

COPIA OMAGGIO

L'Adriatico



SOS DAZI

ORA TREMA L'AGROALIMENTARE PUGLIESE



AEROSPAZIO

VIA LIBERA DALL'AUTORITÀ USA
AL TURBOELICA CATALYST
IL CONTRIBUTO DELLA PUGLIA

FIVE MOTORS SU UN VASTO ASSORTIMENTO DI USATO

FINO A € 6.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE

€ 6.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



Q5 Business Sport
40.2.0 full quattro
190cv s-tronic

RATE MENSILI DA **€368**

Immatric. 2017 Alimentazione diesel Chilometri 95.568

€ 2.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



T-ROC
1.5 TSI ACT Advanced

RATE MENSILI DA **€253**

Immatric. 2021 Alimentazione Benzina Chilometri 50.666

€ 2.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



JUKE
N-CONNECTA 1.6 HEV

RATE MENSILI DA **€272**

Immatric. 2023 Alimentazione Full Hybrid Chilometri 27.996

€ 3.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



KADJAR
1.5 Blue dci Intens EDC

RATE MENSILI DA **€213**

Immatric. 2022 Alimentazione Diesel Chilometri 35.241

€ 3.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



QASHQAI
N-CONNECTA 1.3 140CV ZWD

RATE MENSILI DA **€292**

Immatric. 2023 Alimentazione Mild Hybrid Chilometri 9.658

€ 2.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



ARKANA
1.6 E-Tech Intens 145 CV

RATE MENSILI DA **€300**

Immatric. 2021 Alimentazione Full Hybrid Chilometri 28.359

€ 4.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



X-TRAIL
TEKNA 1.5 ZWD AUTOM.

RATE MENSILI DA **€448**

Immatric. 2023 Alimentazione e-POWER Chilometri 14.500

€ 3.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



PK8
2.0 Turbo Diesel 136cv 4x4

RATE MENSILI DA **€415**

Immatric. 2023 Alimentazione Diesel Chilometri 11.580

€ 4.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



ARIYA
Evolve ZWD 63 kWh

RATE MENSILI DA **€365**

Immatric. 2022 Alimentazione Elettrica Chilometri 32.321

€ 3.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



CLIO
1.6 E-Tech 140cv ZEN cambio autom.

RATE MENSILI DA **€149**

Immatric. 2021 Alimentazione Hybrid Chilometri 34.254

€ 3.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



QASHQAI
N-CONNECTA 1.3 140CV ZWD

RATE MENSILI DA **€292**

Immatric. 2023 Alimentazione Mild Hybrid Chilometri 8.396

€ 4.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



TOWNSTAR
VAN EV L1 172cv Acenta 11kWh

RATE MENSILI DA **€308**

Immatric. 2023 Alimentazione Elettrica Chilometri 7.689

€ 4.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



MEGANE
1.6 E-TECH RS Line cambio automatico

RATE MENSILI DA **€233**

Immatric. 2021 Alimentazione Plug-In Hybrid Chilometri 21.012

€ 2.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



JUKE
N-CONNECTA 1.6 HEV

RATE MENSILI DA **€272**

Immatric. 2023 Alimentazione Full Hybrid Chilometri 17.272

€ 4.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



LEAF
N-CONNECTA CVT 40kWh

RATE MENSILI DA **€311**

Immatric. 2023 Alimentazione elettrica Chilometri 8.807

€ 2.000 DI BONUS ROTTAMAZIONE



JOGGER
TCE 110CV Extreme 7 POSTI

RATE MENSILI DA **€255**

Immatric. 2024 Alimentazione Benzina Km

INCLUSO NELLA RATA:

3 ANNI DI FURTO/INCENDIO FULL

3 ANNI DI GAP

12 MESI DI DRIVER INSURANCE GRATUITA

3 ANNI DI CREDITO PROTETTO

Esempio di finanziamento: Audi Q5. Prezzo di listino € 28.900. Prezzo promo: € 22.900 grazie al contributo bonus rottamazione di € 6.000. Anticipo € 6.500, 36 rate da € 368,15, VFG € 13.740. TAN 8,50% - TAEG 10,32%. Passaggio di proprietà escluso. Offerta soggetta a condizioni e disponibilità. Informazioni in concessionaria



FIVE MOTORS TARANTO | BRINDISI | LECCE | MELPIGNANO

fivemotors.it





L'Adriatico

Periodico di informazione

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

EDITORE

Canale 85 srl

Via per Grottaglie Z.I. Km. 2
72021 Francavilla Fontana (Br)
Tel. +39 0831 819986

