

COPIA GRATUITA

Periodico di Informazione • 12 novembre 2022 • N. 171

L'ADRIATICO

I FRATELLI
SGARRA

RISTORANTI E OSTERIE LE "STELLE" DI PUGLIA

**CALCIO/ BARI A PASSO LENTO
SU ANTENNA SUD DIRETTE E DIFFERITE**





PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

è arrivato

Gioviiale

... l'anime a rallegrar

il VINO Nuovo

da sabato 5 novembre

via Fabio Massimo, 19 | MANDURIA (TA)

produttoriDIManduria.it

SOMMARIO

Anno III - Numero 171 - 5 novembre 2022 | www.ladriatico.info



➔ STORIA DI COPERTINA Puglia "stellata" a tavola 04



**Le venti osterie
con la chiocciola** 06

**Identità e storie
di gola** 08

➔ FORZE ARMATE Il filo di ferro che ha cucito l'Italia 12

➔ POLITICA Commissioni il senatore Marti presidente alla cultura 14

➔ LE INTERVISTE Niente più guerre la giustizia vuole riappacificazione 16

➔ ECONOMIA Cassa centrale di nuovo in campo 18

**«La criminalità
uccide il made in Italy»** 19

➔ AMBIENTE Più economia circolare 20

➔ DITELO ALL'ORTOPEDICO Ridurre subito la lussazione 23

➔ DITELO AL COMMERCIALISTA Controllo sugli Enti del terzo settore 24

➔ CONFINDUSTRIA LECCE Conto alla rovescia per il PMI Day 2022 26

➔ TRIVELLE «No a nuove concessioni in Puglia» 27

➔ I LIBRI DELLA SETTIMANA Misera e miserie, il virus che non si estirpa 30

**Il compito
di Clara** 31

➔ FORMAZIONE I supertecnici del sistema casa 32

➔ SPETTACOLI Cinema Torna il Salento Finibus Terrae 40

**La notte
delle candele 2022** 44

➔ SPORT Calcio Il Bari non sa più vincere 46

**Basket
HappyCasa Brindisi
che impresa!** 48

L'ADRIATICO

Canale 85 srl

Via per Grottaglie Z.I. Km. 2
72021 Francavilla Fontana
(Brindisi)

Tel. **+39 0831 819986**

Fax **+39 0831 810179**

Registrazione Tribunale
di Brindisi n. 5/18
del 17/09/2018

Direttore Responsabile
Pierangelo Putzolu

Email
redazione@ladriatico.info

Progetto grafico
Alessandro Todaro

Impaginazione
Studio PuntoLinea
www.studiopuntolinea.com

Per la pubblicità
commerciale@ladriatico.info

Stampa
Litografia Ettore
Viale Ionio, 16
Grottaglie (TA)

PUGLIA "STELLATA" A TAVOLA

I ristoranti stellati in Italia sono 385 nella nuova Guida Michelin 2023, che alla Puglia assegna gli stessi riconoscimenti del 2022 (tutti a una stella).

A Lecce continuano a brillare i Bros' e Primo Restaurant. A Trani, altro Comune con due riconoscimenti insieme a Lecce, confermata la stella a Casa Sgarra e Quintessenza.

Nel Brindisino confermata la stella a Cielo ad Ostuni, Già sotto l'arco a Carovigno e Due camini a Savelletri.

Il Pashà a Conversano e Angelo Sabatelli a Putignano sono invece le stelle per la provincia di Bari. Casamatta a Manduria è la stella riconfermata in provincia di Taranto e Porta di basso (Peschici) la struttura stellata per la provincia di Foggia. E sempre la provincia di Foggia che guadagna il cosiddetto Bib Gourmand - riconoscimento per locali informali in grado di proporre una piacevole esperienza gastronomica, con un

La Guida Michelin 2023 conferma la presenza di undici ristoranti.

Altri tredici sono nella lista dei Bib Gourmand. A Trani la felicità dei fratelli Felice, Riccardo e Roberto Sgarra

menu completo a meno di 35€ - è andato a Coquus di Lucera.

Nella Guida Michelin la Puglia è presente anche nella categoria dei Bib Gourmand, quella dei ristoranti che si distinguono per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, e che propongono un menu completo entro i 35 euro. Sono in tutto

13, eccoli:

U.P.E.P.I.D.D.E. (Ruvo di Puglia), Cibus (Ceglie Messapica), Osteria Piazzetta Cattedrale (Ostuni), Il Turacciolo (Andria), Antichi Sapori (Andria/Montegrosso), Barz8 (Bisceglie), La Tradizione - Cucina casalinga (Minervino Murge), Le Antiche Sere (Lesina), Coquus (Lucera), La Fossa del grano (San Severo), L'Acchiatura (Racale), La Cuccagna (Crispiano), La Barca (Marina di Pulsano). Ancora una volta, infine, nel firmamento di stelle Michelin manca una città: il capoluogo di regione Bari, che l'eccellenza gastronomica la raggiunge solo in provincia.

Casa Sgarra, "eccellenza" confermata

"Casa Sgarra" lustra ancora la sua stella, che distingue una superba tavola da un ottimo ristorante di alta scuola.

Il fregio del macaron, destinato al gotha della ristorazione italiana, accom-



pagna il grande cammino dello chef Felice Sgarra ininterrottamente dal 2013, prima con Umami ad Andria, da tre anni con Casa Sgarra-Una storia di famiglia a Trani.

L'ennesimo trionfo, che vede l'insegna sul Lungomare Cristoforo Colombo ancora nell'eccellenza assoluta, è stato accolto con grande entusiasmo e rinnovata responsabilità dal team della famiglia. Grande gioia, soddisfazione e gratitudine per la notizia della riconferma della stella Michelin al ristorante dei fratelli Felice, Riccardo e Roberto Sgarra.

Il prestigioso riconoscimento premia il lavoro impeccabile nella ristorazione di alta qualità che investe tutti i settori dall'accoglienza alla sala, dalla cucina alla ricerca delle migliori etichette per la cantina.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti ed onora questo grande ristorante, che porta lustro alla bellissima cittadina turistica pugliese.

Il successo non si improvvisa

Questo attestato testimonia il lento e faticoso cesello di una maniacale ricerca della valorizzazione dei più prelibati prodotti del fertile territorio ricco di biodiversità, attraverso una visione contemporanea e creativa dell'elaborazione delle materie naturali. Vero e proprio artigiano del cibo, grazie alla sua alchimia culinaria, Felice Sgarra trasforma la semplice materia organica in uno dei più alti piaceri della nostra cultura. Esperienza, tecnica e conoscenza delle materie prime poi fanno il resto, regalando



alla cucina di Casa Sgarra una personale caratterizzazione, basata su una minuziosa ricerca e sulla valorizzazione del territorio pugliese, che si presta a raffinate contaminazioni, anche internazionali.

L'ispirazione viene dal mare e dall'entroterra

L'acqua e la terra si sposano sempre e propongono nuove vie, in questa passione dei fratelli Sgarra, che studiano e sperimentano l'evoluzione di un ristorante, che è ormai un itinerario obbligato degli intenditori italiani.

L'ennesima stella MICHELIN, che da anni rende omaggio al lavoro degli Sgarra, non è un tributo isolato della critica gastronomica del nostro Paese. Il

prestigioso riconoscimento della bibbia delle guide arriva infatti al termine di una stagione piena di soddisfazioni e rafforza e suggella l'impegno di tutto il team di Casa Sgarra che solo poche settimane fa nella "50 top Italy" ha raggiunto il ventesimo posto tra I Migliori Ristoranti Italiani 2023 nella categoria 'Cucina D'Autore'. Non solo. Un'altra bibbia nelle guide di ristorazione nazionale, quella del Gambero Rosso, ha assegnato ancora due forchette alla straordinaria qualità di questo tempio del palato.

Ma il tempo delle feste è di breve durata in questa formazione scelta dei campioni della gastronomia pugliese. Nei prossimi mesi, le nuove idee chiedono strada e la conferma di un ruolo preminente nel panorama italiano.

PREMIAZIONI

LE VENTI OSTERIE CON LA CHIOCCIOLA

La Guida di Slow Food 2023: in Puglia due new entry.
Ecco la lista dei premiati

Presentata questa mattina la guida Osterie d'Italia 2023 di Slow Food. Sono più di 1.700 i ristoranti recensiti dalla Guida Osterie d'Italia 2023 di Slow Food, 270 dei quali sono stati insigniti della "chiocciola". In Puglia i ristoranti che hanno ottenuto il massimo riconoscimento sono in tutto venti: due new entry e 18 già presenti nella guida dello scorso anno.

Nel dettaglio, 4 sono della provincia di Lecce; 4 della Bat; 4 di Bari; 4 del Brindisino, uno di Taranto e tre di Foggia. Nel dettaglio, 4 sono della provincia di Lecce; 4 della Bat; 4 di Bari; 4 del Brindisino, uno di Taranto e tre di Foggia.

Ecco i ristoranti pugliesi insigniti della Chiocciola

- Le Macare di Alezio, nel Salento.
- Antichi Sapori di Andria (Bat)
- PerBacco di Bari
- Antica Osteria La Sciabica di Brindisi
- Casale Ferrovia di Carovigno, nel Brindisino
- Cibus, di Ceglie Messapica, Brindisi
- 'U Vulesce di Cerignola, Foggia
- La Bottega dell'Allegria di Corato, Bari-Nuova chiocciola 2023
- La Cuccagna di Crispiano, Taranto
- La Taverna del Duca di Locorotondo (Bari)
- Canneto Beach 2 di Margherita di Savoia (Bat)
- Masseria Barbera di Minervino Murge (Bat)
- L'Antica Locanda di Noci (Bat)
- Peppe Zullo di Orsara di Puglia (Foggia)
- La Piazza di Poggiardo, Lecce
- Botteghe Antiche di Putignano, Bari

- La Fossa del Grano di San Severo, Foggia
- La Locanda di Nonna Mena di San Vito dei Normanni, Brindisi
- Taverna del Porto di Tricase, Lecce - Nuova chiocciola 2023
- Ristorante Lilith di Vernole (Lecce).





CAFFÈ
FADI®

IDENTITÀ E STORIE DI GOLA

A Brindisi la penultima tappa del progetto di Pugliapromozione e Magenta Bureau. La promozione territoriale incontra la cucina sostenibile all'alberghiero Pertini, un progetto pilota

Arriva a Brindisi la penultima tappa del progetto "Puglia Identità e Storie di Gola" che lunedì 14 e martedì 15 porterà testimonial di eccellenza all' I.I.S.S. Sandro Pertini in via Appia 356. Dedicato ad un'utenza di allievi delle scuole alberghiere, ed anche di professionisti del settore ristorazione ed accoglienza, l'evento della durata di due giorni è un'iniziativa che Pugliapromozione sta realizzando insieme a Magenta Bureau.

La Puglia continua a puntare in alto per una crescita ancora maggiore dell'enogastronomia, nonché del turismo destagionalizzato e di lusso così legati alla cucina di eccellenza. A guidare questa esperienza, che finora è coinvolto con entusiasmo Bari, Lecce, Margherita di Savoia, Foggia, è il pensiero del compianto Maestro Gualtiero Marchesi: "L'esempio è la più alta forma di insegnamento".

"Parteciperò all'evento di Pugliapromozione poiché sono convinta che puntare sull'eccellenza della buona tavola possa dare nuove opportunità alla crescita turistica continuando a puntare sull'innovazione che nasca da Brindisi", dice Emma Taveri, assessore al Turismo,





Marketing Territoriale e Creatività del Comune di Brindisi.

Un sapiente mix di professionisti, sia italiani che stranieri ed anche alcuni pugliesi, proporrà riflessioni d'autore su un'ampia gamma di tematiche dalla sala, senza trascurare in cucina il meglio di ciò che si propone dal salato fino al dolce, senza trascurare il management.

La partecipazione è libera e gratuita con



iscrizione obbligatoria on line Iscrizioni entro il 13 novembre al link: <https://bit.ly/3CgCR4E>.

L'evento di Pugliapromozione si colloca in un I.I.S.S. come il "Pertini" di Brindisi che, in questa due giorni accoglierà anche partecipanti da altre scuole alberghiere. In particolare, il "Pertini" guidato dal prof. Cosimo Marcello Castellano si distingue per un progetto pilota - in svolgimento - dedicato alla cucina sostenibile. Si tratta di un'attività multidisciplinare, come ci dice la docente di Italiano professoressa Patrizia Miano, che unisce la cucina e le altre materie di studio. La scuola "Pertini" procede su questo filone perché crede che la cucina sostenibile, che coincide con quella salutare, sia la cucina di domani ed è impegnata a formare personale che, in varie declinazioni - cucina, realizzazione di ecolabel, chilometro zero - possa a sua volta arricchire e rendere consapevole della sfida ambientale, che passa anche dalla cucina e dal territorio.

GLI ESPERTI DI LUNEDÌ 14 NOVEMBRE -

Al via con Mario Cavallaro, direttore creativo e fondatore di Nju: Comunicazione (Milano), che coltiva talenti e idee non solo dei collaboratori



ma anche dei clienti per un'interlocuzione olistica su marketing, product strategy e direzione artistica di eventi.

Luca De Santi, YIO Experience (una stella Michelin) di Milano condividerà come è arrivato a ciò, passando attraverso esperienze importantissime prima nella brigata del tristellato Gualtiero Marchese, poi a Firenze dove diventa chef pasticciere dell'Enoteca Pinchiorri, fino a tornare in pianta stabile a Milano.

Spazio ad un giovane talento con il campano Giovanni Solofra, classe 1982, che nonostante la giovane età, vanta già una carriera ventennale accanto a grandi nomi come da Quique Dacosta in Spagna a Ciccio Sultano in Sicilia, sino a rivestire il ruolo di sous-chef di Heinz Beck a La Pergola di Roma. Insieme alla pasticciera Roberta Merolli hanno dato vita al



ristorante i Tre Olivi, al Savoy Beach Hotel, Paestum (SA) che vanta 2 Stelle Michelin. Una pennellata di Puglia, per l'arte della frollatura del pesce, arriverà con Danilo Partipilo - Fabio Palumbo, del ristorante Ognissanti di Trani (BT) in cui la cucina diventa arte con un tocco green per il rispetto verso la natura.

Nel pomeriggio si proseguirà con l'intervento di Jessica Rocchi, maîtresse & sommelier del ristorante Andrea Aprea di Milano, per riflettere sull'anello di congiunzione fra cliente e cucina. Monica Caradonna, tarantina, giornalista e fondatore di Ego Festival, nonché conduttrice di Linea Verde su Rai 1, condividerà la sua esperienza poliedrica e i frutti di questo evento che ogni anno continua a donare emozioni nuove e internazionali, sempre con un focus specifico su materie prime e l'artigianato dei piccoli produttori.

GLI ESPERTI DI MARTEDÌ 15 NOVEMBRE

- Arriverà direttamente da Alma a Colorno (Parma) - che è la più nota scuola di cucina italiana - il giornalista e critico gastronomico Giacomo Bullo, di cui cura la comunicazione.

La parola passerà a chi ha iniziato nel campo assicurativo per poi diventare, con adeguata formazione e tanta passione, responsabile food di Eataly a Roma arrivando ad aprire



un suo locale specialissimo: è Mario Sansone. Nato ad Agrigento, proprietario e fondatore di Marzapane a Roma, ristorante che inizia con appena 18 coperti e liste di attesa lunghe mesi. Il sacrificio e il duro lavoro ripagano e arriva presto una nuova sede da 38 coperti e una crescita continua, di coperti ma anche di idee e ambizioni.

Ancora un vanto tutto pugliese con Giovanni Pizzolante, general manager di Le Dune Group, Porto Cesareo (Lecce). Classe 1973, nasce in Svizzera e dopo l'infanzia torna in Salento con la madre, frequenta l'alberghiero di Otranto, con un talento per la gestione dei costi e della managerialità. Dal 2012 lavora con la famiglia Grandioso di Porto Cesareo a Le Dune suite hotel come General Manager, che produce numeri da capogiro ed è la struttura con il più alto rendimento di tutto il Salento.

