – Mario Cucinella Design, sono stati volutamente pensati con un design minimale e austero, per mettere in risalto gli elementi architettonici e scultorei.

"Gli spazi della chiesa, le sue testimonianze artistiche, gli altari, sono le stazioni di un percorso di accrescimento spirituale. Nello studio delle forme ho cercato l'equilibrio: la capacità di coniugare i momenti sacri con la fruizione della chiesa. È quello che abbiamo fatto per valorizzare il progetto – afferma l'architetto Cucinella. "I quattro bracci della pianta a croce diventano petali che, attraverso la complicità della luce che dialoga con la struttura, abbracciano e avvolgono lo spazio. Progettare una chiesa è un messaggio di continuità con lo spirito dell'arte che ha attraversato imperturbato i secoli della nostra vita".

Foto di Duccio Malagamba, fornite da Giulia Bertolini (SEC Newgate)



**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](http://www.fondolavoro.it) **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** [info@fondolavoro.it](mailto:info@fondolavoro.it)

## SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC  
[www.unsicoop.it](http://www.unsicoop.it)



Fondo Interprofessionale Nazionale  
per la Formazione Continua delle Imprese  
[www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it)



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola  
[www.caaunsic.it](http://www.caaunsic.it)



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese  
[www.cafimpreseunsic.it](http://www.cafimpreseunsic.it)



Associazione Nazionale Datori di Lavoro  
dei Collaboratori Familiari  
[www.unsicolf.it](http://www.unsicolf.it)



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale  
[www.cescaunsic.it](http://www.cescaunsic.it)

## SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini  
[www.enasc.it](http://www.enasc.it)



Centro Assistenza Fiscale UNSIC  
[www.cafunsic.it](http://www.cafunsic.it)



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale  
[www.enuip.it](http://www.enuip.it)



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC  
[www.unsiconc.it](http://www.unsiconc.it)