DIRETTORE RESPONSABILE

Pierangelo Putzolu
direttore@lojonio.it

DESIGN

Alessandro Todaro

www.studiopuntolinea.com

IMPAGINAZIONE

Puntolinea

studio@studiopuntolinea.com

PUBBLICITÀ

commerciale@ladriatico.info

STAMPA

Litografia Ettore

Viale Ionio, 16
74023 Grottaglie TA

CONTATTI

Email

redazione@ladriatico.info

Web

www.ladriatico.info

Contenuti

1 MARZO 2025 • ANNO V • N. 276

STORIA DI COPERTINA

**04 PUGLIA, IL DAZIO
AMERICANO FA PAURA**

ATTUALITÀ

06 ATTENTI AL LUPO...

VINO

**07 COMPARTO VITIVINICOLO OK.
MA ORA TANTE INCOGNITE**

AEROSPAZIO

**08 VIA LIBERA DALL'AUTORITÀ
USA AL TURBOELICA CATALYST
IL CONTRIBUTO DELLA PUGLIA**

CARNEVALE DI PUTIGNANO

**10 IL CARNEVALE
TRA RITI E MUSICA**

EDIZIONE 2025

**12 ARPAL PUGLIA, TORNA
TOPDAYS: IL TURISMO
CHE DÀ LAVORO**

WORKSHOP

**13 RESEXTENSA
PORTA D'ORIENTE**

SANITÀ

**14 ATTIVATO IL SECONDO
ACCELERATORE LINEARE**

BRITISH SCHOOL

**16 INTERNATIONAL HOUSE SBAR-
CA A TARANTO**

**19 «INTERNATIONAL HOUSE
UNA REALTÀ MERAVIGLIOSA»**

ECONOMIA

**22 "DECARBONIZZAZIONE
E DIVERSIFICAZIONE"**

DEMO DAY

**24 "COME A CASA"
TRIONFA A YOUTH BRINDISI**

EVENTI

**26 SERATA DI GALA
PER CIMAUTO E HYUNDAI INSTER**

ENOGASTRONOMIA

**28 PUGLIA, CAPITALE
DELLA PIZZA**

**30 DALLA BASILICATA
ALL'ELEVEN MADISON PARK**

DITELO AL

**COMMERCIALISTA
32 IL BONUS BEBÈ 2025**

DITELO ALL'OTORINO

**33 LA PERFORAZIONE
TIMPANICA**

DITELO ALL'ORTOPEDICO

**34 LA SINDROME
DEL TUNNEL CARPALE**

I LIBRI DELLA SETTIMANA

36 IN CORO PER FLAVIA GERVASI

DIMMI COME TI CHIAMO

**37 E TI DIRÒ CHI SEI
I NOSTRI COGNOMI**

TRASPORTI

**39 RYANAIR ANNUNCIA
L'OPERATIVO ESTIVO 2025
PER LA PUGLIA**

CULTURA

40 GABRIELE D'ANNUNZIO

SPETTACOLI

**41 SI PARTE CON "LA CHITARRA
DAL BAROCCO
AL ROMANTICISMO"**

SPORT

**42 A RIETI C'E'
LA PUGLIA CHE LANCIA
44 IL TARANTO SVANISCE,
LA VIRTUS RITORNA**

**46 VERONA SUPER, BRINDISI
INTERROMPE LA SERIE D'ORO**

www.ladriatico.info

Puglia

il dazio americano fa paura

Agroalimentare in allarme per le decisioni di Trump

di VITO PRIGIGALLO

Parola fatidica, dazio. Che, secondo il Treccani, è un' "imposta indiretta sui consumi, di riscossione mediata (cioè la riscuotono altri per il soggetto che lo impone), che colpisce la circolazione dei beni da uno Stato all'altro

(cosiddetto dazio doganale; c'era una volta anche quello interno).

Quello trumpiano dovrebbe aggirarsi attorno al 25% e colpirebbe, secondo le esternazioni dell'inquilino della Casa bianca, anche le esportazioni agroali-

mentari made in Italy negli Stati Uniti. Un'eventualità che potrebbe costare ai consumatori americani fino a 2 miliardi di euro in più, con un sicuro calo delle vendite, come dimostrato anche dalla precedente esperienza nel primo man-



DAZI USA SU PRODOTTI AGROALIMENTARI

IN CAMPO OGNI AZIONE
DIPLOMATICA PER
SCONGIURARE UNA
GUERRA COMMERCIALE
CHE DANNEGEREBBE
CITTADINI E IMPRESE.

ETTORE PRANDINI



...la forza amica del Paese

dato di Donald Trump (2016-2020), proprio quando partivano dalla Puglia oltre 50mila chilogrammi di cibo con destinazione Oltreoceano. Le analisi condotte su dati forniti Istat e relative alla minaccia del presidente Usa circa l'intenzione di imporre tariffe aggiuntive sulle merci europee sono impietose.

Uno dei prodotti di punta che la Puglia fa viaggiare verso gli Usa è il vino: il nettare d'uva rappresenta una quota del 7% delle vendite all'estero. Poi, ovviamente c'è l'olio extravergine che negli ultimi anni è riuscito a penetrare i mercati da New York a San Francisco: se i dazi dovessero interessare l'intero agroalimentare, compresi la pasta e gli ortaggi conservati, il costo a carico dell'agroalimentare sarebbe davvero consistente. Anzi, una vera stangata per molte aziende che hanno nell'export una fetta consistente degli sbocchi della loro produzione.

I dazi imposti durante il precedente quadriennio Trump su una serie di prodotti agroalimentari italiani hanno por-

tato a una diminuzione del valore delle esportazioni (confronto annuale tra 2019 e 2020) dal -15% per la frutta al -28% per le carni e i prodotti ittici lavorati, passando per il -19% dei formaggi e delle confetture e il -20% dei liquori. Il vino non venne inizialmente colpito dalle misure daziali, nonostante tutto, le "botti" di primitivo, negramaro ed altre etichette pugliesi e non solo avevano fatto segnare una battuta d'arresto del 6%.

Non solo. Dinanzi al Made in Italy si spalancherebbe uno scenario molto preoccupante con l'imposizione di dazi sulle esportazioni. Va infatti presa in considerazione l'importanza che il mercato statunitense ha per le produzioni agroalimentari. Negli Usa l'agroalimentare italiano è cresciuto in valore del 17% contro un calo del 3,6% dell'export generale, confermando ancora una volta che il cibo italiano è molto ricercato, anzi: è sovente un vero e proprio simbolo dell'economia del Paese. Per questo le organizzazioni degli operatori ritengono che debbano essere messe in campo tutte le necessa-

rie azioni diplomatiche per scongiurare una guerra commerciale che danneggerebbe cittadini e imprese europee e americane. Insomma, l'allarma potrebbe trasformarsi in un grido di dolore verso il Governo affinché Giorgia Meloni faccia di tutto per evitare una simile iattura.

Altro elemento. Occorre capire quale potrebbe essere la ritorsione - se ci sarà - dell'Unione Europea all'eventuale imposizione della gabella trumpiana. Alla mossa della prima presidenza Trump, l'Europa aveva risposto apponendo tariffe aggiuntive del 25% su una serie di prodotti simbolo del Made in Usa agroalimentare come ketchup, formaggio cheddar, noccioline, cotone e patate americane, oltre a salmone, noci, pompelmi, vaniglia, frumento, tabacco, cacao, cioccolato, succhi di agrumi, liquori come vodka e rum. Alla fine, dunque, non solo le aziende italiane - e pugliesi -, ma anche i consumatori, possono ritrovarsi con danni economici notevolissimi.

Attenti al lupo...

La mattanza di pecore nei pressi dell'aeroporto di Brindisi ha fatto scattare l'allarme per la presenza di branchi in Puglia

di VITO PRIGIGALLO

Attenti al lupo, cantava Lucio Dalla trentacinque anni fa. Ora l'allert arriva dal Gargano al Salento perché bisogna salvare capre e pecore sbranate, mucche sgozzate e asinelli uccisi. In questo caso, chi sia stato ben si sa: il lupo.

La presenza del canide si è moltiplicata negli ultimi anni con il ripetersi di stragi negli allevamenti. La mattanza più recente - l'ennesima a dire il vero - verificatasi a Brindisi, nell'area rurale nei pressi dell'aeroporto del Salento, dove i lupi hanno sbranato a morte numerose pecore di un allevamento.

Sulla base delle stime ISPRA sulla densità media di lupi nelle aree soggette a campionamento genetico non invasivo, si registrano picchi di densità di 6 lupi per 100 kmq nelle province di Bari, Taranto e BAT, ma anche a Foggia si contano 5,3 lupi ogni 100 kmq. Secondo l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale, il fenomeno sta crescendo anche in provincia di Lecce. Una vera escalation che ha portato al pronunciamento del comitato permanente della convenzione di Berna per la conservazione della flora e della fauna selvatiche e dei loro habitat naturali. L'organismo del Consiglio d'Europa ha chiesto all'Unione europea di abbassare il livello di protezione nei confronti dei lupi. L'indirizzo va incontro alle crescenti richieste da parte degli enti locali di maggiore flessibilità per gestire più attivamente le concentrazioni critiche di lupi.

Sempre secondo una stima dell'Ispra la popolazione dei lupi in Italia è aumentata attestandosi intorno ai 3.300 esemplari,

950 nelle regioni alpine e quasi 2.400 lungo il resto della Penisola. Coldiretti, organizzazione che raduna un milione e 600mila associati, che ne fanno la principale organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo, ha studiato i dati e assicura che "il lupo non è più un animale a rischio di estinzione. Piuttosto, aumenta il pericolo della scomparsa della presenza dell'uomo delle montagne e delle aree interne, con effetti devastanti sull'economia e sull'occupazione di questi territori, ma anche sull'assetto idrogeologico. Senza la costante opera di manutenzione assicurata dalle aziende agricole, cresce il degrado ambientale che porta con sé frane e alluvioni, rese ancora più devastanti dagli effetti dei cambiamenti climatici".