Una pizza davvero da record quella di Jacopo Mercurio, 180grammi a Roma, che ha ottenuto i 3 Spicchi del Gambero Rosso, l'ottavo posto secondo 50 top pizza nel 2022. Jacopo è miglior pizzaiolo, sempre per 50 top pizza, nel 2022. Con la sua pizzeria ha riportato in primo piano la pizza romana, bassa e scrocchiarella, come da tradizione. 180grammi nasce nel 2017 e, come tante altre realtà, ha usato la pandemia

come opportunità di cambiamento e crescita: possiede il delivery.

Classe 1980, di Crispiano (TA), Guglielmo Miriello è ormai una certezza e una garanzia per gli amanti del buon bere di Milano. Scopre la sua passione per la mixology durante la scuola alberghiera, si sposta subito nella città meneghina dove inizia il suo percorso presso i più grandi indirizzi dell'hospitality, come Bulgari, prosegue come Bar Manager dello stellato di Shangai Maison Pourcel. Da un anno è il direttore del Mandarin Garden presso il Mandarin Oriental di Milano.

Formaggio, che emozione! Martedì 15 novembre, saremo con Francesco Gubert, agronomo e Maestro Assaggiatore di Formaggi, che arriverà da Trento. Classe 1984 è noto come "Cheese Story Teller" o "Story Teller di territorio".

Una personalità poliedrica quella di Fabrizio Nonis, nato a Toronto nel 1963, che è macellaio professionista, esperto gastronomo, giornalista, inviato televisivo, oltre che conduttore e comunicatore enogastronomico e televisivo, da La prova del Cuoco fino a Sky Gambero Rosso Channel.



Il filo di ferro che ha cucito l'Italia

Il significato e il valore, oggi più che mai attuale, della Giornata dell'Unità Nazionale

di FABIO DAL CIN

«... Il filo di ferro che ha cucito insieme l'Italia»: furono queste le parole con le quali Luigi Settembrini – scrittore e patriota italiano – definì l'istituzione militare uscita dal Risorgimento. È proprio partendo da questo concetto, che il “4 novembre” è tornata ad essere una ricorrenza tra la gente e per la gente. Una festa di tutto il Popolo italiano, un'occasione commemorativa e celebrativa per riflettere sul difficile percorso d'unificazione dove i militari italiani hanno svolto un ruolo primario, rivelandosi fondamentali nella costruzione e nel consolidamento del sentimento di coesione nazionale.

Con la Prima Guerra Mondiale gli italiani si trovarono per la prima volta fianco a fianco, legati indissolubilmente l'un l'altro nella prima vera esperienza collettiva. Le Forze Armate sono state “parte attiva”, nell'aver reso partecipi gli italiani, di questa importante consape-



volezza: sui campi di battaglia, nell'amalgama educativo e sociale delle tante realtà “culturali” delle penisole, nell'impulso al progresso tecnologico ed economico e nell'arricchimento del rango della nostra giovane Nazione nel consesso internazionale.

La ricorrenza del 4 novembre richiama alla memoria l'entrata in vigore dell'armistizio di Villa Giusti del 4 novembre 1918, con il quale si concluse una dolorosa storia d'Italia e segnò, con l'annessione di Trento e Trieste, il compimento del grande progetto di Unità Nazionale iniziato oltre 50 anni prima da una penisola divisa in sette Stati. A partire dal 2018, per volontà del Presidente della Repubblica, la celebrazione principale viene ospitata in una città diversa, per consentire in tal modo ad un numero molto ampio di cittadini di cingere in un simbolico abbraccio le Forze Armate. Quest'anno, è stata scelta Bari, dove presso il Sacrario dei Caduti d'Oltremare nel quartiere Japigia, riposano i resti mortali di oltre 75.000 Caduti, di cui 45.000 ignoti.

In questo luogo di silenzio e memoria, il





Presidente della Repubblica, ha deposto una corona di alloro per onorare il loro sacrificio e la loro memoria. Sebbene distante dal fronte, nel corso della Grande Guerra la Puglia svolse un ruolo fondamentale: a Bari aveva sede il 9° Reggimento fanteria, oggi di stanza a Trani, la Marina Militare impiegò treni armati (12 in tutto) per assicurare protezione alla costa adriatica, composti da due locomotive, da carrozze comando, alloggi, cucina, mensa e deposito munizioni, e da un certo numero di piattaforme armate di cannoni antinave e antiaerei. In buona sostanza, delle vere e proprie navi da guerra su rotaia, operanti lungo la ferrovia litoranea e armate da personale della Marina. Inoltre, la Grande Guerra vide l'impiego dei mezzi d'assalto MAS (Motoscafi Armati Siluranti) con i quali la Marina riuscì a sorprendere e attaccare le basi navali austriache posizionate nelle ben difese coste dell'alto Adriatico.

Notevole fu anche lo sforzo della sanità militare in Puglia per il ricovero di feriti ed ammalati provenienti dai campi di battaglia d'Albania e della Macedonia, dove operavano rispettivamente il XVI Corpo d'Armata e la 35ª Divisione di Fanteria. Furono attivati 18 ospedali regionali con la possibilità di 6000 posti letto che ospitarono i feriti sbarcati dalle navi ospedaliere nei porti di Bari e Gallipoli.

Un legame mai interrotto, quello tra le Forze Armate e il territorio: in tempo di guerra come durante le recenti emergenze sanitarie, donne e uomini con le stellette, in piena sinergia con istituzioni locali e associazioni di volontariato, hanno supportato la popolazione allestendo gli HUB vaccinali, il Posto Medico Avanzato di Barletta, il centro COVID dell'ospedale militare. Il 4 novembre a Bari, è stato ricordato e condiviso tutto questo.

Alla presenza del Capo di Stato Maggiore della Difesa, ammiraglio di squadra Giuseppe Cavo Dragone, del Ministro della Difesa, Guido Crosetto e del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella le Bandiere di Guerra delle Forze Armate e del Corpo della Guardia di Finanza, 5 battaglioni in armi composti da una rappresentanza di Soldati, Marinai, Avieri, Carabinieri e Finanzieri, la Banda Militare Interforze hanno onorato e ricordato quel "filo di ferro

che ha cucito insieme l'Italia".

Nel corso delle celebrazioni il Presidente della Repubblica ha conferito la croce di Cavaliere dell'Ordine Militare d'Italia alla Bandiera di Guerra dell'Arma dei Carabinieri, dell'8° Reggimento Bersaglieri, del 4° Reggimento Artiglieria Controaerei "Peschiera" e del 4° Reggimento Genio Guastatori.

L'Ordine Militare d'Italia, si ricorda, è destinato a ricompensare "le azioni distinte compiute in guerra da unità delle Forze Armate nazionali o da singoli militari ad esse appartenenti, che abbiano dato sicure prove di perizia, di senso di responsabilità e di valore".

«La pace è un valore da coltivare e preservare e, più che mai, l'odierna aggressione scatenata dalla Federazione Russa

contro l'Ucraina, ci chiama alla responsabilità di testimoniare concretamente le nostre convinzioni, sottolineando la necessità di presidiare, con i nostri alleati, i principi su cui si fonda la cooperazione internazionale», le parole del Presidente, il quale, nel ricordo del dolore della Grande Guerra, ha poi concluso affermando che «la nostra storia, anche quella di oggi, è frutto anche di quel dolore. E ha valore proprio perché ne ha saputo fare memoria. I sacrifici della Grande Guerra non sono stati vani. Perché' nella consapevolezza di quanto sia terribile la guerra si è radicato nel cuore della nostra Europa il dovere ineludibile della pace».

Lo sfilamento del reparto e il sorvolo della Pattuglia Acrobatica Nazionale sono stati gli atti conclusivi di una cerimonia che ha avuto un duplice obiettivo: onorare chi, con il sacrificio della vita, ci ha donato un mondo migliore, e riflettere sulla necessità di non dare mai per definitivamente acquisiti i valori di libertà, solidarietà e uguaglianza propri del nostro tempo.

Dal 4 al 6 novembre, inoltre, donne e uomini delle Forze Armate hanno interagito con la popolazione attraverso l'allestimento di stand promozionali. Le Forze Armate sono impegnate con circa 6500 militari in 39 missioni (20 Paesi diversi), a cui si aggiungono i circa 5.000 impegnati sul territorio nazionale tra operazione Strade Sicure in concorso alle Forze di Polizia, Difesa Aerea Nazionale, e Vigilanza Pesca nel Mar Mediterraneo.



Commissioni, il senatore Marti presidente alla cultura

Tutti i pugliesi eletti: quattro i vicepresidenti (Naturale, Lovecchio, Dell'Olio, Labbate) tutti del Movimento 5 Stelle

di LEO SPALLUTO

Un presidente (al Senato) e quattro vicepresidenti. È questo il bilancio per i parlamentari pugliesi nella composizione delle Commissioni permanenti dei due rami del Parlamento.

Il ruolo di maggiore spicco è quello del senatore Roberto Marti, segretario regionale della Lega, eletto al vertice della commissione Cultura di Palazzo Madama.

La senatrice foggiana Gisella Naturale, pentastellata, è stata eletta invece vicepresidente della 9ª commissione parlamentare Agricoltura, Attività Produttive, Trasporti.

Gli altri vicepresidenti eletti della nostra regione, tutti del Movimento 5 Stelle, si trovano a Montecitorio: Giorgio Lovecchio vicepresidente della commissione Finanze, Gianmauro Dell'Olio vicepresidente della V Commissione Bilancio, Tesoro e Programmazione, Patty L'Abbate alla commissione Ambiente.

Tanti i commenti alle nomine effettuate nei due rami del Parlamento.

Il gruppo regionale di Fratelli d'Italia, con il capogruppo Francesco Ventola, i consiglieri Luigi Caroli, Giannicola De Leonardis, Antonio Gabellone, Renato Perrini e Michele Piccaro ha rivolto i propri auguri a Ignazio Zullo che, in Senato, all'interno della Commissione Affari sociali, Sanità, Lavoro pubblico e privato e Previdenza sociale ricoprirà l'importante ruolo di capogruppo di Fratelli d'Italia. «Siamo certi - scrivono - che la sua competenza in materia sanitaria potrà essere utile al miglioramento di tanti leggi e provvedimenti a livello nazionale».

Il deputato Andrea Caroppo di Forza Italia, salentino di Poggiardo, è entrato invece a far parte della commissione trasporti della Camera.

«Mi sono appena insediato - ha sottolineato dopo la nomina - quale componente della Commissione trasporti, poste e telecomunicazioni alla Camera. Questioni cruciali per la Puglia e per il Salento, terre sempre troppo lontane da tutto e per tutto a causa di un deficit infrastrutturale enorme. Conto di poter con-



Dario Iaia e Roberto Marti

tribuire anche da qui ad accorciarle queste distanze per fare in modo che persone, merci e servizi viaggino rapidi da e per la Puglia».

L'on. Dario Iaia, savese, approda alla VIII Commissione Parlamentare Ambiente, Territorio e Lavori pubblici.

«Sono onorato - commenta - e, soprattutto, consapevole della grande responsabilità che attiene a tale ruolo. Come ho sempre fatto nella mia vita, studierò e approfondirò i temi con il massimo impegno, così da contribuire concretamente alla crescita della nostra Nazione, fornendo risposte ai cittadini anche rispetto a temi così cruciali.

È mia intenzione farmi portavoce dei territori, evitando inutili demagogie, controproducenti e lontane da uno sviluppo moderno ed efficace del nostro territorio nel rispetto delle tematiche ambientali.

Colgo l'occasione per augurare buon lavoro al neo presidente della stessa Commissione Mauro Rotelli di FdI e a Tommaso Foti, eletto oggi presidente del gruppo dei deputati di FdI».

La soddisfazione di Caroppo e Iaia, i complimenti del gruppo regionale di FDI a Zullo

Dal viceministro Francesco Paolo Sisto l'invito a rinsaldare il legame tra politica, magistratura e comunità. Il no del senatore forzista al Csm: «Per rispetto degli elettori, non intendo abbandonare i territori»

NIENTE PIÙ GUERRE

LA GIUSTIZIA VUOLE RIAPPACIFICAZIONE

Il ruolo della tecnologia, l'obiettivo del Pnrr: «La riforma della gestione dei processi secondo una telematica che sia moderna ed efficace, è un passaggio fondamentale»

di PAOLO ARRIVO

Nodi da sciogliere, ed altri da avvolgere. Emergenze da risolvere. Mai come in questo momento storico, il legame tra economia e mondo della giustizia si fa forte. Il sistema va reso efficiente. Il primo pensiero va allo slittamento della riforma Cartabia. «Abbiamo tutto l'interesse che la riforma entri in vigore, e pienamente, con piena soddisfazione dell'utenza. Il rinvio è solo tecnico, perché gli uffici non erano pronti». Lo ha dichiarato il senatore, avvocato Francesco Paolo Sisto aggiungendo che dal 30 dicembre la riforma deve entrare in vigore. Pena la difficoltà di ottenere i fondi del Piano nazionale di ripresa e resilienza. «E questo non ce lo possiamo assolutamente permettere, per una riforma che è stata concordata in ogni dettaglio con l'Europa», ricorda l'ospite speciale dell'ultima puntata de L'intervista della settimana, la rubrica televisiva curata dal nostro direttore Pierangelo Putzolu, andata in onda su *Antenna Sud*.

L'obiettivo generale è guadagnare



tempo. Segnatamente il 25 per cento del processo penale e il 40 del civile, sottolinea il viceministro della Giustizia nel governo Meloni. «La riforma della gestione dei processi secondo una telematica che sia moderna ed efficace è un passaggio fondamentale. Il Pnrr aveva questa caratteristica:

Francesco Paolo Sisto



obbligava l'Italia ad adeguarsi a un modo di comunicare più rapido». «Se è vero che il penale non potrà mai avere una discussione o la raccolta di una prova in forma telematica - chiarisce meglio - l'informatica serve a fissare alcuni elementi: dalla videoregistrazione al deposito di istanze in modo particolare, alle copie di atti, comunicazioni con le cancellerie». Questo ha evidenti ricadute positive generalizzate: «Oltre all'efficacia, a mio parere, siamo stati capaci di aggiungere un livello di qualità di norma molto più vicino a quello richiesto dalla Costituzione. Una ripresa dei valori costituzionali che ci fa onore».

Capitolo abuso d'ufficio. Il senatore pugliese ricorda che il vero problema non è la sentenza ma la pendenza del processo. Così, «l'abuso d'ufficio blocca la burocrazia, crea la cosiddetta burocrazia difensiva». «Accade che per timore che qualcuno ti mandi sotto processo si rallentano taluni percorsi che invece dovrebbero essere virtuosi. Se si bloccano i procedimenti amministrativi, a causa del timore di una iscrizione al modello 21 (il registro delle notizie di reato, ndr), questo è un danno per l'economia e per la fruibilità dei beni». L'abuso d'ufficio può essere abolito. Cancellato, o anche rimodulato: «Un intervento ci sarà. Staremo a vedere se parzialmente o totalmente demolitivo».

Il lavoro da fare è grosso, e investe tanti temi, dall'edilizia agli organici: servono più magistrati, più carceri, strutture e strumentazioni idonee al funzionamento di una complessa macchina. Il "Parco della Giustizia di Bari",



Il tribunale di Brindisi (sopra) e il tribunale di Taranto (qui sotto).
In basso: il carcere di Taranto



opera dal valore di 405 milioni, risponderà alle esigenze dichiarate. A Francesco Paolo Sisto la *mission* è chiara: «La giustizia è sempre un terreno scosceso, scivoloso. Il mio parere è che ha bisogno di riappacificazione: niente più guerre, guerrafondai, gente che agita il popolo». L'avvocato auspica la riconciliazione tra avvocato e giudice, tra cittadino e giudice, tra politica e magistratura. «Una sorta di giustizia

dei migliori tra quanti si riconoscano nella possibilità di scrivere delle pagine insieme, a costo di rinunciare a qualche posizione, o di essere un po' scontenti, per fare gli interessi della comunità». Chi è disposto a rinunciare alla gratificazione personale derivante da un ruolo nel Consiglio superiore della magistratura è lo stesso senatore di Forza Italia. La scelta è motivata dalla volontà di rispettare gli elettori: «Sono reduce da un successo elettorale, molto impegnativo, e non intendo abbandonare i territori».

In un clima di ritrovata serenità, di efficientamento sul piano infrastrutturale e delle risorse umane, si ha che «il funzionamento della giustizia si traduce nella possibilità di essere giusti nell'applicare le norme, con tanti vantaggi per il cittadino». La sfera giuridica si interseca con quella etica e morale. Con quella economica: tutto ruota attorno alla giustizia, anche lo sviluppo della Puglia in una fase storica così delicata.



Al via il quarto flight della campagna di comunicazione nazionale

CASSA CENTRALE DI NUOVO IN CAMPO

A partire dal lancio nel 2020, i primi tre flight hanno contribuito allo sviluppo identitario del Gruppo con le BCC - Casse Rurali - Raiffeisenkassen affiliate, rafforzato il loro legame con il territorio e sottolineato i principi del Credito Cooperativo

Il Gruppo Cassa Centrale ha rilanciato il quarto flight della campagna di comunicazione multicanale nazionale. Prosegue così il percorso di consolidamento identitario, che riafferma i valori di cooperazione, mutualità e localismo incrementando la riconoscibilità sul territorio, anche attraverso una pianificazione locale realizzata grazie al coordinamento della Capogruppo con le singole Banche affiliate. Il Gruppo – a due anni dall'avvio della prima campagna nazionale – ha voluto ribadire il suo peculiare modo di interpretare, nel quotidiano, il ruolo al servizio delle comunità grazie ad una pianificazione incentrata anche sui territori presidiati dalle BCC - Casse Rurali - Raiffeisenkassen.

La campagna si articolerà in due filoni complementari e sinergici: una parte “ombrello” nazionale, con l'inclusione anche di alcuni spot durante le partite dei Mondiali di Calcio, e una significativa parte dedicata ai mezzi di comunicazione locali. Per l'intero periodo saranno cinque i canali media che fungeranno da veicolo per i messaggi della campagna: web, radio, canali TV (in un ricco palin-



La sede della Cassa Centrale Banca

sesto di programmi istituzionali e sportivi sulle principali reti nazionali) stampa, con uscite sulle principali testate nazionali e sui media locali e OOH (Out Of Home) affissioni strategiche localizzate nei territori rilevanti per le Banche del Gruppo.

«Il Gruppo investe con continuità sul nostro brand da oltre due anni – commenta Sandro Bolognesi, Amministratore Delegato di Cassa Centrale Banca – siamo giunti infatti alla quarta campagna nazionale. E se da una parte questa strategia manifesta la volontà di dare consistenza al nostro messaggio a soci e clienti, dall'altra vuole essere la rappresentazione evidente di un nuovo corso della direzione del nostro Gruppo. Sempre più vicina alle nostre banche, al territorio e alle esigenze reali delle persone».

«Questo quarto flight fa una virata ancora più strategica in direzione della territorialità – ha concluso Giuseppe Armani, Responsabile Marketing di Cassa Centrale Banca – a differenza delle prime tre edizioni, infatti, abbiamo lavorato con tutte le Banche affiliate per definire insieme la presenza più coerente nei singoli territori in termini di stampa locale e affissionistica. Le altre grandi novità riguardano la presenza del Gruppo in radio, che avrà non solo spot tradizionali, ma una più significativa collaborazione con gli speaker radiofonici che faranno citazioni ad hoc, in TV durante i Mondiali del Qatar e in alta quota con affissioni in numerose località sciistiche dell'arco alpino durante tutta la stagione invernale».

In Puglia il Gruppo Cassa Centrale annovera 7 Banche di Credito Cooperativo (BCC dell'Alta Murgia, BCC di Alberobello Sammichele e Monopoli, BCC di Cassano delle Murge e Tolve, BCC di Conversano, BCC di Locorotondo, BCC di San Giovanni Rotondo, BCC di San Marzano di San Giuseppe) che insieme contano 66 filiali e 557 Collaboratori. La raccolta diretta supera i 3,57 miliardi, la raccolta complessiva i 4,16 miliardi e gli impieghi i 2,57 miliardi di Euro. Il patrimonio (CET1) supera i 502 milioni di Euro.

L'allarme di Confagricoltura Puglia nella seduta della commissione regionale d'inchiesta

«LA CRIMINALITÀ UCCIDE IL MADE IN ITALY»

«**L**a criminalità organizzata è entrata da tempo nel grande mercato agroalimentare pugliese, dove primeggiano le eccellenze del Made in Italy. Fenomeni come l'usura, i furti e le estorsioni, il controllo della manodopera illegale, l'accaparramento dei terreni agricoli, il riciclaggio di capitali di provenienza illecita, le contraffazioni e le frodi minacciano e limitano la libera concorrenza fra le imprese agricole. Le pratiche sleali e criminali bloccano la competitività delle aziende sane, mettendo a rischio imprese, posti di lavoro e persino la salute dei consumatori». Così Luca Lazzàro presidente di Confagricoltura Puglia durante la seduta della Commissione regionale di studio e inchiesta contro i fenomeni della criminalità. La riunione, svoltasi su richiesta del presidente Renato Perrini, è stata organizzata per comprendere lo stato dell'arte della legalità nei settori produttivi e le eventuali iniziative già in atto nelle province di Taranto, Brindisi e Lecce. Nella prossima seduta la discussione affronterà le problematiche delle province di Bari, BAT e Foggia.

«In momenti come questi di grande crisi economica e incertezza sul futuro - ha aggiunto - gli agricoltori sono più esposti degli altri im-

prenditori. La vastità del territorio agricolo regionale, il più grande del Paese, restituisce un senso di isolamento. Oggi, questo è superabile con concreti investimenti sugli impianti di videosorveglianza, sulle infrastrutture, sui controlli informatici e sulla presenza delle forze dell'ordine. Serve da parte delle istituzioni porre al centro della tutela la componente sana del territorio e tutti quei valori identitari che racchiude in sé. E questi non sono solo le tradizioni, ma sono anche il rilevante impatto economico e lavorativo che l'agricoltura ha sulla nostra regione, la valorizzazione del patrimonio agroalimentare, il sapere e le capacità creative e innovative del mondo rurale».



Luca Lazzàro, Commissione regionale contro fenomeni della criminalità

dal 2013
Cantine Palmieri

T A R A N T O

TU SCEGLI
IL VINO NOI
TE LO PORTIAMO

Via Principe Amedeo 120
74100 TARANTO

Tel. 0996418649
Info line 3347767596

cantinepalmieri@gmail.com
Spedizioni in tutta Italia e in tutto il mondo

Protocollo d'intesa tra Regione Puglia, Albo gestori ambientali ed Unioncamere

Più economia circolare

L'accordo è stato sottoscritto a Rimini presso la Fiera Ecomondo, dove le nostre aziende hanno guadagnato una importante vetrina. **Acquedotto Pugliese in prima fila**

È stato sottoscritto a Rimini presso Ecomondo, la fiera per la transizione ecologica che chiude i battenti venerdì 11 novembre 2022, il protocollo d'intesa tra l'Assessorato all'Ambiente della Regione Puglia, Albo gestori Ambientali ed Unioncamere, al fine di dare impulso e concretezza al passaggio da un'economia lineare a quella circolare, in conformità con le normative europee e con senso di responsabilità verso il sistema produttivo pugliese e verso le nuove generazioni. Il Protocollo prevede l'istituzione di un tavolo tecnico coordinato dai tre sottoscrittori ed aperto a tutte le articolazioni rappresentative



pubbliche e private che intendono far parte di questo pionieristico percorso di cambiamento.

L'Assessorato all'Ambiente della Regione Puglia sarà parte attiva affinché si dia impulso all'utilizzo dei sottoprodotti nella simbiosi industriale. In particolare, provvederà ad armonizzare gli indirizzi amministrativi volti a facilitare l'utilizzo e la diffusione degli stessi coinvolgendo tutte le articolazioni regionali competenti ovvero gli Enti Locali interessati dai procedimenti autorizzativi.

«L'Assessorato all'Ambiente della Regione Puglia - ha dichiarato l'assessora **Anna Grazia Maraschio** - attraverso il prezioso contributo informativo e professionale dell'Albo Gestori Ambientali, unitamente all'eccellente rappresentatività del sistema camerale, sosterrà lo sviluppo del mondo imprenditoriale accom-

pagnandolo nella transizione ecologica, che dobbiamo completare salvaguardando economia ed ambiente, che non devono mai più rischiare di diventare antitetiche, ma essere uniche e complementari fondamenta della crescita sostenibile che abbiamo immaginato per la Puglia». Il tavolo tecnico si insedierà già la prossima settimana per dare cominciare a scrivere questo pezzo di storia della politica pugliese.

L'ESPERIENZA E IL FUTURO DI ACQUEDOTTO PUGLIESE A ECOMONDO 2022

L'acqua, fonte di vita, al centro di Ecomondo con Acquedotto Pugliese (AQP), che ha portato la sua storia di oltre 100 anni di ingegneria, visione e intraprendenza nel Mezzogiorno d'Italia, raccontando il suo percorso di impresa chiamato oggi a nuove sfide tecnologiche e industriali.

La 25ª edizione dell'evento internazionale di riferimento sui temi della transizione ecologica, l'economia circolare e rigenerativa e della sostenibilità, è stato il contesto ideale per raccontare ad addetti ai lavori, esperti e studiosi, il presente di uno dei più importanti gestori europei di sistemi idrici integrati, ma anche i progetti di un'azienda pubblica pronta a entrare, con la sua storia e la sua identità, in nuovi comparti strategici. Un'azienda impegnata nella costruzione di una rete di partnership e collaborazioni con le realtà produttive italiane e con altri player internazionali.

Lo stand allestito da Acquedotto Pugliese, chiamato **Apah, Acqua che genera Acqua**, è stato all'interno della rassegna uno dei centri di dialogo e confronto della Fiera. TVA, la prima web

tv tematica sull'acqua, è stato il contenitore multimediale per trasmettere online e in diretta incontri, iniziative, talk e dibattiti con alcuni dei vertici delle principali utility nazionali, esponenti della sostenibilità e protagonisti della transizione ecologica nazionale e internazionale. A dare uno sguardo diverso da quello manageriale alla questione green, i giornalisti di alcuni delle maggiori testate di settore come **Federico Ferrazza**, direttore di Wired Italia, **Sergio Luciano**, direttore di Economy, e **Jacopo Giliberto**, giornalista del Sole 24 Ore.

Con la sua partecipazione a Ecomondo 2022, Acquedotto Pugliese, insieme a Regione Puglia, Ager (Agenzia regionale per i rifiuti) e Aseco, ha inteso promuovere una sempre maggiore coscienza nella valorizzazione e tutela delle risorse grazie allo sviluppo tecnologico. Nelle quattro giornate in fiera farò puntati su cinque temi principali: innovazione, cooperazione, internazionalizzazione, sostenibilità e riuso e riciclo. Queste le direttrici dei talk che TVA ha trasmesso, con rubriche, interviste, approfondimenti e resoconti sviluppati sotto gli aspetti scientifici, gestionali e degli scenari futuri della transizione ecologica. La voce di AQP presente anche nei principali dibattiti e incontri in programma nella manifestazione, per dialogare, ascoltare, proporre, interagire e partecipare ad una transizione in cui il ruolo dell'acqua giocherà un ruolo cruciale.

PRESENTATA CON SUCCESSO LA TECNOLOGIA "BLOCKCHAIN CH4 BIOMETANO INTELLIGENTE" DI MENDELSONN

«Il primo passo che deve fare un'azienda che intenda realiz-

DA 40 ANNI AL SERVIZIO DELL'AMBIENTE

INNOVAZIONE, QUALITÀ, AFFIDABILITÀ E SOSTENIBILITÀ SONO I NOSTRI VALORI A GARANZIA DI UN AMBIENTE PULITO

ESPERTI NELL'ESECUZIONE DI:

- SPURGHICI CIVILI E INDUSTRIALI
- BONIFICA SITI INQUINATI
- RACCOLTA E TRASPORTO RIFIUTI
- RIMOZIONE E BONIFICA AMIANTO
- BONIFICHE SERBATOI
- PROVE DI TENUTA SERBATOI
- BONIFICHE SU UNITÀ NAVALI
- MANUTENZIONE IMPIANTI DI DEPURAZIONE
- NOLO BAGNI CHIMICI
- DISINFESTAZIONI E DERATTIZZAZIONI
- SANIFICAZIONI
- LAVORI EDILI DI ALLACCIO ALLA FOGNATURA
- CONSULENZA AMBIENTALE
- PRONTO INTERVENTO AMBIENTALE

PIETRO S.R.L.
MANCARELLA

Via Costantinopoli Z.L. sn - 74026 Pulsano (TA) Tel: +39 099 5338678 - Fax: +39 099 5338678 info@mancarellaserviziocologici.com



zare il proprio impianto di produzione di biometano è fare un serio studio di fattibilità economico-finanziario, in quanto le variabili in gioco sono moltissime e vanno tutte considerate e valutate in un progetto industriale che vale dai 10 ai 25 milioni di euro e che comporta dei rischi non indifferenti. Uno degli aspetti più rilevanti è quello delle coperture finanziarie del progetto, che devono necessariamente sfruttare ogni linea di finanziamento pubblico disponibile, e in questo momento gli strumenti sono numerosissimi», spiega **Sergio Marco Previati**, amministratore unico di Mendelsohn alla 25ª edizione di Ecomondo, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica, l'economia circolare e rigenerativa in programma in questi giorni a Rimini (dall'8 all'11 novembre).

L'agenzia di sviluppo nata a Bari, oggi con una sede anche a Reggio Emilia, ha presentato ad Ecomondo con successo la nuova tecnologia BLOCKCHAIN CH4 biometano intelligente, che ha proprio la funzione strategica di evitare la revoca degli incentivi rendendo l'impianto di biometano inattaccabile dal punto di vista normativo.

«Questa tecnologia innovativa ed esclusiva messa a punto dagli ingegneri Mendelsohn consente di evitare sia i costosi fermi impianto (si pensi che per ogni settimana di fermo impianto l'imprenditore perde circa 100.000 euro di ricavi) sia le revocche degli incentivi pubblici concessi, sto parlando sia del contributo a fondo perduto sia della tariffa incentivante GSE – spiega sempre Previati. – Il sistema messo a punto prevede l'utilizzo delle tecnologie esistenti IoT (internet delle cose), di quella Cloud e di quella che si definisce Intelligenza artificiale, oltre a quella blockchain, che alla fine del percorso di elaborazione delle informazioni di processo acquisite dai sensori posti sulle diverse macchine (digestori, upgrading, compressore, cabina, liquefattore, ecc.) certifica tutto ciò che succede nell'impianto per poterlo opporre agli enti in fase di controllo. In questo modo si può dimostrare che tutto è in regola, evitando l'applicazione delle sanzioni come la revoca degli incentivi e il sequestro dell'impianto come previsto dal decreto sulla responsabilità penale delle imprese».

Tutti gli incentivi, sia quelli per la realizzazione dell'impianto, sia quelli sulla produzione di biometano (CIC e nuova Tariffa) sono a rischio di revoca nel tempo nel caso in cui la gestione dell'impianto non segua le stringenti regole stabilite da

GSE - Gestore dei servizi energetici - società partecipata dal Ministero dell'economia e delle finanze.

Per gli impianti che ricadono nella normativa del dm 2 marzo sono ancora disponibili una serie di incentivi sia a fondo perduto sia come crediti di imposta con copertura finanziaria fino al 100% del valore degli investimenti. Per gli impianti che intendono accedere al nuovo bonus biometano PNRR (40% a fondo perduto) gli esperti Mendelsohn si occuperanno dell'istanza di partecipazione all'asta, del monitoraggio del cantiere e della rendicontazione delle spese. **I fondi stanziati ammontano a quasi due miliardi di euro e possono finanziare oltre 500 impianti nei prossimi 4**

anni.