La Colidretti pugliese, guidata da Alfonso Cavallo, ha denunciato che gli attacchi dei lupi, oltre all'uccisione o a ferimento di animali provocano spavento e stato di stress. Si riduce in tal modo la produzione di latte e si incrementano gli aborti nelle bestie sopravvissute. È dunque urgente ed essenziale far ricorso

a misure di contenimento per non lasciar morire i pascoli e costringere alla fuga migliaia di famiglie che da generazioni popolano le aree rurali più difficili dove l'allevamento è l'attività principale, ma anche i tanti giovani che faticosamente sono tornati per ripristinare la biodiversità perduta con il recupero delle storiche razze pugliesi, come la pecora 'Gentile' di Altamura o la 'Moscia' leccese. "Il problema dei grandi carnivori sta diventando insostenibile ed è necessario trovare una soluzione in tempi rapidi - sostiene il presidente Cavallo -. La resistenza degli agricoltori è al limite e occorre trovare nuove modalità di azione che permettano di rendere più efficaci i sistemi di gestione di questi animali predatori, che non sono più specie in via di estinzione".

Oltretutto, resta un problema il sovrappopolamento di numerose altre specie selvatiche, dai cinghiali agli storni, dai cormorani alle lepri fino ai pappagalli verdi, che si moltiplicano in una situazione di assoluta mancanza di adeguate misure di programmazione necessarie per evitare il conflitto con il lavoro agricolo.



Comparto vitivinicolo ok. Ma ora tante incognite

Lazzàro, Confagricoltura Puglia: vino, previsto +16,5% nel 2024. Un eventuale aumento dei costi doganali potrebbe però penalizzare fortemente le vendite

Dopo un 2023 difficile, in cui il comparto vitivinicolo pugliese ha toccato un minimo di 663 milioni di euro, il 2024 sembra chiudersi con un incoraggiante +16,5 per cento. Un segnale positivo che conferma la qualità e la competitività dei vini pugliesi, sia in Italia che all'estero. "Questa ripresa non deve far abbassare la guardia: il settore deve affrontare sfide complesse, che vanno dalla gestione delle giacenze alle minacce sui mercati internazionali, fino alla necessità di investire nella sostenibilità", sottolinea Luca Lazzàro, presidente di Confagricoltura Puglia. "Il vino è un patrimonio economico e culturale che merita attenzione e certezze. Per questo è necessario un supporto per il comparto con interventi mirati, affinché la ripresa registrata nel 2024 possa trasformarsi in una crescita stabile e duratura".

Le cantine pugliesi continuano, tuttavia, a fare i conti con un eccesso di giacenze, che rischia di destabilizzare il mercato, tanto che per Confagricoltura Puglia occorre un piano più ampio e strutturato per gestire al meglio le eccedenze e garantire una valorizzazione efficace del prodotto. Questo, tenuto conto che l'emergenza climatica non è più una questione futura, ma una realtà con cui fare i conti ogni giorno. Il comparto vitivinicolo deve affrontare sfide legate alla siccità e alla gestione delle risorse idriche, che rischiano di compromettere le produzioni. Investire in infrastrutture moderne ed efficienti per l'irrigazione non è più una scelta, ma una necessità



urgente.

Il mercato del vino si sta evolvendo e tra le nuove tendenze emergenti c'è l'interesse per il vino dealcolato. Si tratta di un segmento che potrebbe aprire nuove opportunità di consumo, ma Confagricoltura sottolinea l'importanza di non snaturare l'identità delle eccellenze vitivinicole regionali. "Il vino tradizionale deve rimanere il cuore pulsante del settore, mentre i prodotti innovativi possono rappresentare un'opzione in più, senza sostituirlo. Uno degli strumenti chiave per sostenere il settore vitivinicolo - prosegue Lazzàro - sono i fondi destinati agli investimenti e alla promozione, ma nel 2023 solo il 73% delle risorse disponibili in Italia è stato effettivamente utilizzato. Questo significa che una parte importante dei finanziamenti è andata persa. Confagricoltura Puglia chiede quindi maggiore flessibilità nella gestione della spesa, permettendo di recuperare e riutilizzare le somme non impiegate negli anni suc-



cessivi". "Un'altra grande incognita per il settore è rappresentata dalla possibile imposizione di dazi sulle esportazioni di vino italiano verso gli Stati Uniti. Si tratta di un mercato strategico per la Puglia e un eventuale aumento dei costi doganali potrebbe penalizzare fortemente le vendite". Un ulteriore elemento di preoccupazione riguarda le proposte della Commissione Europea per la revisione del piano "Beating Cancer" (Beca), che introduce restrizioni ancora più severe rispetto a quelle già respinte dall'Europarlamento tre anni fa. "Va promosso invece un consumo responsabile e moderato di vino nell'ambito di uno stile di vita sano ed equilibrato. Penalizzare il settore vitivinicolo con misure eccessivamente rigide sarebbe un errore, soprattutto in un momento in cui il comparto affronta già numerose difficoltà legate ai mercati e ai consumi".

Via libera dall' Autorità Usa al turboelica Catalyst Il contributo della Puglia

Il primo motore per aerei di nuova generazione progettato interamente in Europa è stato realizzato in parte nello stabilimento Avio Aero di Brindisi, dove sono state prodotte le componenti con la tecnologia innovativa dell'additive manufacturing

Ci sono elementi evidenti e sostanziali delle capacità produttive e di ricerca del settore aerospaziale pugliese nel motore turboelica Catalyst, realizzato dalla società Avio Aero, che è stato certificato dalla Federal Aviation Administration (FAA) al termine di un processo, gestito secondo il regolamento federale per l'aviazione statunitense (FAR) che ha previsto test su 23 motori e 190 componenti. Il Catalyst è il primo turboelica a essere interamente sviluppato e prodotto in Europa negli ultimi 50 anni grazie a un programma che ha coinvolto gli stabilimenti di Avio Aero e GE Aerospace in Italia, Repubblica Ceca, Polonia e Germania.

La certificazione arriva a conferma del fatto che nel corso degli anni è stato possibile costruire una filiera di competenze di eccellenza nel settore in Puglia. Infatti, alla realizzazione dei prototipi dei motori turboelica sottoposti al processo di certificazione hanno contribuito lo stabilimento Avio Aero di Brindisi, nella realizzazione delle componenti ottenute mediante la tecnologia dell'additive manufacturing, e il Politecnico di Bari, nel laboratorio congiunto con il Politecnico di Bari, Energy Factory Bari, dove è stato

sviluppato il Fadec (Full Authority Digital Engine Control) il sistema di controllo integrato di elica e motore che assicura al pilota un miglior controllo e una maggiore reattività. Il programma che ha portato alla realizzazione del Catalyst è partito nel 2016. In questi anni un contributo importante è stato offerto anche dal Distretto tecnologico aerospaziale (Dta) che ha contrattualizzato 45 ingegneri nell'attività di progettazione del Catalyst tra Bari e Brindisi a seguito di una convenzione sottoscritta con Avio Aero con la quale si impegnava a svolgere attività di "ricerca e sviluppo". In tale attività il Dta ha coinvolto, attraverso la sigla di un protocollo, Unisalento e Politecnico di Bari. I rispettivi responsabili scientifici delle Università sono stati il professor Antonio Ficarella, direttore del Diparti-

mento di Ingegneria dell'Innovazione di Unisalento, e il professore Francesco Cupertino, oggi rettore del Politecnico di Bari.