“I nuovi fondi PNRR sono moltissimi, ai quali vanno aggiunti i fondi complementari e i fondi ordinari dello stato italiano e delle regioni, che utilizzano i fondi strutturali UE; insomma, un panorama vastissimo ma molto complesso di fondi pubblici, un labirinto nel quale bisogna sapersi muovere con cautela e con competenze di altissimo livello. Sì, prevediamo un aumento esponenziale delle richieste, ma prevediamo che nei prossimi 4 anni possano accedere a questi fondi circa 700 impianti in Italia, che da soli porteranno un forte contributo alla soluzione della crisi climatica in atto”, aggiunge l'esperto.

FALCONE
Assicurazioni s.n.c.

Da oltre 50 anni al vostro servizio

Agenzia Generale

NUOVA SEDE

Lunedì 14 Novembre
Ore 18:00
Via Roma, 16 - Mesagne

Vi aspettiamo

Agenti: **Antonluca Falcone**
Alessandro Falcone

UnipolSai
ASSICURAZIONI



**Frattura di bacino, la regione del corpo che collega il tronco agli arti.
Come procedere**

Ridurre subito la lussazione

Il sig. G.B. ha il fratello che ha subito una frattura di bacino e vorrebbe saperne di più.

Nelle fratture del cotile la buona funzione è quasi sempre sinonimo di buona riduzione e viceversa. Per conseguire questo obiettivo è indispensabile però che alcune regole fondamentali per la gestione del paziente vengano rispettate.

Aldilà dei casi inoperabili, o per l'età avanzata o per le condizioni generali precarie, il trattamento incruento deve essere limitato alle lesioni composte, alle fratture trasverse basse, alle fratture della colonna ileo-pubica con buona conservazione dei rapporti del femore con il cotile e alle fratture del ciglio acetabolare.

Per tutte le altre lesioni si impone il trattamento chirurgico. Il successo di un atto chirurgico si fonda su tante piccole cose.

Secondo questa saggia composizione possiamo perciò asserire che per quanto riguarda il cotile, il trattamento deve ispirarsi a un protocollo gestionale basato sulla tempestività, l'accuratezza e la diligenza.

In altre parole il paziente deve essere sottoposto agli accertamenti strumentali e clinici necessari per giudicare il suo stato di salute e per valutare oltre alla frattura le possibili associazioni sintomatiche ad esse connesse.

È necessario perciò riconoscere e ridurre una lussazione tempestivamente, tipizzare la lesione con delle indagini strumentali adeguate e all'occorrenza con la tac, scegliere la via di accesso appropriata per ogni tipo di frattura, operare entro le prime due settimane dall'evento traumatico e mobilizzare o alzare il paziente al più presto.

La lussazione coxo-femorale non può sfuggire a un esame clinico accurato perché il quadro che la caratterizza è quasi sempre eclatante.

Se non c'è la lussazione possono però passare inosservate delle fratture clinicamente silenti che se non sottoposte a un trattamento adeguato conducono quasi sempre a complicanze gravi ed imprevedibili.

Nelle fratture acetabolari quindi non ci si deve accontentare dei radiogrammi standard e se nonostante la negatività dei radiogrammi il dubbio della frattura permane è bene ricorrere senza indugi a esami strumentali più sofisticati.

Il quadro neurologico può presentare una paralisi nel territorio di distribuzione del nervo sciatico.

Se il dato non viene evidenziato non si possono fornire poi al paziente dati certi sulla sua prognosi e sui presidi terapeutici adatti alla circostanza.



Emerge ormai con chiarezza dai dati statistici che la mancata tempestiva riduzione di una lussazione conduce in termini percentuali abbastanza elevati alla necrosi della testa femorale.

La riduzione della lussazione può risultare stabile o instabile, se è instabile il miglior modo per prevenire la necrosi è quella di accelerare i tempi dell'intervento.

In alcuni polifratteggiati, degenti soprattutto nei reparti di terapia intensiva, viene applicato qualche volta al bacino un fissatore esterno temporaneo con lo scopo di togliere il dolore provocato dalla frattura e mobilizzare il paziente nell'attesa che i tempi maturino per l'atto chirurgico.

Questa pratica non è scevra da alcuni rischi in previsione soprattutto di un accesso anteriore ileo inguinale.

Inoltre le viti del fissatore anche se gestite in accurata sepsi possono contaminare la ferita durante l'accesso chirurgico aumentando il rischio di infezione. c'è poi da aggiungere che una frattura cotiloidea a meno che non sia accompagnata da lussazione posteriore o anteriore eccezionalmente provoca dolore.

Per quanto concerne la fase chirurgica le vie di accesso debbono essere ampie e anatomiche, la miniinvasività non si addice a questo tipo di chirurgia e contraddice l'esigenza di operare nel più assoluto rispetto delle strutture mobili che attraversano il campo operatorio.

Le complicanze paralitiche in corso di osteosintesi di una frattura acetabolare possono interessare oltre al femore cutaneo e all'otturatorio due strutture nervose particolarmente importanti per la vita di relazione: il nervo crurale e il nervo sciatico.



Sono finalizzati ad accertare una serie di aspetti. Ecco la disciplina

CONTROLLO SUGLI ENTI DEL TERZO SETTORE

Il Codice del Terzo Settore introduce in capo agli enti, dotati o no di personalità giuridica, l'aspetto non trascurabile dell'obbligatorietà, per legge o per statuto, di organi di controllo e di revisione. Eventualità che è destinata a riguardare sicuramente enti dimensionati, ma contemporaneamente ad aumentare la platea degli interessati.

La nomina può avvenire al superamento dei limiti normativi previsti ovvero per libera scelta statutaria dell'ente.

La disciplina dell'organo di controllo e della revisione legale dei conti (contenuta negli artt. 30 e 31 del Codice) ha carattere inderogabile, con conseguente necessità per gli enti di conformare innanzitutto gli statuti al dettato normativo.

Tale obbligo di adeguamento e di nomina dell'organo di controllo riguarda in primo luogo tutte le fondazioni e tutti gli enti che hanno costituito patrimoni destinati (in base a quanto stabilito dall'art. 10).

Inoltre, sono investite dello stesso onere le associazioni che si trovino nella situazione di superamento dei limiti dimensionali normativamente previsti. Le associazioni tenute a nominare i componenti dell'organo solo al verificarsi delle condizioni di legge, qualora al momento della modifica statutaria non siano ancora obbligate alla nomina, possono comunque inserire in sede di adeguamento l'organo di controllo tra gli organi associativi, individuandone le caratteristiche (ad esempio il carattere monocratico o collegiale, il numero di componenti, l'eventuale presenza di membri supplenti) e subordinando la nomina dei componenti e l'avvio dell'attività dell'organo stesso al verificarsi delle condizioni di obbligatorietà per legge.

Anche in questo caso ci si trova tuttavia di fronte a disposizioni inderogabili (che consentono quindi l'adeguamento agevolato) rispetto alle quali l'ente deve porre in essere le misure organizzative necessarie per adempiere senza ritardo.

Un ultimo caso è rappresentato dalle associazioni di minori dimensioni che decidono autonomamente di dotarsi comunque di un organo di controllo, indipendentemente dal verificarsi delle condizioni di obbligatorietà per legge. In tal caso, contrariamente alla prima ipotesi, ci si trova davanti ad una facoltà dell'ente.

Una terza ipotesi, ugualmente facoltativa, è quella riguardante associazioni e le fondazioni, le quali al ricorrere delle condizioni di legge (contenute nell'art. 31 del Codice del Terzo



Settore) possono incaricare l'organo di controllo di effettuare la revisione legale dei conti. In ordine alla revisione legale, la necessità della previsione statutaria in adeguamento al Codice si pone in particolare con riferimento alle modalità di nomina del revisore.

Per le associazioni la legge attribuisce all'assemblea il compito di nominare e revocare, quando previsto, il soggetto incaricato della revisione legale dei conti, fatte salve le deroghe stabilite dalla legge.

Nelle associazioni, riconosciute o non riconosciute, la nomina di un organo di controllo, anche monocratico, risulta invece obbligatoria quando siano superati per due esercizi consecutivi due dei seguenti limiti: a) totale dell'attivo dello stato patrimoniale: € 110.000;

b) totale delle entrate comunque denominate (ricavi, rendite, proventi, erogazioni liberali, ecc.): € 220.000. Riteniamo che questo limite si riferisca solo alle entrate in denaro e non alle erogazioni in natura, cioè in beni o servizi ceduti gratuitamente all'ente; c) dipendenti occupati in media durante l'esercizio: 5 unità.

L'obbligo della nomina di un organo di controllo viene meno se, per due esercizi consecutivi, i limiti di cui sopra non vengono superati.

Per informazioni: giuseppe.losavio@odcecta.it

La nomina dell'organo di controllo è obbligatoria anche qualora siano stati costituiti patrimoni con destinazione specifica ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. 117/2017, norma che risulta applicabile solo agli ETS dotati di personalità giuridica ed iscritti nel Registro delle Imprese, vale a dire alle cooperative sociali ed alle imprese sociali aventi forma giuridica di associazione riconosciuta, fondazione, società di capitali o Cooperativa.

I componenti dell'organo di controllo possono in qualsiasi momento procedere, anche individualmente, ad atti di ispezione o di controllo, richiedendo a tal fine agli amministratori notizie sull'andamento delle attività dell'ente in generale o di singole operazioni (attività, iniziative, progetti).

Per quanto riguarda l'obbligo di nomina del revisore legale (persona fisica o giuridica, ai sensi di legge e di statuto), salvo quanto previsto dal c. 6 dell'art. 30 ed ai sensi di quanto contemplato nell'art. 31 del D.Lgs.

117/2017, le associazioni, riconosciute o non riconosciute, e le fondazioni ETS conservano l'obbligo di nomina quando superano



per due esercizi consecutivi due dei seguenti limiti:

- a) totale dell'attivo dello stato patrimoniale: € 1.100.000;
- b) totale delle entrate comunque denominate (ricavi, rendite, proventi, erogazioni liberali, ecc.): € 2.200.000.

Riteniamo che anche questo limite si riferisca solo alle entrate in denaro e non alle erogazioni in natura (beni o servizi ceduti gratuitamente all'ente); c) dipendenti occupati in media durante l'esercizio: 12 unità.






STILE ACCIAIO EdilBuzzerio 2020

**UN NUOVO LOCALE PIENO DI IDEE
DOVE ACCOGLIERE AL MEGLIO
I NOSTRI CLIENTI**

SHOW ROOM - Via Campania, 159

CONTO ALLA ROVESCIA PER IL PMI DAY 2022

La bellezza del saper fare e dei valori

È partito in questi giorni il conto alla rovescia del PMIDay 2022 di Confindustria Lecce, con una serie di incontri itineranti presso gli Istituti scolastici che hanno aderito alla giornata dell'orgoglio delle piccole e medie imprese, che si terrà il 18 novembre. La prima e la seconda tappa del percorso si sono svolte presso gli istituti "Galilei Costa Scarambone" e "De Pace" di Lecce, mentre la terza e la quarta si terranno presso gli Istituti "Salvemini" di Alessano (il 7 novembre) e "Olivetti" di Lecce (il 9 novembre).

"Sono momenti fondamentali - afferma Roberto Marti, presidente Piccola Industria Confindustria Lecce - per parlare d'impresa, del suo valore sociale, come motore di sviluppo, crescita ed occupazione e fare vera cultura d'impresa. E' sempre un'esperienza unica ed emozionante incontrare i ragazzi e parlare loro di cultura del lavoro e di imprenditori, del fare e del fare bene, concetto che pervade l'attività quotidiana delle nostre piccole e medie industrie".

Tema cardine dell'evento che ha varcato ormai, alla sua XIII edizione, i confini nazionali e che si svolge in contemporanea nel mondo, è la bellezza: del saper fare italiano, espressione dei talenti, dei valori, della cultura che ritroviamo nelle produzioni di beni del nostro Paese. E ancora bellezza della formazione e della ricerca, dei rapporti umani all'interno delle aziende, ma anche bellezza del trasferire ai giovani la passione del lavoro e dell'in-

traprendere.

"Del resto i giovani - spiega Marti - sono i protagonisti assoluti del Pmi-day2022, come voce narrante, come attori ed interpreti delle aziende che visiteranno, poiché abbiamo l'ambizione di costruire una relazione tra giovani e impresa sin dai primi anni di vita scolastica, quelli fondamentali per stabilire una connessione positiva con le realtà industriali e far sì che in età adulta possano sviluppare attitudini d'impresa".



Roberto Marti

TRIVELLE

«NO A NUOVE CONCESSIONI IN PUGLIA»

MARIO TURCO (M5S): «EMILIANO DIMOSTRI FERMEZZA IN DIFESA DI AMBIENTE E TURISMO»

«Il MoVimento 5 Stelle manifesta la sua totale contrarietà alle trivellazioni che il nuovo governo vuole effettuare lungo le coste italiane, in antitesi agli impegni assunti in sede internazionale sull'abbandono del fossile e sulla lotta al cambiamento climatico.

La contrarietà del M5S non è solo ideologica, ma è di prospettiva. Un ritorno al passato che stride con gli obiettivi dell'Agenda 2030 e con quelli più ambiziosi 2050. Una misura, peraltro, che non risolve l'attuale emergenza energetica senza le dovute valutazioni in tema di sostenibilità e tempi lunghi di realizzazione (in media 5/7 anni). Inoltre, la discutibile resa dei giacimenti esistenti, in gran parte non funzionanti per la scarsa produttività e gli alti costi estrattivi e di gestione, contribuisce a far apparire la decisione del Governo Meloni a dir poco anacronistica, risultando una sorta di goffa "corsa all'oro", in un'isola che non c'è. Una prospettiva, quindi, fallimentare, che non risolverà né la crisi energetica né, tanto meno, il caro bollette.

Il tema interessa anche la Puglia, dove il "no" del M5S assume con-



notati ancora più marcati, se pensiamo che sia nelle aree del Mar Adriatico che in quelle del Mar Ionio (Golfo di Taranto), dove si vorrebbe attingere agli insostenibili giacimenti di gas, è iniziato un virtuoso processo di transizione ecologica su eolico e solare, che proseguirà nei prossimi mesi con i primi investimenti e insediamenti legati alla produzione dell'idrogeno verde. È questa la Puglia che vogliamo; alimentata da energie rinnovabili e green, nel rispetto del paesaggio e dell'ambiente. Le trivellazioni nel nostro mare minerebbero altresì la vocazione turistica della Regione, per questo chiediamo al Presidente Emiliano e a tutte le forze politiche e civiche di schierarsi con fermezza contro il rilascio di nuove concessioni. L'invito è esteso anche alle associazioni, al mondo accademico, scientifico e professionale. Soltanto puntando sulle rinnovabili e sulle nuove energie verdi possiamo costruire un futuro migliore, sostenibile, rispettoso dell'ecosistema e nell'interesse delle future generazioni».

Lo afferma in un comunicato stampa il Sen. Mario Turco, Vicepresidente del M5S.

LOPALCO (ARTICOLO UNO): “UN DANNO PER L’AMBIENTE E IL TERRITORIO”

“La crisi energetica e la guerra in Ucraina possono e devono rappresentare un’opportunità per creare un nuovo modello di sviluppo più sostenibile e non, come vorrebbe il Governo, per portare avanti una politica che punta a investire in soluzioni retrograde che guardano al passato e mettono a rischio la tutela nostro ambiente e del nostro territorio”. È quanto dichiara Pier Luigi Lopalco, Consigliere regionale di Articolo Uno e Presidente del Gruppo Misto in Regione Puglia in merito alla norma approvata dal Consiglio dei Ministri sulle nuove concessioni per aumentare l’estrazione di gas in Adriatico.

“Sul tema delle trivelle – prosegue Lopalco – la nostra regione non si è mai piegata e mai si piegherà all’idea che gli interessi delle multinazionali del petrolio possano mettere a rischio e deturpare, per un pugno di barili, anche di scarsa qualità, la nostra più autentica e inestimabile ricchezza: il mare. È una scelta di buon senso! E lo è ancor più oggi che, di fronte alla grave crisi climatica in atto e ai potenziali danni ambientali sul piano della sicurezza nelle aree sismiche, tale scelta appare miope e assurda”.