Numerose sono state le trasferte nella Repubblica Ceca in cui gli ingegneri del Dta hanno collaborato nella fase di impostazione del banco prova e di "live monitoring" durante i test ingegneristici del motore Catalyst. Gli ingegneri hanno partecipato a diverse campagne di test del primo motore assemblato e testato a banco a Praga e a Hradec Kralove. Per ogni campagna di test, prima di avviare il motore hanno svolto una funzione fondamentale nella verifica del sistema combustibile di cella e del motore e del corretto funzionamento della sensoristica. Ci sono state trasferte anche negli Stati Uniti d'America, presso Textron,

NEI LABORATORI DEL POLITECNICO DI BARI È STATO SVILUPPATO IL FADEC (FULL AUTHORITY DIGITAL ENGINE CONTROL) IL SISTEMA DI CONTROLLO INTEGRATO DI ELICA E MOTORE CHE ASSICURA AL PILOTA UN MIGLIOR CONTROLLO E UNA MAGGIORE REATTIVITÀ. IL RUOLO DEL DTA



per effettuare attività di integrazione hardware e software della centralina di controllo del motore Catalyst nel simulatore del Denali, l'aeroplano equipaggiato con il Catalyst. In Canada hanno svolto il Test di certificazione di Icing.

Sono previste ulteriori ricadute in Puglia nella fase di produzione del turboelica di Avio Aero, posto che il motore Catalyst un anno fa fu scelto, a seguito di una gara gestita da Airbus Defence and Space, come propulsore dell'Eurodrone o Male (Medium Altitude Long Endurance), un sistema aereo a pilotaggio remoto, a media altitudine e lunga durata, con capacità versatili e adattabili che lo rendono la piattaforma perfetta per missioni di intelligence, sorveglianza, acquisizione obiettivi e ricognizione o per operazioni che coinvolgono la sicurezza nazionale. Per equipaggiare i 60 Eurodroni, di cui è prevista la costruzione Avio Aero dovrà fornire 120 Catalyst (2 motori per ogni eurodrone).

L'Eurodrone permetterà investimenti per 7 miliardi di euro, complessivamente. Per l'Italia la quota di ricadute in termini di attività sull'intero progetto è di 1,9 miliardi di euro. Leonardo Spa, (impegnata nel progetto Eurodrone come azienda italiana della Difesa) avrà un ruolo importante nei processi produttivi di costruzione e montaggio dell'ala dell'Eurodrone, la cui fabbricazione verrà effettuata a Foggia e il montaggio nello

LA SOCIETÀ HA VINTO UNA GARA, GESTITA DA AIRBUS, PER FORNIRE 120 MOTORI TURBOELICA CHE SARANNO MONTATI SULL'EURODRONE A MALE (MEDIUM ALTITUDE LONG ENDURANCE) UN SISTEMA AEREO A PILOTAGGIO REMOTO LE CUI ALI SARANNO PRODOTTE E MONTATE NEGLI STABILIMENTI DI FOGGIA E GROTTAGLIE DI LEONARDO

stabilimento di Grottaglie.

La progettazione dell'architettura del motore a turboelica Catalyst e l'integrazione del sistema sono state effettuate a Rivalta di Torino, dove sono stati effettuati anche diversi sottosistemi, tra cui le trasmissioni. Gli altri due stabilimenti principali italiani coinvolti nella produzione sono Pomigliano d'Arco, in Campania, e Brindisi. Il Catalyst è il primo turboelica nella storia dell'aviazione con componenti realizzate tramite additive manufacturing, che assicurano minor peso e maggior efficienza al motore. Grazie al rapporto di compressione di 16:1, il migliore del settore, il Catalyst garantisce una diminuzione dei consumi fino al 20%, una potenza di crociera e una capacità di carico maggiore del 10% e fino a tre ore in più di autonomia rispetto ai motori concorrenti nella stessa categoria.

"La certificazione del Catalyst rappre-

senta un risultato storico per la nostra azienda ed è motivo di orgoglio per i team che hanno contribuito a progettare, sviluppare e testare questo nuovo motore turboelica europeo", ha commentato Riccardo Procacci, CEO di Avio Aero. "Siamo ora impegnati a portare a termine l'industrializzazione del motore e a sostenerne l'entrata in servizio a supporto dei nostri clienti". Questo è il primo turboelica certificato secondo gli attuali standard, che includono oltre 20 nuovi requisiti. Durante il processo di certificazione, il motore ha accumulato oltre 8.000 ore di funzionamento raggiungendo tutti gli obiettivi di performance prefissati. "Il Catalyst ha superato un iter certificativo estremamente rigoroso e siamo soddisfatti delle performance dimostrate dal motore durante le campagne di test a terra e in volo", ha dichiarato Paul Corkery, General Manager del programma Catalyst di Avio Aero.

CARNEVALE DI PUTIGNANO



Il Carnevale tra riti e musica

Gran finale a Putignano. Domenica la terza giornata principale con La Rappresentante di Lista, Pif e N.A.I.P.

Sta per iniziare la settimana finale e più intensa dell'edizione 631 del Carnevale di Putignano, dedicato al tema della "sovversione", con gli oltre 40 riti, spettacoli, eventi e le immancabili ultime due giornate principali, caratterizzate dalle sfilate dei carri allegorici, dei gruppi e delle maschere di carattere.

Sabato 1 marzo alle 18,00 si riproporrà grazie all'impegno di dirigente, docenti, genitori e alunni dell'Istituto Comprensivo "Minzele-Parini" di Putignano, l'antico rito de U'Ndònder che, come dice l'etimologia della parola, porterà il corteo irriverente per le strade della città, il "rumore" del Carnevale e di utensili improbabili e la festa grottesca (Largo Porta Nuova e Palco del Folle). Ma il divertimento è davvero per tutti a partire dalle 17.00 con il Palco del Folle e il karaoke, l'animazione nei 9 iusi di "Carnevale N'de Jos'r" nel borgo antico (dalle 19.00), la serata finale di "FestivalBall" alle 20.30 sul Palco del Folle a cura di Enzo Calabritta dj.

In replica anche il progetto speciale di "Carnevale al Buio": sempre presso la Biblioteca Comunale di Putignano, grazie a Ubuntu, Lavori dal basso APS e Radio Puglia, con il supporto di



Stranamente Music, a partire dalle 18.00 sarà consentito l'ascolto del podcast – in primis pensato per chi ha difficoltà visive – che permetterà di immergersi nell'unicità delle opere in cartapesta. Per maggiori informazioni è possibile contattare su WhatsApp il 375 545 3515. Le prenotazioni sono aperte su <https://lavoridalbasso.it/evento/carnevale-al-buio/>.

Il rito di U'ndònder verrà poi replicato in versione senior, lunedì 3 marzo alle ore 20.00 a cura dell'associazione culturale Carta...Pestando, con raduno sull'Estramurale a Levante e il corteo che si snoderà per tutto il centro della città.

LA TERZA GIORNATA PRINCIPALE DEL CARNEVALE

Programma ricco per domenica 2 marzo, quando si alzerà il sipario sulla terza giornata principale di questa 631ª edizione: si parte alle 10.00 con l'attivazione del Palco del Folle (Largo Porta Nuova) per riscaldare l'atmosfera in vista dell'attesa sfilata dei 7 carri allegorici, dei 6 gruppi e delle 6 maschere di carattere.

Alle 11.00 il via alla grande sfilata, che avrà come ospiti speciali 48 ragazzi di Universo Salute che sfileranno con i loro accompagnatori, 25 non vedenti che vivranno un'esperienza sensoriale durante la sfilata, grazie a cuffie silent e la narrazione esperta a cura di AbilFesta, 30 studenti della scuola di cinema e fotografia "Spazio Tempo" che documenteranno l'intera giornata a partire dal momento in cui i carri di cartapesta usciranno dai capannoni per raggiungere il percorso.

Nutrito il parterre di ospiti istituzionali e non che parteciperanno a questa giornata: onorevoli e autorità, sindaci del territorio, dirigenti della Regione Puglia, sponsor e artisti, tra cui Maria Grazia Cucinotta (che commenterà la sfilata trasmessa in diretta su Telenorba). Presenti anche i docenti del Politecnico di Valencia e una nutrita delegazione dal carnevale di Kotor (Montenegro). Dalle 8.00 alle 13.00, inoltre, l'immane appuntamento con lo speciale annullo filatelico nel foyer del Teatro Comunale, realizzato grazie alla collaborazione con Poste Italiane.

Subito dopo il corso mascherato, animazione e divertimento dalle 13.30 con i propaggianti itineranti per le vie cittadine e la musica di Massimo D'Elia dj sul Palco del Folle. Sul Palco del Boom (in Piazza Principe di Piemonte) alle 15.30 sarà la volta di Pif, il noto giornalista e conduttore tv, protagonista di una conversazione sul ruolo della comicità e della satira oggi. Alle 17.00 poi, presso



il museo civico, Paolo Pecere, docente di Storia della Filosofia presso l'Università Roma Tre, terrà una lectio speciale sul ruolo delle maschere e dei riti come spazio di libertà e critica sociale: si passerà da Putignano a Rio de Janeiro, dai bacchanali al sufismo con immagini, aneddoti, racconti. L'ingresso è libero per coloro che saranno nel percorso, fino ad esaurimento posti.

Previste anche le iniziative per i più piccoli con "Che cuore grande che hai!", racconto animato e laboratorio di cartapesta (ore 15.30, Museo civico a cura di Gesi Bianco) e "Indovina chi viene a cena", laboratorio di lettura immersiva e manualità per i bambini dai 3 ai 5 anni (ore 16.00, Area Baby Melo). Il pomeriggio prosegue con l'animazione sui tre palchi dislocati sul circuito: dalle 16.00 la musica di Viviano Bagnardi dj e di Mars – RadioJp SoundSystem (Palco del Folle) e l'animazione coinvolgente di Disco Piano Bar e We World Studios by Ascom (Palco delle Onde). Alle 18.00, poi, sul Palco del Boom arriverà l'energia travolgente de La Rappresentante di Lista che, con Tlon, coinvolgerà il pubblico per una produzione musicale originale, pensata proprio per il Carnevale di Putignano.

Dalle 19.00 il via all'ultima tranche con il divertimento: ripartirà "Carnevale N'de Jos'r" nei bassi e nelle vie e piazze del borgo antico e dalle 20.00 la musica di Misspia animerà il Palco del Folle. Sempre alle 20.00 sul Palco del Boom di Piazza Principe di Piemonte, arriverà il progetto visionario di N.A.I.P., noto ai più grazie a X Factor, a travolgere gli spettatori, mescolando beat elettronici, synth, loop station, chitarra e voce, tra marachelle al pubblico, che fa ballare

disturbandone le danze, per un'ora di follia musicale e teatrale.

La serata si concluderà con il grande Radio Norba dj show sul Palco del Boom a partire dalle 21.30.

PROGETTI SPECIALI

Durante tutta la giornata del 2 marzo, saranno attivi due desk per due progetti speciali in Piazza XX Settembre: un quiz speciale sul Carnevale che fa parte del progetto Carnevali Digitali – Creative Europe, a cura di Radio JP, con premi per coloro che risponderanno correttamente; l'angolo dedicato al FAI dove poter firmare per candidare la preziosa gemma della Chiesa di San Michele in Monte Laureto come luogo del cuore FAI.

Disponibile, poi, su tutte le piattaforme l'App ufficiale del Carnevale di Putignano, attraverso la quale consultare facilmente il programma e la mappa del percorso. Grande novità dell'edizione 2025 è poi la possibilità di votare tramite l'app il proprio carro allegorico preferito da parte di coloro che sono residenti o hanno acquistato il biglietto. Le votazioni si chiuderanno il 4 marzo alle 21.00.

Novità invece quella del progetto speciale con l'Assessorato ai Trasporti e alla Mobilità sostenibile della Regione Puglia, che mette a disposizione 1.000 biglietti gratuiti per le sfilate del 2 e 4 marzo per quanti acquisteranno i ticket per il trasporto pubblico su rotaia. Per info: <https://bit.ly/maas4puglia> <http://maas.regione.puglia.it>

Il Carnevale di Putignano è organizzato dalla Fondazione Carnevale di Putignano. È promosso e sostenuto da Città di Putignano, Regione Puglia e Ministero della Cultura - Direzione Spettacolo.



ARPAL PUGLIA, TORNA TOPDAYS: IL TURISMO CHE DÀ LAVORO

Bisceglie, Polignano a Mare e Manfredonia le città protagoniste dell'edizione 2025

Tre appuntamenti per un unico evento itinerante: TOPDays, dedicato alla promozione del turismo come asset fondamentale per il mercato del lavoro pugliese.

Organizzata e promossa dai Centri per l'impiego delle province BAT, Bari e Foggia di ARPAL Puglia, con il patrocinio dei Comuni di Bisceglie, Polignano a Mare e Manfredonia, l'edizione 2025 si svolgerà, a partire dalle ore 9:30, nelle seguenti date:

13 marzo | Bisceglie | Palazzo Tupputi;

18 marzo | Polignano a Mare | Biblioteca Comunale "Raffaele Chiantera";

20 marzo | Manfredonia | Palazzo dei Celestini - Biblioteca Comunale.

L'evento, completamente gratuito, favorisce l'incontro tra domanda e offerta di lavoro nel settore dei servizi turistici ed è dedicato:

alle imprese del settore che cercano personale, anche per la prossima stagione estiva;

ai candidati che vogliono inserirsi o reinserirsi nel mercato del lavoro.