“Per questo – conclude il Consigliere regionale – auspico che la Puglia, che è sempre stata in prima



linea nella battaglia contro le ispezioni in mare di idrocarburi e da tempo ha deciso di scommettere sulle fonti rinnovabili a dispetto di quelle fossili per rispondere alle richieste di cittadini, sindaci e associazioni, faccia sentire oggi più che mai la propria voce, rilanci le battaglie ambientaliste sia a livello di mobilitazione di massa che a livello istituzionale per ribadire la ferma contrarietà e difendere i diritti inalienabili delle nostre popolazioni. Non perdiamo questa importante opportunità!”.

Pier Luigi Lopalco, Consigliere regionale Articolo Uno, Presidente Gruppo Misto

L'ADRIATICO
IL SETTIMANALE GRATUITO

Scarica il nostro freepress su
www.ladriatico.info



STILE ACCIAIO

Artigiani dell'Acciaio

Via del Tratturello Tarantino, 6 - Paolo VI z.i. Taranto

Tel./Fax 099.4724225 - Mail: stileacciaio@virgilio.it

Giovanni 349.6251065 - Ivan 328.1764273

segui su  www.stileacciaio.it

MISERIA E MISERIE, IL VIRUS CHE NON SI ESTIRPA

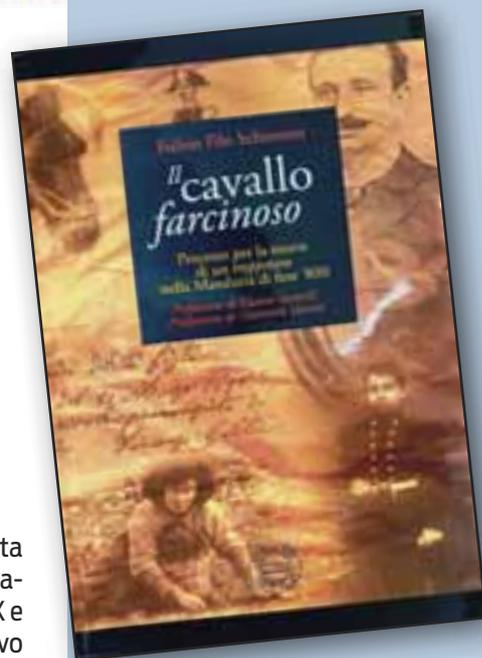
di PAOLO ARRIVO

Cinismo e avarizia, bisogni e sfruttamento, arroganza, piaggeria; mistificazioni del potere. Sono le umane miserie e la loro immutabile permanenza negli uomini. A trattarle, sottolinea Giancarlo Valente nella postfazione, è Fulvio Filo Schiavoni in "Il cavallo farcinoso". Il libro, del quale è stata stampata la seconda edizione (fu scritto nel 2012), tratta di una vicenda piuttosto comune, per l'epoca in cui trova ambientazione: la morte di un giovane operaio di Manduria che lavorava in un frantoio oleario. Morte sopraggiunta dopo una breve malattia trasmessa da un ronzino ammalato che muoveva la macina delle olive. L'animale, pur affetto da malattia contagiosa, era stato messo a lavorare fianco a fianco dei trappetari per avventatezza, per difetto di valutazione o calcolo del padrone del frantoio. Un ricco signore locale che subì un processo penale tra il 1896 e il 1897. L'Autore si muove in questa storia come in una indagine poliziesca ricostruendo con cura maniacale i luoghi del misfatto.

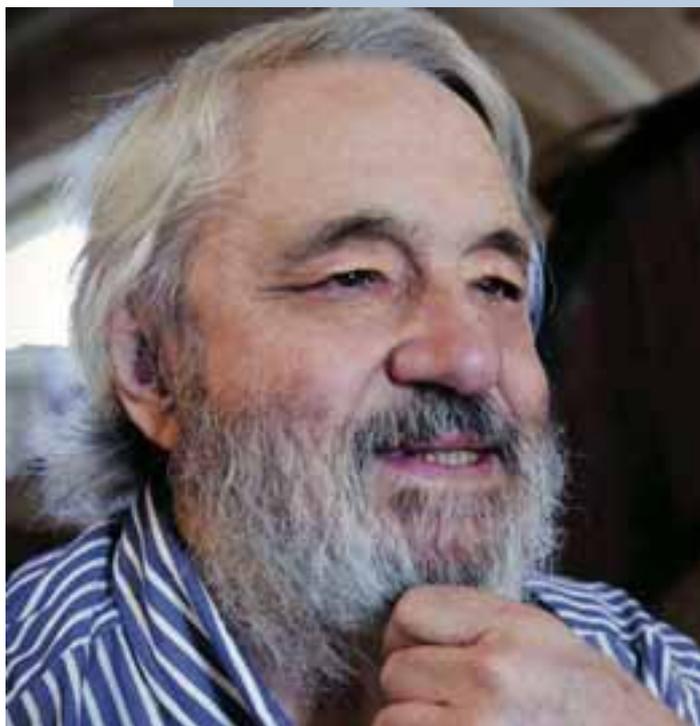
E il lettore apprezza quello che sembra connotarsi come un giallo all'italiana. Va da sé che, per le tematiche espresse, per le sopraccitate miserie, quella contenuta in *Il cavallo farcinoso* è una storia che ci appartiene. Che non possiamo giudicare lontana. L'attualità del testo resiste all'ultimo decennio di moderne trasformazioni. E poi il mondo dei trappetari, genericamente quello oleario, rimandano alla sacralità dell'ulivo, devastato dalla Xylella fastidiosa: la pandemia inarrestata, contro la quale non c'è vaccino. Proprio la pericolosità del contagio è, insieme al signor Vincenzo Filotico, al processo per la morte del

trappetaro in Manduria, il protagonista della storia racchiusa in novantasette pagine. Siamo negli anni a cavallo tra il XIX e XX secolo. Quando la cultura dell'olivo segna una crescita non costante sul territorio della provincia ionica. Attraverso la descrizione di un antico frantoio semipogeo, tra quelle pagine impreziosite dalla presenza di foto d'epoca in bianco e nero, FFL fa una fotografia dell'epoca di transizione vissuta tra il vecchio e il nuovo. È il passaggio dalla miseria, dall'ignoranza, dalle superstizioni e dalle privazioni, a tempi che si prefiguravano come migliori.

Uomo di cultura ed editore, socio ordinario della Società di Storia Patria per la Puglia, fondatore della rivista enoica "Alceo Salentino", Fulvio Filo Schiavoni ha da sempre coniugato la passione per il mare e per il mondo enoico con quella per la carta stampata. Ha all'attivo diverse pubblicazioni: da *Il commercio della neve a Manduria nell'800* (2002) a *Memorie di guerra. Testimonianze di reduci Manduriani del secondo conflitto mondiale* (2006), da *Tenente colonnello dell'Aeronautica Francesco Filo. Frammenti di una piccola storia di una grande storia a Resti marmorei nei fondali di Campomarino di Maruggio* (2003). Opera quest'ultima che è la riprova dell'amore che ha l'Autore per il mare. Per la Bellezza, in generale, per la cultura.



Fulvio Filo Schiavoni





IL COMPITO DI CLARA

Il romanzo usciva a giugno 2012. Da allora sono trascorsi dieci anni, ma non si è assopita la passione dell'autore per la bambina ammalata di bulimia nervosa e per il suo maestro che si prende cura del disagio nascosto dietro gli occhi tristi e nel corpo voluminoso della scolarella.

Le vicende dolorose, ma pure cariche di speranza, della piccola Clara Tobino sono ancora vive dopo tutto questo tempo. Anzi la pandemia ha amplificato il fenomeno del disagio dei minori e del rapporto disfunzionale con il cibo.

Tanto il plot narrativo quanto il tema del romanzo meritano ancora attenzione e una nuova stagione letteraria e di riflessione sociosanitaria. Perché *Il compito di Clara* è al contempo narrativa e focus intorno ai *Disturbi del comportamento alimentare*, di cui Clara è una giovanissima vittima.

Nasce da queste premesse la riedizione del romanzo, curata da Antonio Dellisanti Editore. E con il romanzo, di nuovo alle stampe nell'agosto 2022, nasce un progetto di Educazione alla salute da proporre nelle scuole.

Uno dei nomi più importanti dell'Epidemiologia italiana e internazionale, il professor *Walter Ricciardi*, ha sposato il progetto editoriale firmando la prefazione del romanzo.

Il dottor *Carmelo Licitra Rosa*, Psichiatra lacaniano e membro dell'Associazione mondiale di Psicoanalisi, ha curato la scheda allegata al romanzo. Si tratta di un documento scientifico di elevato valore, che coniuga dati epidemiologici ad aspetti clinici fino a suggerire profili di cura per le persone affette da Disturbi dell'alimentazione.

Il compito di Clara è un romanzo psicologico, a tratti corale, dove emergono i temi della malattia e della morte da due punti di vista privilegiati: quello finemente sensibile di una bambina disagiata e quello paterno e filosofico del suo maestro di scuola: Giorgio Ventura. L'insegnante è un quarantenne

solitario, filosofo e maestro nella scuola elementare di Massafra, città della Puglia ionica magicamente incastonata fra il mare e le gravine. Divide il tempo tra insegnamento, scacchi, studi filosofici e musica classica. Ha un amore, Caterina – magistrato trasferito a Torino per lavoro – pochi amici e un fido interlocutore, Achab, il pesciolino del suo acquario. A scuola conosce Clara, l'alunna della 4^a A diversa dagli altri bambini. Il volto triste e un corpo voluminoso e sgraziato contrastano con la levità della sua intelligenza e la sua fine sensibilità. Giorgio si propone di comprendere il dolore che si cela dietro gli occhi mesti della bambina, oltre il disagio che trapela e di cui nessuno sembra prendersi cura. Sarà un viaggio a ritroso nella vita della bimba ma anche più indietro, nel vissuto dei genitori, fra analisi psicologica e introspezione. Giorgio ricerca nella sofferenza della piccola Clara un senso alla domanda universale sul dolore.

L'autore: Alessandro Faino. Salernitano di Giffoni Valle Piana, vive a Massafra (TA). Dirigente medico Igienista presso ASL TA Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Sportivo, formatore, docente presso la LUMSA Corso di Laurea in Scienze del Servizio Sociale e del Non Profit. *Ha pubblicato: L'imperfetto amore* (Antonio Dellisanti Editore, 2020 - 1^a ed. 2010); *Tutto il tempo* nella silloge *La sostanza delle cose* (Giulio Perrone Editore, 2012); *Il compito di Clara* (Antonio Dellisanti Editore, 2022 - 1^a ed. 2012) vincitore del Premio targa speciale Concorso letterario Il Molinello; *Il candelaio magico* nella silloge *Quindici* (Antonio Dellisanti Editore, 2013); *Il mistero della Sacra Spina* (Antonio Dellisanti Editore, 2018 - 1^a ed. 2014); *Il giardino degli amori perduti* (Il Rio Editore, 2017) vincitore del Premio Nazionale Città di Taranto; *Il confine dei giorni* (Il Rio Editore, 2020) vincitore della Sessione Cuore e radici Premio Letterario Internazionale Città di Sarzana.

Alessandro Faino



Presentato ad Altamura il primo Corso Duale di Alta Specializzazione targato "ITS Cuccovillo"

I supertecnici del Sistema Casa

Occasione per i primi 25 giovani. La sinergia con il Distretto Apulo-Lucano del salotto, la BPPB e le Istituzioni

All'Item Hub di Altamura, in Piazza Stazione, dove sarà allocata la "nuova" sede dell'ITS Cuccovillo Academy di Bari, le aziende del Distretto Apulo-Lucano del Salotto, le Istituzioni locali, la Banca Popolare di Puglia e Basilicata, insieme all'ITS, hanno presentato la 1^a edizione del Corso Duale di Alta Specializzazione Post Diploma in "Tecnico Superiore di Processo, Prodotto, Comunicazione e Marketing per il Settore Arredamento". Il corso si svolgerà nella nuova sede altamurana dell'ITS Cuccovillo.

Venticinque giovani diplomati, che sognano di lavorare nel "favoloso" mondo dell'arredo casa, potranno conseguire gratuitamente, anche grazie al finanziamento della Regione Puglia, l'alta specializzazione tecnologica post-diploma in progettazione, produzione e promozione di prodotti d'arredamento.

Il corso è frutto di un'intensa attività di analisi delle potenzialità del territorio, delle possibilità di crescita del comparto e delle competenze necessarie per avviare in concreto tale crescita.

Il corso, al quale ci si può iscrivere entro il 18 novembre, costituisce un'importante opportunità per i diplomati interessati ad entrare nel mercato del lavoro con un elevato livello di specializzazione.

Istituzioni ed aziende hanno manifestato grande entusiasmo ed altissime aspettative per questo progetto realizzato insieme per i giovani e per il territo-



rio. "C'è esigenza di profili non reperibili nel mercato del lavoro e le aziende sono pronte ad accogliere i giovani che intendono formarsi per lavorare in questo settore nell'area Murgiana", ha sottolineato, fra l'altro, Lucia Scattarelli, presidente della Fondazione ITS "Cuccovillo", che ha fatto gli onori di casa nel corso di un interessante dibattito cui hanno preso parte Giovanni Piccininno, direttore scientifico Item Oxygen srl; Leonardo Patroni Griffi, presidente della Banca Popolare di Puglia e Basilicata.

Al centro dell'incontro inaugurale, dunque, il progetto ITS "Sistema Casa: le origini", sul quale si sono soffermati Angela Masi, già deputata della Repubblica Italiana; Maria Raffaella Lamacchia, diri-

gente sezione Istruzione e Università Regione Puglia.

Per gli enti locali la parola è passata a Raffaella Petronelli, vice sindaca, delegata dalla prima cittadina di Altamura; Fedele Lagreca, assessore del Comune di Gravina in Puglia; Domenico Bennardi, sindaco di Matera; Vincenzo Casone, sindaco di Santeramo in Colle.

A illustrare il progetto ITS "Sistema Casa", prima edizione del corso, l'ingegner Roberto Vingiani, direttore della Fondazione ITS Cuccovillo.

Parola anche alle aziende del territorio. Domenico Loiudice, Dienne srl; Fedele Marchetti, Fema Industry srl - Consorzio CIM; Elisabetta Paradiso, Natuzzi spa.

*L'antica eleganza
della Magna Grecia
celebrata in una nuova era.*

- Camera Brigitte
- Camera Marilyn
- Camera Liza



Lo Schiaccianoci

Bed & Breakfast

Taranto

+39 351.884.58.14

“Servono equità, efficienza e competitività”

Parla il professor, avvocato Francesco Mastro. La riforma della giustizia, il ruolo dell'informazione e una Puglia che ha tante risorse al proprio interno, prima fra tutte quella della portualità

di **Manila Gorio**

La professione forense deve essere esercitata con probità ed equità. Avvocato Francesco Mastro, lei ha una venerazione per la toga. Nel processo e, soprattutto in aula, di fronte al giudice, cerca di dare il meglio e di cogliere l'attenzione con argomenti che vanno dritti al punto, senza divagare. Ama maneggiare con cura un ordigno complicato: il codice di procedura penale, spiegando ai suoi studenti l'importanza di capire il significato più intimo dei termini processuali e del diritto che la legge aiuta per evitare errori. Quando e dove ha iniziato la sua attività? C'è stato un leit motiv che l'hanno spinto ad intraprendere questo percorso professionale?

“Ho un ricordo di quando ero piccolo, volevo diventare pilota di aerei, ma non ci sono riuscito però avevo ben chiara la mia capacità di argomentare. Da ragazzo mi occupavo di politica ed ero il rappresentante d'istituto del mio liceo. Argomentavo in modo razionalmente convincente di fronte a delle persone. Saper riconoscere le argomentazioni razionalmente convincenti, sono capacità di decisiva importanza perché permettono di comportarsi adeguatamente, non accetti passivamente i fatti, cioè non ti limiti a incamerarli così come si presentano, ma ti permette





di chiedere invece perché sono così piuttosto che in un altro modo, qual è il loro fondamento e il loro senso. Battersi per un'idea e un concetto in aula, è la stessa cosa. Amo sposare un'idea, lotto dopo aver sposato l'idea e discuto animatamente, cerco di perseguire l'obiettivo ma sono sempre disponibile al confronto. Sono un avvocato iscritto all'Albo speciale degli avvocati ammessi al patrocinio dinanzi alla Corte Suprema di Cassazione, sono docente di Diritto Processuale Penale dell'Impresa e dell'Economia presso l'Università Lum Jean Monnet di Casamassima. Sono il Presidente regionale per la Puglia dell'Unità Prevenzione e Analisi Criminologica e scrivo per la rivista Wolters Kluwer "Diritto penale d'azienda e antiriciclaggio", professore a contratto in Diritto della Navigazione-Università Mercatorum, Roma, cultore della materia alla cattedra di Diritto della esecuzione Penale alla LUISS "Guido Carli" in Roma e Consigliere componente del Comitato di Gestione Autorità di Sistema Portuale del Mar Adriatico Meridionale. La morale cristiana sovente non riesce a giustificare un avvocato che, in vista di lauti compensi, mette in atto tutti i cavilli del diritto, per far assolvere un soggetto della cui colpevolezza oggettiva è del tutto consapevole ma il principio della

difesa di imputati anche colpevoli di gravi delitti è sacro e doveroso. Devi garantirgli il rispetto delle regole e che possa subire una pena equa. In fondo l'avvocato aiuta un uomo, innocente o colpevole, gradito o sgradito ai pregiudizi popolari, a percorrere il cammino difficile nel quale la vera minaccia non è la legge, ma quei perniciosi assolutismi che hanno lacerato di martiri la storia dell'umanità".

La rete è stata trasformata in una sorta di casellario anomalo, dov'è possibile trovare di tutto e di più. Questa comunicazione inquinata, disturba e trasforma negativamente le garanzie all'interno del processo. E il processo mediatico rende tutti vittima, sia le persone offese sia gli indagati, hanno provocato una sorta di progressiva e insinuante decostituzionalizzazione, con il rischio che ciò che è esterno al processo penale, sia più sanzionatorio rispetto allo stesso processo. Come e dove bisognerebbe intervenire per intraprendere un percorso catartico delle categorie e delle garanzie costituzionali?

"Una sana democrazia deve metodologicamente garantire la libera esplicitazione di tutte le opinioni, non solo quelli degli organi inquirenti ed accusanti,



ma deve educare il lettore a comprendere il vero significato dell'indagine, senza costringere l'indagato a subire una ingiusta, preventiva e frettolosa condanna popolare definitiva e irrevocabile. La pubblicità dei processi è fondamentale perché i processi sono pubblici, gli atti di indagine lo sono meno. In questi giorni stiamo discutendo presso le Camere penali, le restrizioni del dibattito con la forma della Camera di Consiglio. La stampa ha il sacrosanto diritto di informare. L'informazione rende libera la persona, però non tutti riescono a comprendere che quell'informazione è provvisoria. Paradossalmente la notizia sostituisce il reato, perché equivale a condanna e conseguentemente l'uso deviato ed illegale che si fa di atti coperti dal segreto istruttorio finisce col privarci di un bene prezioso ed irrinunciabile in un paese civile, ossia del processo penale, unico baluardo di libertà, di garanzia della certezza del diritto e presupposto della fiducia nella giustizia. L'attenzione pubblica a seguito di note vicende giudiziarie (caso Sollecito), deve farci rammentare quest'annosa questione un po' barbosa e desueta, del segreto d'indagine. Certo è che l'esigenza d'informazione deve essere rapportata alla gravità ed importanza del processo sotto il profilo oggettivo ed alla "appetibilità" dei personaggi coinvolti sotto il profilo soggettivo. In effetti il ruolo egemonico, e non mitigabile da un insufficiente diritto di rettifica, della libertà di stampa fa sì che i malcapitati indagati restino ingiustamente e non di rado disastrosamente penalizzati dalla pubblicazione dei loro nomi sulla scorta di una informazione ideata quale strumento di garanzia, e sovente per converso, emessa a detrimento non solo della figura morale, ma finanche incidendo sulla loro



posizione difensiva”.

Molti processi partiti con grande strombazzamento di stampa e tintinnio di manette, sovente giacciono sonnacchiosi nei capienti armadi della giustizia. Invece della spada che rappresenta la forza e la bilancia che dovrebbe rappresentare la misura, la dea bendata non dà e non toglie niente a nessuno, lascia trascorrere il tempo prescrizionale che tutto aggiusta e riporta nei binari di un sanante condono pro vita e post mortem con iter burocratici nettamente inferiori agli standard europei. La Giustizia se funziona bene, c'è un benefico trasversale su tutto il sistema. La Giustizia e il PNRR a che punto sono secondo lei?

“In questa contingenza storica il problema dell'efficienza della macchina giudiziaria è divenuto prioritario. Il reato deve avere un tempo entro il quale se un processo non si è concluso, il reato va dichiarato prescritto. E' un'azione di grande civiltà però solo uno Stato efficiente e che possiede i mezzi può farlo. Le ragioni sostanziali si basano sul duplice rilievo che, più tempo decorre dalla commissione del reato, più la memoria sociale del fatto criminoso tende a sbiadire e, nello stesso tempo, una pena ritardata rischia di perdere senso e di risultare superflua in conseguenza dei possibili cambiamenti positivi sopravvenuti nella persona dell'autore. Mentre le ragioni processuali poggiano sulla presa d'atto che, più tempo passa, oggettivamente più difficile diventa l'accertamento probatorio di un reato ormai lontano, nonché sulla ineludibile esigenza di garantire al cittadino la tutela del suo diritto fondamentale ad una ragionevole durata del processo. Una equilibrata riforma della prescrizione dovrebbe misurarsi con l'insieme complessivo delle giustificazioni adducibili a suo fondamento. Il processo pendente è già una punizione che non ti permette di lavorare, partecipare ai concorsi. Con la prescrizione la parte civile e la parte offesa, possono ottenere il risarcimento. I populismi di alcune fazioni fanno vedere di essere dalla parte delle vittime, ma le vere vittime in realtà sono le parti offese. Le forze politiche dovrebbero rinunciare alle pregiudiziali contrapposizioni di parte e tentare di sviluppare una collaborazione più virtuosa possibile: a vantaggio di un sistema penale che necessita non solo di funzionare più efficacemente, ma anche (e soprattutto) di uniformarsi sempre più ai principi del costituzionalismo nazionale ed europeo. La giustizia è una infrastruttura che sorregge tutto il Paese, ed è su questo principio che si



base la rilevanza della riforma per la ripresa e la resilienza del Paese, la cui attuazione aiuterà a migliorare l'equità, l'efficienza, la competitività e il clima economico del Paese. Nei paesi dove la giustizia funziona bene c'è un beneficio trasversale su tutto il sistema. Troppe sono le cose da fare, purtroppo è stata pagata la fretta rendendo la giustizia più difficile da amministrare”.

Nel 2020 i reati sono diminuiti, tuttavia sono aumentati quelli di genere. Alla luce della sua lunga esperienza, quali sono le soluzioni per arginare/mitigare questa terribile piega sociale?

“L'incremento delle pene, seppur doveroso, non è in grado da solo di arginare il problema. Semmai l'intervento più massiccio dev'essere culturale, sensibilizzando le nuove generazione verso un nuovo sistema valoriale che insegni ad elaborare la sconfitta in amore, la rabbia, la gelosia, a disancorarsi da

quell'egocentrismo che impedisce di reagire alle difficoltà relazionali se non eliminando fisicamente il problema. Gli sforzi fatti sotto il profilo normativo processuale, servono, però ricadiamo nell'organizzazione logistica della giustizia. Non si riesce a sopportare il carico delle denunce, non si riesce a tenere il passo. Questa nostra società scristianizzata e secolarizzata, è oramai tesa a dissacrare i valori più alti e a ridicolizzare le istituzioni più salde, a smitizzare i valori della civiltà. Questa società non è più capace di creare uno spazio interiore di disponibilità profonda; gli uomini non sanno interrogare se stessi, scendere nel proprio spirito, andare oltre la propria individualità, le proprie passioni, ritrovare la verità universale. Ciò evidentemente causa una diseducazione e una dissacrazione dei valori”.

Con nota del presidente della Regione Puglia Michele Emiliano del 16/02/2022 lei è stato designato per un quadriennio quale componente del Comitato di Gestione dell'autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Meridionale in rappresentanza della Puglia, che in virtù della sua peculiare posizione geografica, si presenta come un hub nel cuore del Mediterraneo e come snodo cruciale. Qual è la situazione della blue economy e quanto pesa la presenza

di un sistema portuale efficiente nel determinare la crescita e la competitività del paese? In fase di crisi come sta reagendo, sta perdendo competitività?

“In realtà sono stato indicato dal presidente Emiliano quale componente del comitato di Gestione, prima comitato portuale già dal 2008. Mi occupo, quindi, di gestione e logistica dei porti oramai da 14 anni, esperienza che hanno davvero in pochi. I porti pugliesi stanno vivendo un momento esaltante. I risultati ottenuti ci portano nei primi posti delle classifiche della portualità italiana, i dati sono in forte ascesa le cui percentuali non hanno uguali. Grazie alla sinergia tra istituzioni, imprenditori e capitaneria di porto, la Puglia si afferma come leader anche per la marineria. Nei primi nove mesi del 2022, infatti, sono state movimentate più di 14 mln di ton. di merci, +18% rispetto al 2021 e + 11,6% rispetto al 2019, anno pre-pandemia. In crescita anche il flusso dei passeggeri che sono più di 1,2 mln, circa il 34% in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, recuperando gran parte del traffico del 2019. Un aumento si registra nel traffico crocieristico: +128% rispetto allo scorso anno, con oltre 400mila passeggeri transitati nei porti. Siamo i primi ad aver approvato un piano regolatore”.



Il Porto di Bari ha tutti i requisiti per essere la prua di una nave pronta alla navigazione più ardita e altrettanto pronta ad offrire, con generosità le sue merci più preziose: occupazione, legalità, benessere, cultura e avanzamento civile. La sua volontà di sostenere e proteggere lo scalo pugliese, il suo fervore produttivo, la sua fisiologia virtuosa e quel suo riverbero captativo di avviare percorsi rapidi di trasformazione, stanno facendo riprendere le produzioni e i traffici ai livelli pre-covid?

“Sì, li abbiamo superati. Abbiamo incentivato il traffico crocieristico. Bari e Brindisi continuano a tenere numeri che aumentano ogni anno del 150%, stiamo cantierizzando un altro approdo. Bari vanta più economie al suo interno, crocieristica (passeggeri) e commercianti (punti di arrivo e partenza), abbiamo implementato l’adattamento delle banchine e autorizzato nuove gru. Sono un velista da 40 anni circa e un diportista. Il diporto non era visto di buon occhio prima del mio arrivo. Ho permesso la realizzazione di una nuova marina con la realizzazione di 200 posti barca dagli 11-12 metri in poi, nuovi spazi di assistenza e collegamenti per alloggi di navi, parcheggi, servizi. La Puglia ha circa 849 Km di costa e molte agenzie si stanno occupando della nostra regione. Va anche ricordato che i porti che compongono l’Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Meridionale, di cui sono appunto amministratore, sono addirittura sei (Brindisi Monopoli, Bari, Barletta, Manfredonia e Termoli), l’ultima arrivata, Termoli, fa della ADSPMAM una Autorità interregionale, seconda in Italia per grandezza e numero di porti. Devo dare atto che la guida di Ugo Patroni Griffi alla ADSPMAM è senza precedenti”.

L’approccio alla politica dei trasporti e della portualità, guarda molto alle infrastrutture ma i porti devono creare ricchezza nei territori, diventare elemento di competitività territoriale che favorisce lo sviluppo di attività produttive e di servizi. Quali passi importanti sono stati compiuti nella direzione di sfruttare al meglio le potenzialità del paese? Quale può essere il tributo che il porto può dare per trasformare Bari in un poderoso giunto cardanico capace di trasmettere e conferire alla struttura portuale completezza e organicità necessarie per affrontare le sfide future?

“Uno degli aspetti principali dei nostri porti dell’ADSPMAM è il forte legame con la città. Il porto è l’anima della città, sebbene l’area portuale sia un ter-



ritorio ed un ente a parte dal Comune uniti in un rapporto inscindibile. Il porto è uno snodo, un luogo di passaggio e transito nel quale si riordinano le rotte di passeggeri e merci. Serve una sinergia tra le varie forze in campo, una rete che esalti le singole realtà. Una compagnia viene da noi solo se ha un buon approdo, una buona accoglienza e se ha un buon territorio da proporre per il tempo libero. Noi siamo stati e siamo in grado di offrire tutto: approdo comodo, servizi snelli senza lungaggini burocratiche. E’ necessario continuare a rifunzionalizzare le strutture e gli spazi. Abbiamo in mente di incrementare le aree di sosta e realizzare un piano traffico adeguato alle esigenze dei flussi sul nostro territorio. La riqualificazione, il rimodernamento delle strutture e il potenziamento delle attività attualmente già presenti nel porto. Stiamo cercando di fare esplodere Bari in diretto contatto con l’interporto, e Brindisi con importanti infrastrutturazioni”.

Lei è una guida dotata di competenze, di visione, ma oltre alla sua professione comprovate competenze in ambito marittimo, ha altre passioni?

“E proprio come per un innamorato che arde di passione, stare lontani dall’oggetto del proprio amore si rivela una sofferenza. L’unica cosa da fare è trovare il modo per stare più tempo possibile ammollo. Una folle passione che mi permette di deliziare la mia famiglia e i mie amici, non appena le condizioni climatiche e gli impegni lavorativi lo consentono. Il palcoscenico principale per me è la natura, il vento e l’acqua. Faccio parte di un’associazione di velisti “Amici della vela Puglia” e sono istruttore federale di atletica leggera, ho un brevetto da pilota, quattro da paracadutista, ma...solo la vela è rimasta la mia grande passione. Guardo il mare, mi rilasso e mi ricongiungo col mondo, quello stesso che spesso confonde e addolora”.

TORNA IL SALENTO FINIBUS TERRAE

SA.FI.TER. 19ª EDIZIONE, A SAN SEVERO DAL 18 AL 23 NOVEMBRE.
SERATA EVENTO A FASANO IL 23 NOVEMBRE

Il prossimo 18 novembre torna in Puglia un appuntamento eccezionale. Si tratta del Sa.Fi.Ter, il Film Festival Internazionale Salento Finibus Terrae, inserito nella rete dell'Apulia Cine festival Network, la rete di festival cinematografici di Apulia Film Commission, economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio, intervento finanziato con le risorse del bilancio autonomo della Fondazione, e dalla Regione Puglia.

Il festival è sostenuto anche dal Comune di San Severo – assessorato alla Cultura e dall'associazione Egnathia presieduta da Laura De Mola. Ruolo fondamentale per la sua realizzazione hanno avuto anche gli sponsor principali FOPE Gioielli e Tiber Pack, che sostengono interamente l'evento, insieme a diversi sostenitori locali nelle singole tappe.

“Dopo diciotto edizioni estive, quest'anno è la prima volta che il nostro festival si tiene in autunno - spiega l'ideatore del Festival e regista Romeo Conte

- Lo slittamento è stato reso necessario per rispondere a esigenze logistiche dell'organizzazione e delle istituzioni che da così lungo tempo sostengono la nostra iniziativa - continua ancora Conte -. Questo cambiamento ci fa vivere la regione in un periodo diverso dal solito. Si tratta per noi di una sfida, che ci affascina e ci mette alla prova. E a noi le sfide piacciono”.

Il Sa.Fi.Ter quest'anno toccherà due province pugliesi: quella foggiana e quella barese per una settimana di incontri e proiezioni in grado di garantire delle bellissime serate al pubblico di San Severo, dal 18 al 21 novembre, e Fasano, il 23 novembre, con una giornata evento dedicata agli autori pugliesi e al cinema legato alla Puglia. Madrina del Festival in questa edizione è l'attrice, regista e produttrice cinematografica romana Lidia Vitale. Tutti gli appuntamenti, sia quelli di San Severo sia quelli di Fasano, saranno rigorosamente a ingresso gratuito.