I numeri ottenuti nel 2024 da TOPDays testimoniano l'efficacia dell'iniziativa: le tre tappe dell'evento a Monopoli, Trani e Foggia hanno visto infatti la partecipazione di 115 imprese che hanno offerto 1470 posti di lavoro con più di 1300 candidati che hanno potuto effettuare colloqui.

TOPDays 2025 si configura quindi come un'iniziativa strategica per il turismo pugliese, grazie all'approccio mirato, il coinvolgimento di stakeholder pubblici e privati e un approccio comunicativo focalizzato sui target oggetto dell'iniziativa.

TOPDays è sostenuto e patrocinato da: Comune di Bisceglie, Comune di Polignano a Mare, Comune di Manfredonia, ARET Pugliapromozione, ARTI Puglia, Politecnico di Bari, Provincia BAT, Provincia di Foggia, Città Metropolitana di Bari, Federalberghi Puglia, Ordine dei Consulenti del Lavoro di Bari e Foggia, Ordine Commercialisti di Bari, Bat e Foggia, Unioncamere, Ente Parco Nazionale del Gargano, ITS Turismo Puglia.

Per massimizzare le opportunità occupazionali e valorizzare il potenziale del settore, TOPDays 2025 sarà dedicato anche alla promozione degli obiettivi di #mareAsinistra, la strategia regionale che promuove l'attrazione e il ritorno dei talenti in Puglia.

Per partecipare ad uno o più appuntamenti i cittadini potranno candidarsi alle offerte di lavoro TOPDays

pubblicate sul portale regionale LavoroxTe Puglia o registrarsi qui: <https://forms.gle/gc4wTHvadtjSkZNL7>.

Per ogni informazione è possibile contattare i Centri per l'impiego delle province BAT, Bari e Foggia, dove il team di operatori dedicato fornirà supporto alle aziende e alle persone interessate a partecipare.

The graphic features a central magnifying glass over a coastal town. To the left, a smaller image shows a harbor scene. To the right, a stone archway frames a view of the sea. The text '2025 TOPDays Tourism opportunities in Puglia' is at the top left. The ARPAL PUGLIA logo and 'mare a sinistra' are at the top right. The main title 'IL TURISMO che dà lavoro' is in large, bold letters. Below the magnifying glass, it says 'Puglia centro-nord | Foggia - BAT - Bari' and 'Le imprese incontrano i candidati'. The event schedule is listed: 13 marzo BISCEGLIE (Palazzo Tupputi), 18 marzo POLIGNANO A MARE (Biblioteca Comunale - Raffaele Chiantera), and 20 marzo MANFREDONIA (Palazzo dei Celestini - Biblioteca Comunale). All events start 'dalle 9:30'. At the bottom, there is a QR code and a row of logos for sponsors and partners, including the City of Bisceglie, Comune di Polignano a Mare, Comune di Manfredonia, Provincia BAT, Provincia di Foggia, Città Metropolitana di Bari, Ordine dei Consulenti del Lavoro di Bari e Foggia, Ordine Commercialisti di Bari, Bat e Foggia, Unioncamere, and ITS Turismo Puglia.

RESEXTENSA PORTA D'ORIENTE

Bari si prepara ad accogliere il workshop esclusivo con Emilie Leriche. Un'opportunità unica di crescita e approfondimento per danzatori professionisti e performer

Un nuovo capitolo di eccellenza artistica prende il via a Bari, che si conferma ancora una volta crocevia della danza contemporanea. ResExtensa - Centro Nazionale di Produzione della Danza Porta d'Oriente, in collaborazione con i direttori della compagnia Kor'sia (Antonio de Rosa, Mattia Russo e Giuseppe d'Agostino) presenta un workshop esclusivo che sarà condotto dalla danzatrice e coreografa Emilie Leriche. Dopo il successo dei primi due incontri — con Matan David, dedicato all'approfondimento del linguaggio Gaga, e Johnny McMillan, che ha condiviso il repertorio di Sharon Eyal — la città pugliese si prepara ad accogliere un nuovo appuntamento imperdibile per danzatori professionisti e avanzati. Un'occasione in cui i partecipanti avranno la possibilità di esplorare diversi linguaggi di movimento, guidati da una performer e creatrice freelance di grande talento.

“Desidero creare uno scambio creativo tra i partecipanti e lo spazio. Ci si può aspettare di essere stimolati fisicamente, ma sempre in un clima di supporto e curiosità. Insieme costruiremo un ambiente focalizzato, leggero e orientato all'esplorazione e al gioco”, spiega Emilie Leriche.

Attraverso il suo lavoro in sala, Emilie Leriche accompagnerà i partecipanti in un

viaggio di ricerca fisica e artistica, approfondendo la relazione tra corpo e spazio. Lavorando sulle dinamiche di movimento e le connessioni con sé stessi e con gli altri, l'esperienza si trasformerà in un momento di crescita e scoperta, il cui la danza contemporanea diventa strumento di espressione e consapevolezza.

Emilie Leriche: Danzatrice e Coreografa

Danzatrice e coreografa franco-americana, Emilie Leriche è attualmente attiva tra Göteborg (Svezia) e Parigi (Francia). Non solo interprete, ma performer e creatrice indipendente di opere coreografiche all'avanguardia, ha collaborato con diverse compagnie e istituzioni artistiche di rilievo internazionale, tra cui Hubbard Street Dance Chicago, GöteborgsOperans Danskompani e Nederlands Dans Theater. Il suo lavoro più recente risale al 2024 per il Tanzensemble del Theater St. Gallen in Svizzera. Inoltre, il suo legame con la Princess Grace Foundation

— organizzazione no-profit fondata negli anni Ottanta in onore della Principessa Grace di Monaco e dedicata al sostegno degli artisti emergenti nella danza, nel teatro e nel cinema — ha avuto un ruolo significativo nel suo percorso artistico. La fondazione non solo le ha conferito una borsa di studio durante i primi anni di carriera, ma l'ha anche supportata nello sviluppo di progetti coreografici innovativi, permettendole così di ampliare il suo percorso su scala internazionale.

Un Corso di Alta Formazione

Il workshop si svolgerà in due giorni: sabato 15 marzo, dalle 14:00, e domenica 16 marzo, dalle 10:00, per un totale di 10 ore di formazione intensiva. Un'occasione imperdibile per chi desidera accedere a un livello avanzato di perfezionamento e scoprire uno dei linguaggi più innovativi della danza contemporanea. Bari, con il suo fascino culturale e la sua vibrante scena artistica, rappresenta la cornice ideale per questo evento di alta qualità formativa.

Il workshop è rivolto a danzatori professionisti e avanzati che desiderano perfezionarsi sotto la guida della performer Emilie Leriche, una delle artiste più richieste e apprezzate nel panorama della danza contemporanea. Per informazioni e prenotazioni, è possibile contattare l'indirizzo email laboratori@resextensa.it.