Per la prima tappa sono in programma quattro



giornate dense di appuntamenti e ospiti all'interno degli spazi del Teatro Verdi di San Severo. "Anche quest'anno la manifestazione è stata fortemente voluta dall'amministrazione comunale di San Severo guidata dal sindaco Francesco Miglio e con il fondamentale apporto dell'eccellente assessora alla Cultura Celeste Iacovino, che sostiene la settima arte e con impegno contribuisce a organizzare eventi che riguardano anche altre espressioni artistiche in un'ottica di promozione culturale che valorizza la Città" commenta Conte.

E a conferma dell'impegno sul territorio, tutte le iniziative a San Severo vedranno il coinvolgimento delle scuole e delle Università, con un programma ben studiato che include anche la realizzazione di tre Masterclass moderate dal giornalista critico cinematografico Paolo Calcagno a cui oltre agli studenti della facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Foggia e degli Istituti secondari di II° grado di San Severo, anche il pubblico è invitato a partecipare.

Dopo San Severo (FG), la 19ª edizione del Salento Finibus Terrae (Sa.Fi.Ter.) si concluderà a Fasano (BR) il 23 novembre con una giornata-evento dedicata al cinema degli autori pugliesi. "La tappa di Fasano si rende possibile anche quest'anno grazie a sostenitori e amici di lunga data, prima fra tutti l'associazione Egnathia e la sua presidente, Laura De Mola, che ha voluto e patrocinato il Festival in ogni sua edizione dalla prima volta che ha fatto tappa a Fasano - dichiara Romeo Conte -. Grazie anche al suo impegno e alla sua passione, da otto anni posso portare con questo festival l'amore per il cinema e per gli autori indipendenti a Fasano, in una collaborazione che continua anche in tempi delicati come questo".

La giornata inizierà alle 17 nel Cinema Teatro J. Kennedy con la proiezione della sezione a concorso "Corti Puglia" a cura di autori pugliesi, o che comunque hanno con la Puglia un forte legame, e si concluderà alle 21 con la proiezione di "Ti mangio il cuore", l'ultimo lungometraggio, capolavoro del regista, sceneggiatore e produttore biontino Pippo Mezzapesa. Il film,



Tratto dall'omonimo romanzo d'inchiesta dei giornalisti Carlo Bonini e Giuliano Foschini, è stato sceneggiato dal regista insieme ad Antonella Gaeta e Davide Serino e ha tra i protagonisti una sorprendente Elodie, al suo esordio cinematografico, insieme a Francesco Patanè (protagonista maschile), Michele e Brenno Placido. Al termine della proiezione è previsto un incontro con il pubblico moderato dal giornalista e critico cinematografico Paolo Calcagno.

IL PROGRAMMA NEL DETTAGLIO.

SAN SEVERO - DAL 18 AL 21 NOVEMBRE

Il Sa.Fi.Ter. comincerà quindi il 18 novembre alle 17.00 nel foyer del Teatro Verdi, con la proiezione del documentario *Peso morto*, diretto da Francesco Del Grosso, opera importante che racconta le vicende di Angelo Massaro, vittima di un errore giudiziario che lo ha costretto in carcere per 21 anni pur essendo innocente. Alle 18 sempre nel foyer del Teatro lo stesso regista con il protagonista del film si dedicheranno agli studenti e agli spettatori presenti con la prima masterclass, condotta dal giornalista critico cinematografico Paolo Calcagno.

In serata, alle ore 21.00, sarà proiettato un film che il direttore artistico del Festival sostiene da circa un anno: *I fratelli De Filippo*, diretto da Sergio Rubini. Il film, che sfortunatamente non ha goduto di un'ampia distribuzione nelle sale, narra la storia e la carriera dei fratelli e della sorella De Filippo, dall'infanzia fino alla maturità,

e presenta ottime prove attoriali da parte dei protagonisti e della protagonista: Mario Autore (Eduardo De Filippo), Domenico Pinelli (Peppino De Filippo), Anna Ferraioli Ravel (Titina De Filippo), Susy Del Giudice, che interpreta egregiamente la madre di famiglia (Luisa De Filippo). Presenti alla proiezione saranno proprio Susy Del Giudice, Domenico Pinelli e Christian Chiummariello, che nel film interpreta il piccolo Peppino De Filippo. Per l'occasione, il Festival conferirà loro il premio Sa.Fi.Ter. all'interpretazione, premio che, nel caso di Susy Del Giudice, sarà offerto da FOPE Gioielli, main sponsor della manifestazione.

Il 19 novembre la giornata comincerà alle 11:00 con la seconda masterclass condotta dal giornalista Paolo Calcagno, in cui il regista Alessandro Pondi interverrà presentando il proprio lavoro con particolare riferimento alla sua ultima produzione *School of mafia* (2021) che sarà proiettato la sera stessa dalle 21.00 nel foyer del Teatro Verdi. Nonostante il titolo che potrebbe apparire fuorviante, *School of mafia* costituisce un punto di vista esilarante, tragicomico, sul mondo della criminalità, regalando anche interpretazioni straordinarie come quella di Michele Ragno, che sarà presente alla serata di proiezione insieme ad Alessandro Pondi e riceverà con lui il premio Sa.Fi.Ter. Con loro anche Monica Vallerini, compagna del Regista, che nel film ha una piccola parte. Oltre alla masterclass mattutina con Pondi e alla proiezione serale, il 19 novembre è

SALENTO

FINIBUS TERRAE

filmfestival internazionale cortometraggio

anche il giorno della sezione a concorso "Corti Italia": a partire dalle 17.00 nel foyer del Teatro Verdi di San Severo sarà proiettata una selezione di cortometraggi di grande interesse, a opera di autori italiani, emergenti e più affermati. Saranno presentati Buona creanza, di Gianfranco Antacido; Cromosoma X, di Lucia Bulgheroni; Vecchio, di Dino Leopardi; Figlie delle stelle, di Edoardo Smerilli; Deep (Nel blu), di Mounir Derbal; Io sono Alda, di Flavia Coffari; L'ultimo stop, Massimo Ivan Falsetta; InCONTROtempo, di Manuel Amicucci; Le cose non dette, di Daniele Catini; Palla di pelo, di Giovanni Roviaro.

Il 20 novembre la programmazione passerà dal foyer all'interno del teatro Verdi, cominciando alle 17.00 con la sezione a concorso "Children's World", dedicata al mondo dell'infanzia, con l'intento di coinvolgere bambini e, soprattutto, genitori con cortometraggi portatori di messaggi di grande rilievo e sempre attuali. Saranno presentati Being my mum, di Jasmine Trinca; Mari-lena, di Cristina Puccinelli; Shero, di Claudio Casale; Natia, di Roberta Spagnuolo; Respira di Lele Nucera; Mammarranca di Francesco Piras; Dream, di Davide Vigore; Relmagine, di Gianluca Mangiasciutti; Porappè, di Jesús Martínez in arte "Nota". Seguendo lo stesso proposito di coinvolgere adulti e bambini, insieme, la proiezione serale, alle 21, sarà dedicata al lungometraggio

Mancino naturale, diretto da Salvatore Allocca, che vede al centro la vicenda di un ragazzino (interpretato da Alessio Perinelli) e sua madre (Claudia Gerini) alle prese con il mondo del calcio giovanile. Il giovane Perinelli sarà presente alla proiezione, insieme a Francesco Colella, che nel film interpreta la figura chiave di Fabrizio, e al regista. A tutti e tre sarà conferito il riconoscimento Sa.Fi.Ter. A partire dalle 20, prima della proiezione, interverranno alla serata anche i premiati e le premiate delle sezioni a concorso "Corti Italia" e "Children's World", cui la Giuria del Festival avrà assegnato i premi per i migliori cortometraggi, migliori regie e interpretazioni.

Il 21 novembre, serata di chiusura della tappa, è in programma una giornata dedicata al ricordo del grande Ugo Tognazzi, nell'anno del centenario dalla sua nascita. Alle 11.30 verrà dunque presentata la sezione di cortometraggi "Corti Commedia", opere interessanti in cui autori nuovi si misurano con un genere amato e complesso di cui Tognazzi è stato illustre esponente. Saranno presentati: Camerieri, di Adriano Giotti; La congiura, di Tullio Sorrentino; Il custode e il fantasma, di Christian Filippi; Destinata coniugi Lo Giglio, di Nicola Prosatore; Il giudizio, di Ippolito Simion; Giustizia all'italiana, di Julian Grass; e Ritorno al presente, di Max Nardari. Dalle 17 si terrà invece la terza e ultima masterclass moderata da Paolo Calcagno: un incontro con

Ricky Tognazzi che presenterà il suo documentario "La voglia matta di vivere", in cui emerge un ritratto del padre a tutto tondo, come artista e come padre. A seguire l'eccezionale evento, alle 20 si terrà la premiazione della sezione "Corti Commedia", alla presenza di Lidia Vitale, madrina del Festival. Alle 21, infine, è in programma la proiezione di un'opera dedicata al grande Ugo Tognazzi.

Un ringraziamento speciale, per la tappa di San Severo, oltre che alle istituzioni e ai main sponsor va poi agli sponsor locali come Campobasso motori, Pelosi shop, B&B Palazzo Ducale e Nonno Vittorio vini.

FASANO – IL 23 NOVEMBRE

Il 23 novembre è in programma la giornata evento di Sa.Fi.Ter a Fasano, dove il Festival sarà ospitato nel Cinema Teatro J. Kennedy. La giornata inizierà alle 17, con la proiezione della sezione a concorso "Corti Puglia". Ogni cortometraggio presentato è firmato da autori pugliesi, o che comunque con la Puglia hanno uno stretto un forte legame. Ci saranno Pluto, di Ivan Saudelli; Perla, di Alessandro Porzio (vincitore, lo scorso anno, del premio alla regia nella stessa sezione per il cortometraggio Come a Micono); Tutù, di Lorenzo Tiberia; Stella di Periferia, di Lorenzo Sepalone; Senza nome, di Gisella Gobbi; God dress you, di Mattia Epifani; La Sposa, di Dario Di Viesto; e SuperJesus, di Vito Palumbo. Fra que-

sti titoli, la Giuria del Festival assegnerà i premi al miglior film e alla migliore regia, che saranno consegnati nel corso della serata.

Per chiudere la 19ª edizione del Sa.Fi.Ter, il direttore Romeo Conte ha poi scelto di dedicare la serata a uno degli autori più apprezzati di questo periodo: Pippo Mezzapesa, che proprio al Sa.Fi.Ter ha presentato negli ultimi vent'anni alcuni dei suoi primi cortometraggi, guadagnandosi diversi riconoscimenti. E così, alle 21 del 23 novembre al Cinema Teatro Kennedy sarà presentato l'ultimo capolavoro del regista, sceneggiatore e produttore bitontino, "Ti mangio il cuore", lungometraggio sceneggiato da lui stesso insieme ad Antonella Gaeta e Davide Serino e che ha tra i protagonisti una sorprendente Elodie, al suo esordio cinematografico, su cui il regista ha scommesso, insieme a Michele e Brenno Placido. E ancora Francesco Patanè (protagonista maschile), Lidia

Vitale, Giovanni Trombetta e Francesco Di Leva, che incontreranno il pubblico, in un incontro moderato dal giornalista e critico cinematografico Paolo Calcagno, ricevendo riconoscimenti per le rispettive interpretazioni. Non potendo prendere parte all'evento, Tommaso Ragno e lo stesso Mezzapesa, attualmente impegnato sul set di una serie tv, invieranno il proprio saluto al Festival. Conduttore della serata sarà il giornalista Raffaele Romano.

Tratto dall'omonimo romanzo d'inchiesta dei giornalisti Carlo Bonini e Giuliano Foschini "Ti mangio il cuore" narra una storia d'amore e vendetta, che racconta le vicende della prima pentita della mafia del Gargano, interpretata da Elodie. Il film è prodotto da Indigo Film in collaborazione con Rai Cinema e Paramount+ ed è stato selezionato in competizione nel Concorso Orizzonti della Biennale d'Arte Cinematografica di Venezia.

Sia per le proiezioni del pomeriggio che per la serata l'ingresso sarà rigorosamente gratuito, in quell'ottica di celebrazione libera e accessibile del cinema e del territorio di cui il Sa.Fi.Ter si fa portatore da ormai quasi vent'anni. Un ringraziamento speciale, per questa tappa va anche ai numerosi sostenitori locali del festival: Masseriola Antiche Fogge, Il Rifugio dei Ghiottoni Ristorante, Pastificio Cardone, Ristorante il Fagiano che hanno reso possibile l'organizzazione dell'evento a Fasano.

Info su:

Facebook:

<https://www.facebook.com/SalentoFinibusTerra>

Instagram: <https://www.instagram.com/sa.fi.ter>

Segreteria:

segreteria.events@gmail.com; 0574 1940224

NUOVO DIGITALE TERRESTRE

ANTENNA SUD 85
diventa

 **ANTENNA SUD
EXTRA**

CANALE 92

RISINTONIZZA I CANALI DELLA TUA TV

Per informazioni:

080 - 869.15.34

altafrequenza@antennasud.com

LA NOTTE DELLE CANDELE 2022

La Puglia incontra la Svezia: tutto pronto per la "kermesse": si parte il 16 novembre.

Dopo il successo dello scorso anno con più di 200.000 visitatori e gli eventi delle edizioni precedenti, a Venezia, Bari, Lecce e Matera Capitale della Cultura, ecco il nuovo concept

SPETTACOLI

 In corso i preparativi per l'edizione 2022 della "Notte delle Candele". Dopo lo straordinario successo dello scorso anno con più di 200 mila visitatori e gli eventi delle edizioni precedenti a Venezia, Bari, Lecce e Matera Capitale della Cultura, ecco il programma della nuova edizione!

Quest'anno, però, con un concept che valica i confini non solo regionali ma anche nazionali: "Puglia meets Sweden", ovvero "La Puglia incontra la Svezia".

Una kermesse invernale che si pone come obiettivo principale quello di fare luce sulle radici comuni della cultura europea creando un filo diretto tra Puglia e Svezia attraverso la conoscenza e l'interscambio degli usi e costumi legati alla data del 13 dicembre e al culto della luce identificati con la festività di Santa Lucia.

Il Programma della "Notte delle Candele 2022" si sviluppa attorno ad un vero e proprio scambio culturale ed enogastronomico tra Puglia e Svezia, articolato nella "Settimana Pugliese in Svezia" e nella "Settimana Svedese in Puglia": 14 giorni di eventi che, partendo da Stoccolma con la VII Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo – organizzata dall'Ambasciata d'Italia e dall'Istituto Italiano di Cultura "C. M. Lerici" – per arrivare a Bari, Taranto, Martina Franca, Cisternino, Fasano e Locorotondo, si propongono di far immergere gli spettatori nelle bellezze del territorio, attraverso un mix originale di arti performative, enogastronomia e folklore.

Un programma di eventi ed esperienze all'insegna dell'accessibilità e del design for all con particolare attenzione al target delle famiglie, dei bambini e del pubblico di ciechi ed ipovedenti, che spazia in molteplici attività. Fra cui laboratori di cucina per la preparazione di tipici dolcetti reali; scrittura creativa e preparazione di biglietti artistici; performance di danza contemporanea; degustazioni al buio di vino ed olio pugliese; visite guidate e concerti al lume di candela; cene di Gala con pietanze tipiche della cultura enogastronomica pugliese e svedese; percorsi espositivi di arte contemporanea.

La rassegna della "Notte delle Candele 2022" partirà il 16 novembre 2022 per concludersi il 17 gennaio 2023: dal 16 al 18 novembre con eventi in Svezia; dal 10 dicembre al 17 gennaio in Puglia.

LA SETTIMANA PUGLIESE IN SVEZIA

Gli eventi rientrano nella VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo organizzata dall'Ambasciata d'Italia e dall'I.I.C. "C. M. Lerici" a Stoccolma

Mercoledì 16 novembre 2022 - Stoccolma
ILLUMINIAMO L'INVERNO – Light up the Winter
Laboratorio di cucina per la preparazione dei tipici dolcetti pugliesi di Santa Lucia per bambini di età 6-11 anni
Vasastans Montessoriskola, Hälsingegatan 23-25, ore 10.00

DANZA DELLE CANDELE – Puglia meets Sweden
Performance urbana di danza contemporanea nelle principali location della città di Stoccolma finalizzata alla promozione degli eventi della rassegna

Giovedì 17 novembre 2022 – Stoccolma
GUSTARE IL BUIO – Wine Tasting in the dark
Degustazione al buio di vino pugliese
Mosebacke Matstudio, ore 17.00

GUSTARE IL BUIO – Oil Tasting in the dark
Degustazione al buio di olio pugliese
Mosebacke Matstudio, ore 18.00

DANZA DELLE CANDELE – Puglia meets Sweden
Performance urbana di danza contemporanea nelle principali location della città di Stoccolma finalizzata alla promozione degli eventi della rassegna

Venerdì 18 novembre 2022 – Stoccolma
BLUE NOTES – Playing in the dark
Concerto al lume di candela del pianista italiano Benedetto Bocuzzi
VASA Museet, ore 16.30

ALLA SCOPERTA DEL BUIO – Discovering darkness
Visita guidata a lume di candela al VASA Museet
VASA Museet, ore 17.30

APULIENS MIDDAG – Apulian Dinner
Cena di Gala con pietanze tipiche della cultura eno-

Notte delle candele

PUGLIA MEETS SWEDEN

November 16th, 2022 - January 17th, 2023

euforica
EUROPEAN STATE OF MIND



gastronomica pugliese e svedese
VASA Museet, ore 18.00

Sabato 10 dicembre 2022 – Martina Franca
BLUE NOTES – Playing in the dark
Concerto a lume di candela del pianista svedese
Sten Ulloa Carler
Biblioteca Comunale, ore 20.00

Domenica 11 dicembre 2022 – Fasano
BLUE NOTES – Playing in the dark
Concerto a lume di candela del pianista svedese
Sten Ulloa Carler
Chiesa del Purgatorio, ore 20.00

Martedì 13 dicembre 2022 - Locorotondo
FESTA DI SANTA LUCIA
Celebrazione della Santa Messa Mattutina di Santa
Lucia
Chiesa Madre, ore 7.30
Cerimonia di benedizione delle Candele di Santa
Lucia
Solenne Celebrazione della Messa di Santa Lucia
Chiesa Madre, ore 18.30

Mercoledì 14 dicembre 2022 – Bari
CONCERTO DEL NORDISKA MUSIKGYMNASIET
DI STOCCOLMA
Coro svedese di Santa Lucia
IKEA Bari, ore 17.00

Mercoledì 14 dicembre 2022 – Bari
CONCERTO DEL NORDISKA MUSIKGYMNASIET
DI STOCCOLMA
Coro svedese di Santa Lucia
Cattedrale di Bari, ore 20.00

Giovedì 15 dicembre 2022 – Locorotondo
CONCERTO DEL NORDISKA MUSIKGYMNASIET
DI STOCCOLMA
Coro svedese di Santa Lucia
Chiesa Madre di Locorotondo, ore 20.00

Venerdì 16 dicembre 2022 – Cisternino
BLIND DINNER – Tasting in the dark
Cena al buio alla riscoperta dei sapori della cucina
tipica pugliese
Itris Ristorante, ore 20:30

Sabato 17 dicembre 2022 – Taranto
ALLA SCOPERTA DEL BUIO – Discovering Dark-
ness
Visita guidata a lume di candela al Museo Archeolo-
gico Nazionale di Taranto (MARTA)
Museo Archeologico Nazionale di Taranto, ore 17.00

EVENTI COLLATERALI

Novembre – Dicembre 2022
ILLUMINIAMO L'INVERNO - Laboratori creativi per
bambini e ragazzi
- Laboratorio di realizzazione delle bandierine del-
l'Italia e della Svezia per l'accoglienza del Coro svedese
di Santa Lucia e dell'Ambasciata di Svezia in Italia nel
corso della Settimana Svedese in Puglia (6-11anni)
- Laboratorio di cucina per la preparazione dei tipici
dolcetti svedesi e pugliesi di Santa Lucia, ovvero i "lus-
sekatter" (gattini di Santa Lucia) e gli occhietti di Santa
Lucia (6-11 anni)
- Laboratorio di scrittura creativa e preparazione
dei biglietti artistici per l'evento conclusivo del Per-
corso Espositivo "PER(EC)CEZIONI DI LUCE" (11-14
anni)

I laboratori si svolgeranno nei plessi della scuola
primaria e secondaria di primo grado dell'I.C. "Marconi-
Oliva" di Locorotondo.

Domenica 11 dicembre 2022 – Martedì 17 gennaio
2023 – Centro storico di Locorotondo
PER(EC)CEZIONI DI LUCE - The Light Strings
Il Edizione del Percorso Espositivo di Arte Contem-
poranea accessibile per ciechi e ipovedenti
a cura di Francesca Cappellari
Per ulteriori informazioni e chiarimenti sull'evento:
info@euforica.net - www.euforica.net

Il Bari non sa più vincere

I biancazzurri devono accontentarsi di un pareggio (2-2) contro un temibile Sudtirolo

Ancora un pareggio, ancora una mancata vittoria. Per la quinta partita di fila. Il Bari non va oltre il 2-2 col Sudtirolo: tante ingenuità e qualche decisione arbitrale da rivedere, meglio la ripresa ma per i sogni di gloria bisogna attendere. Avanti ancora una volta piano. Gli ingressi di Botta e Dorval nella ripresa hanno acceso maggiormente la squadra. Ma non è bastato per prevalere sugli ospiti, organizzati e cinici.

PRIMO TEMPO

Le novità di formazione per il Bari erano state importanti e per nulla banali: Maiello, Vicari e Ceter fuori per problemi fisici, cambia la formazione. In difesa c'è Zuzek, a centrocampo Mallamo, Maita e anche Bellomo, in avanti Salcedo per la prima volta trequartista alle spalle di Antenucci e Scheidler. Parte dalla panchina invece Chedira. Prima occasione al sesto minuto: cross di Antenucci in area per Scheidler, blocca Poluzzi. Due minuti dopo tentativo di Salcedo deviato in angolo, poi si vedono gli ospiti. Al 10' bel tiro a giro di Rover, colpito il palo. Poi il vantaggio al 20'. Azione prolungata degli altoatesini, poi dal fondo Tait riceve palla e di testa supera Caprile. Sembra che la

CALENDARIO

DIFFERITE 12/16 NOVEMBRE 2022_B



TARANTO - VITERBESE
13/11 ore 21:15



MONOPOLI - FOGGIA
13/11 ore 23:15



CROTONE - F. ANDRIA
13/11 ore 24:00



POTENZA - LATINA
15/11 ore 22:00



JUVE STABIA - VIRTUS FRANCOFAN
15/11 ore 23:15



A. CERIGNOLA - AZ PICERNO
16/11 ore 21:15



BRINDISI FC - BARLETTA
13/11 ore 22:00



B. MOLFETTA - CORATO
13/11 ore 17:00



MANDURIA S. - CASTELLANETA
16/11 ore 23:15



CUS BARI - FUTSAL ARADEO
12/11 ore 22:00

ANTENNA SUD
sul canale TV 14

ANTENNA SUD
sul canale TV 14

ANTENNA SUD
sul canale TV 92

ANTENNA SUD
sul canale TV 14

ANTENNA SUD
sul canale TV 92

ANTENNA SUD
sul canale TV 14

ANTENNA SUD
sul canale TV 92

ANTENNA SUD
sul canale TV 92

ANTENNA SUD
sul canale TV 14

ANTENNA SUD
sul canale TV 92



palla sia uscita, si va al Var che dopo tre minuti di consultazioni da però ragione agli ospiti. Il Bari cerca di reagire al 33' corner da sinistra di Bellomo, Poluzzi respinge. Poi c'è il raddoppio della squadra di Bisoli al 36': cross di Belardinelli (con Pucino che aveva forse subito fallo) in area incornata di Odogwu che supera Caprile ed è 0-2. Il Bari torna in partita al 42', punizione di Bellomo dai 25 metri e perfetto inserimento di testa di Di Cesare che lascia immobile sul posto Poluzzi. Si va negli spogliatoi dopo 4' di recupero.

SECONDO TEMPO

Nella ripresa c'è un Bari più determinato e aggressivo. Al 62' Scheidler colpisce la traversa al volo, ma al 65' Salcedo rimette le cose a posto: bel traversone di Ricci da sinistra per Salcedo; botta al volo per l'ex Inter che non sbaglia. Tiro impagabile per Poluzzi. Al 76' ancora Bari pericoloso: angolo, testa di Di Cesare fuori. Poi Sudtirolo pericoloso: al 75' tiro telefonato di Casiraghi. Brivido vero infine su Carretta all'84': progressione verso l'area di rigore e diagonale che termina a fil di palo. Pari e patta.

BARI-SUDTIROL 2-2

BARI (4-3-1-2): Caprile; Pucino (58' Dorval), Di Cesare, Zuzek, Ricci; Mallamo, Maita, Bellomo (58' Botta); Salcedo (75' Benedetti); Scheidler, Antenucci. All. Mignani

PANCHINA: Frattali, D'Errico, Cheddira, Gigliotti, Galano, Terranova, Mazzotta, Bosisio, Cangiano

SUDTIROL (4-4-2): Poluzzi; Curto, Berra, Zaro, De Col; Tait (79' Pompetti), Nicolussi Caviglia, Belardinelli, Rover (68' Casiraghi); Mazzocchi (79' Carretta), Odogwu. All. Greco (Bisoli squalificato)

PANCHINA: Iacobucci, Vinetot, Barison, Siega, D'Orazio, Davi, Crociata, Capone, Schiavone

RISULTATO: 2-2

MARCATORI: 21' Tait (S), 37' Odogwu (S), 44' Di Cesare (B), 65' Salcedo (B)

AMMONITI: 92' Maita (B) 93' De

Col (S)

ARBITRO: Maggioni

ASSISTENTE: Raspollini e Vigile

QUARTO UOMO: Cherchi

VAR: Zufferli; AVAR: Miele



CALENDARIO

DIRETTE 12/13 NOVEMBRE 2022

	FUTSAL CUS BARI VS FUTSAL ARADEO	
12 nov. 2022 / ore 18:00		
ANTENNA SUD sul canale TV 92		
www.antennasud.com		
	SS MONOPOLI VS FOGGIA CALCIO	
13 nov. 2022 / ore 14:30		
ANTENNA SUD sul canale TV 14		
	A. CERIGNOLA VS AZ PICERNO	
13 nov. 2022 / ore 17:30		
ANTENNA SUD sul canale TV 14		
	MANDURIA S. VS CASTELLANETA	
13 nov. 2022 / ore 14:30		
in streaming		
www.antennasud.com		
	B. MOLFETTA VS CORATO	
13 nov. 2022 / ore 11:30		
ANTENNA SUD sul canale TV 92		
www.antennasud.com		

I biancazzurri battono la capolista Tortona al PalaPentassuglia dopo una gara appassionante

Happy Casa Brindisi che impresa!

Adesso c'è la pausa per le nazionali: si torna in campo il 20 novembre in casa contro Pesaro

Una grande impresa. Un successo che regala fiducia e forza in vista del prosieguo della stagione. Vittoria voluta, presa, sofferta e sudata per la Happy Casa Brindisi che riesce a fermare la corsa della Bertram Tortona, arrivata al PalaPentassuglia da capolista e imbattuta dopo cinque giornate di Serie A. Al termine dei quaranta minuti, per larga parte condotti con autorità, la squadra biancazzurra ha la meglio per 86-84 nonostante il brivido finale a due secondi dal termine quando Reed fa 1/2 dalla lunetta e concede la rimessa agli ospiti non prendendo il ferro al secondo libero. Nick Perkins vince la lotta sotto i tabelloni dominando con 24 punti e 7 rimbalzi contro Radosevic e Severini e si merita il titolo di MVP della serata. Dopo un primo tempo di grande efficienza offensiva con 49 punti realizzati, la Happy Casa resiste alla reazione degli ospiti che piazzano il sorpasso nel terzo quarto e negli ultimi cinque minuti sul 73-77. Reed, non in perfette condizioni, si prende responsabilità nel finale ben coadiuvato da tutti i giocatori chiamati in causa da coach Frank Vitucci per una vittoria di prestigio e importanza in classifica. Non bastano i 22 punti di Christon ben placato nella ripresa dalla difesa brindisina e i 16 punti di un ottimo Filloy. Raggiante coach Frank Vitucci: «Bella vittoria di squadra fortemente voluta contro un'ottima formazione come Tortona - sottolinea -. Difensivamente



siamo andati abbastanza bene vincendo con merito grazie a uno sforzo collettivo profuso dopo due partite non brillanti. Ci dobbiamo abituare a questi alti e bassi, siamo ancora sulle montagne russe ma occorre pazienza e lavoro. Finalmente siamo al completo dopo due mesi e ognuno ha dato il suo contributo, anche chi non si è espresso con grande efficacia nella prima parte come Etou decisivo con il rimbalzo conquistato nel finale e Mascolo con un break a fine terzo quarto. Occorre credere nelle proprie potenzialità da sviluppare passo dopo passo. Ora non esageriamo con i toni verso l'alto così come non c'è bisogno di deprimersi dopo una sconfitta». Terza vittoria casalinga su 3 gare disputate al PalaPentassuglia: i biancazzurri

hanno battuto Napoli, Brescia e Tortona tra le mura amiche mentre invece hanno perso tutte le gare in trasferta giocate a Verona, Milano e Reggio Emilia. Nelle tre vittorie raggiunte, l'Happy Casa è andata oltre quota 82 punti nelle 3 vittorie e nel successo contro il Derthona ha realizzato anche il massimo stagionale per triple segnate (11), rimbalzi catturati (42, eguagliato il dato raggiunto nella vittoria contro Brescia) e assist (15, prestazione già raggiunta contro Napoli). Al rientro dalla pausa nazionali, la Happy Casa affronterà in casa la VL Pesaro domenica 20 novembre alle 18:30. Biglietti in vendita al New Basket Store e su Vivaticket

(Domenico Distante)



Vivi il mare
come non lo hai mai vissuto prima

IDEA

80



Via A.Montagna Mesagne (BR) / +39 0831 73 86 37 / nauticaideaverde.it

NON C'È SOSTENIBILITÀ SENZA COMUNITÀ.

Da sempre, noi di Conad pensiamo che quando si parla di **sostenibilità**, c'è solo un modo per dare vita a **grandi cambiamenti**: agire con **piccoli gesti**, per trasformare in un luogo migliore il mondo in cui viviamo. Giorno dopo giorno, tutti insieme, con la forza della Comunità. Oggi, questa forza è ancora più grande: qualche mese fa, in occasione del lancio con Mandarina Duck di un programma di fidelizzazione dedicato al tempo libero, abbiamo dato vita alla Community Sosteniamo il Futuro in partnership con **AWorld**, la piattaforma per l'agire sostenibile riconosciuta dalle Nazioni Unite. Abbiamo invitato all'adesione tutti coloro che vogliono prendersi cura dell'ambiente in modo concreto e attivo, attraverso la App Conad. È stato un sorprendente successo: abbiamo scoperto che tra milioni di nostri clienti, tantissime persone hanno a cuore la sostenibilità e il futuro, più di quanto immaginiamo. Persone

che ringraziamo di cuore per il loro entusiasmo e impegno. Ora, noi di Conad e la Community Sosteniamo il Futuro siamo pronti a compiere un nuovo, piccolo, grande gesto per l'ambiente, per il futuro di tutti: **il 16 ottobre ci troviamo in 17 aree del nostro Paese** per pulire spiagge, foci, fiumi, zone urbane. Questi luoghi sono quelli che abbiamo individuato come i più bisognosi di un intervento di questo tipo. Lo faremo insieme alla **Plastic Free Ocdv Onlus**, associazione di volontariato che ha l'obiettivo di sensibilizzare più persone possibile sulla dannosità dei rifiuti in plastica per l'ambiente. Questa iniziativa è uno dei tanti gesti che testimoniano il nostro impegno per la sostenibilità ambientale. Tanti ne abbiamo già fatti, tanti altri ne faremo, tutti insieme. Perché la Comunità non ha età, soprattutto quando in gioco c'è il **nostro futuro e quello delle nuove generazioni**. Vi aspettiamo.



futuro.conad.it



 **CONAD**
Persone oltre le cose