ATTIVATO IL SECONDO ACCELERATORE LINEARE

Emiliano, Piemontese e Dimatteo all'ospedale Di Miccoli di Barletta

“L” a sanità pugliese è cresciuta tantissimo: quasi 10 posizioni negli ultimi otto anni nella classifica dell'efficienza nazionale. Eravamo gli ultimi, adesso siamo diventati indiscutibilmente i leader del Sud, anche con il contributo importante delle donne, in particolare nelle radioterapie. Gli acceleratori lineari che stiamo inaugurando in questi giorni negli ospedali pugliesi, consentono in generale a tutta la nostra rete oncologica di curare la malattia evitando ai pazienti pugliesi di dover girare per l'Italia. Macchinari come questi di Barletta sono stati installati in pochissimo tempo e sono dotati di tecnologie innovative: grazie all'intelligenza artificiale, per esempio nel tumore al polmone, seguono il ritmo della re-



spirazione per evitare che con piccoli movimenti il paziente possa subire danni collaterali. Ora speriamo di poter abbattere anche le liste d'attesa: qui a Barletta, insieme all'altro acceleratore già attivo, si riescono ad eseguire anche 40-45 prestazioni al giorno. Mi complimento con la direzione strategica della Asl BT e con tutto il personale di questo ospedale che è diventato un punto di riferimento sia per tante branche della medicina che in modo particolare per l'oncologia”.

È quanto ha dichiarato il presidente della Regione Puglia Michele Emiliano all'ospedale “Di Miccoli” di Barletta per l'attivazione del secondo nuovo acceleratore lineare dopo l'attivazione a settembre 2024 del primo, nella Radioterapia diretta dalla dottoressa Santa Bambace. Il primo paziente sarà trattato già lunedì

3 marzo.

Alla cerimonia hanno partecipato, tra gli altri, anche il vicepresidente della Regione con delega alla Sanità Raffaele Piemontese, la direttrice generale Asl BT Tiziana Dimatteo, il direttore sanitario Alessandro Scelzi, il direttore amministrativo Ivan Viggiano.

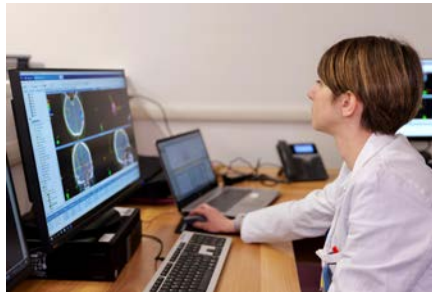
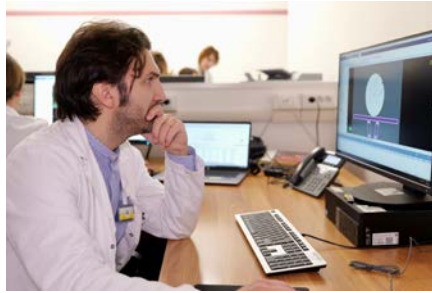
“L’ospedale Dimiccoli di Barletta si potenzia con una radioterapia più veloce, più precisa e più sicura: una tecnologia amica dei pazienti che possono avere cure più rapide e meno stressanti, fruire della massima precisione, patire meno effetti collaterali dato che si colpisce solo il tumore risparmiando i tessuti sani circostanti, contare su una sicurezza senza precedenti perché il sistema riconosce il respiro del paziente e si interrompe se il corpo si muove evitando irradiazioni indesiderate”. È la sintesi del vicepresidente della Regione Puglia e assessore alla Sanità, Raffaele Piemontese, che ha evidenziato il volume degli investimenti, fatti attraverso risorse regionali e europee, “grazie ai quali tutti i principali ospedali pugliesi, in questi dieci anni, hanno potuto fare un salto tecnologico che fa la differenza, insieme al lavoro straordinario di medici, infermieri, tecnici e operatori socio-sanitari che non smetteremo mai di ringraziare, specie in giornate come questa dove condividiamo la soddisfazione di traguardi di cui beneficeranno tutti i pugliesi”.

“Un riflesso di questo positivo ciclo di politiche sanitarie inaugurato con la Presidenza Emiliano dal 2015, lo abbiamo misurato ieri — ha aggiunto Piemontese — con la Puglia che è salita al nono posto tra le venti regioni italiane per la qualità dell’assistenza ospedaliera”.

“Risultati che con più vigore ci fanno tornare a chiedere — ha concluso il vicepresidente Piemontese — che il Governo incrementi il Fondo Sanitario Nazionale a favore dei sistemi sanitari di tutte le regioni e per soddisfare il sempre crescente e diversificato bisogno di salute di tutti gli italiani”.

“Abbiamo rispettato il cronoprogramma e oggi abbiamo a disposizione dei pazienti due nuovi e modernissimi acceleratori lineari - ha dichiarato Tiziana Dimatteo, Direttrice Generale Asl Bt — siamo molto soddisfatti perché questo significa garantire ai nostri pazienti i migliori trattamenti radioterapici possibili”.

I due acceleratori lineari hanno un costo complessivo di circa 4 milioni di euro a cui si aggiungono i costi per i lavori strutturali, per la dismissione dei due vecchi acceleratori lineari e per l’as-



sistenza tecnica: l’investimento è stato finanziato con fondi CIPE 32/18 “Riqualificazione e ammodernamento tecnologico dei servizi di radioterapia oncologica di ultima generazione nelle regioni del Mezzogiorno”.

I due acceleratori lineari di Barletta sono gemelli e consentono di diminuire il tempo di trattamento, migliorando l’irradiazione dei tumori per preservare i tessuti sani.

I nuovi acceleratori Varian True Beam erogano radiazioni ad una intensità che può arrivare fino a 4 volte quella raggiunta dalla precedente tecnologia. Il nuovo lettino di trattamento consente di posizionare il paziente (e quindi il volume tumorale da irradiare) nello spazio in 6 dimensioni e non più solo in 3 come in precedenza e con una precisione al di sotto di 1 millimetro. Inoltre un sistema ottico di rivelazione della superficie del corpo del paziente consente di interrompere automaticamente l’erogazione del fascio di radiazioni, a seguito di un minimo movimento del paziente sul lettino.

Con i nuovi acceleratori lineari è possibile erogare le radiazioni solo in una selezionata fase respiratoria del paziente, opzione molto importante per trattare



i volumi tumorali soggetti al movimento respiratorio come tumori polmonari, della mammella e del fegato. La precisione del posizionamento e la maggiore velocità di erogazione del fascio di radiazioni di alta energia consentiranno di trattare volumi tumorali molto piccoli ad altissime dosi, garantendo un maggiore risparmio degli organi sani adiacenti al volume tumorale. La definizione dei volumi tumorali di trattamento a cura dei medici radioterapisti è più accurata grazie all’uso dei nuovi software di registrazione delle immagini tumorali acquisite sia con la Tac di centraggio che con la Risonanza magnetica e con la PET.

La precisione del trattamento è garantita dalla stretta collaborazione tra i radioterapisti con l’unità operativa di Fisica Sanitaria, diretta da Giovanni Simeone, il cui lavoro garantisce che la distribuzione di energia della radiazione per ciascun nuovo paziente sia la migliore possibile per colpire le cellule tumorali, salvaguardando al massimo gli organi a rischio.

Per essere certi della distribuzione dell’energia nel corpo umano, infatti, prima dell’utilizzo di un acceleratore lineare sui pazienti, il Fisico Medico effettua una complessa campagna di misure di energie all’interno di un fantoccio d’acqua che simula il corpo del paziente, con lo scopo di analizzare geometricamente le dimensioni e la qualità dei fasci di radiazioni prodotti dall’acceleratore. Tutte le misure acquisite vengono inserite in un sistema di calcolo che predice per ogni paziente da curare, come sarà la distribuzione dell’energia assorbita all’interno del volume tumorale. Un lungo lavoro preliminare per garantire a tutti i futuri pazienti della radioterapia un trattamento personalizzato e di qualità.

“Con il nuovo primo acceleratore oggi siamo in grado di trattare quasi 50 pazienti al giorno nell’arco delle 12 ore di lavoro — ha detto Santa Bambace, Direttrice Radioterapia Barletta — stiamo parlando di apparecchiature all’avanguardia che ci consentono una precisione mai ottenuta prima in un tempo di radiazione davvero ridotto a pochi minuti”.

“Siamo riusciti a non fermarci mai, a sostituire i due acceleratori lineari e a fare lavori strutturali senza mai interrompere le prestazioni sanitarie — ha aggiunto Tiziana Dimatteo, Direttrice Generale Asl Bt — un doveroso ringraziamento va ai nostri pazienti innanzitutto e poi a tutte le figure professionali che hanno lavorato duramente per raggiungere questo bel risultato nei tempi strettissimi stabiliti dal nostro cronoprogramma”.

International House sbarca a Taranto

Quando l'esperienza incontra l'eccellenza... nasce British School International House Taranto

È tempo di festeggiare per la British School di Taranto. Il 2025 segna un grande traguardo per l'istituto linguistico: 50 anni di storia, mezzo secolo di volti, voci e sorrisi che hanno imparato l'inglese all'insegna della competenza e della professionalità. "Old but Gold": una ricorrenza davvero venata d'oro, al punto da meritare un regalo importante.

E così, ad un super anniversario si aggiunge un altro importante obiettivo raggiunto con impegno e dedizione: la sede di Taranto ha superato tutti gli step entrando a far parte di una catena mondiale di scuole di lingua di alto livello.

British School Taranto è ora parte di International House World Organisation.

La città dei Due mari arriva nel Mondo: la scuola di lingue più importante del territorio è pronta ad ampliare la gamma di servizi garantendo la migliore offerta didattica di sempre e un maggiore supporto nei processi di internazionalizzazione alle aziende del territorio.

Essere parte di International House significa condividere, aggiornarsi e crescere insieme ad un gruppo di oltre 160 scuole dislocate in tutto il mondo. Lo scambio culturale è alla base della crescita di ognuna delle sedi: British School potrà farlo con colleghi che condividono la stessa passione e gli stessi principi di "Best Practice", contribuendo alla cresci-





ta dell'area jonica.

50 anni di attività rappresentano una storia affascinante da raccontare, a partire dalla nascita dell'avventura tarantina.

La British School di Taranto è stata fondata nel 1975 da Suzanne Marchington, approdata in città da Toronto. Ha avviato l'attività quando l'interesse nei confronti di una "nuova lingua" era ancora un miraggio e ha sfidato lo scetticismo generale iniziando a promuovere corsi di inglese in città. Nel 1990 ha scelto di rientrare in Canada, lasciando le redini della scuola ad Anna Ancona che ha continuato a gestire le attività con nuove prospettive e con nuove idee sempre

all'avanguardia e con uno sguardo rivolto al futuro. Oggi, insieme alla figlia, Roberta Buono, amministratrice di British School Taranto, è pronta a festeggiare i 50 anni di attività con una grande novità, regalando alla città una nuova ventata di internazionalità.

Roberta, cos'è International House World Organisation?

«International House World Organisation (IHWO) è uno dei maggiori e rinomati network di scuole di lingua del mondo, nonché il pioniere nella formazione per i Docenti di Inglese come lingua straniera. È stato fondato nel 1953 ed ha

oggi più di 160 membri in 60 paesi del mondo. La qualità assoluta nell'insegnamento è il valore centrale: solo le scuole che hanno standard di totale eccellenza possono far parte del gruppo».

Come nasce l'idea di entrare a fare parte di IH?

«Siamo sempre stati affascinati dal brand IH, ma eravamo sempre un po' frenati dall'idea che potesse essere qualcosa di troppo grande per noi, e che noi potessimo essere troppo piccoli per loro. Poi da un paio di anni il nostro collega di IH Lecce ci ha incoraggiati ad inviare la candidatura e dopo quasi un anno e mezzo di lavoro, eccoci qui a far parte di una nuova grande famiglia».

Quali sono stati i passi che avete affrontato?

«Dopo la candidatura iniziale, abbiamo partecipato a diversi step con le varie figure direttive del gruppo. A distanza di un anno dal primo audit, nel mese di ottobre 2024 abbiamo ricevuto la prima visita formale da parte di un ispettore della qualità che ha vissuto tre giornate all'interno della nostra struttura per poter valutare e analizzare i processi seguiti, dall'accoglienza fino alla gestione delle lezioni per diverse fasce d'età. Dopo l'ispezione abbiamo atteso ancora qualche mese e a Natale abbiamo ricevuto l'approvazione. Uno dei migliori regali di sempre.

È stato un lavoro lungo e non sempre facilissimo: abbiamo apprezzato i commenti positivi dell'ispettore che ci ha guardati con gli occhi di chi ha gestito per anni scuole di altissimo livello e che si è complimentato per l'impegno e la passione dimostrata durante la sua permanenza. È stato emozionante condividere il processo con tutto il nostro staff e annunciare l'ingresso in IH durante il nostro solito pranzo natalizio.

Siamo grati e onorati di avere al nostro fianco un favoloso gruppo di lavoro con un enorme senso di appartenenza alla nostra scuola».

Dal punto di vista didattico, quali sono le novità che saranno offerte?

«La nostra Direttrice Didattica, Alejandra Solano, ha partecipato con entusiasmo alla sua prima AMT Conference, una



tre giorni di lavoro che ogni anno si tiene a Londra e che fa convergere i direttori didattici di tutte le scuole IH del mondo.

Non possiamo svelare troppo, è un lavoro che verrà sviluppato passo dopo passo con il supporto dei colleghi e dei nostri super teachers. Saremo felici di poter ospitare tantissimi eventi dedicati

ai docenti di lingua inglese e agli studenti di tutte le età e di offrire alle aziende un supporto linguistico sempre al passo con i tempi e con una visione più lungimirante. L'internazionalizzazione sarà ancor di più alla base del nostro catalogo con la possibilità di creare scambi con le più disparate sedi IH».



«International House una realtà meravigliosa»

Alejandra Solano, direttrice didattica di British School, racconta il suo primo impatto a Londra con la grande realtà internazionale delle scuole d'inglese

Una avventura meravigliosa. Alejandra Solano, direttrice didattica di British School Taranto, racconta così la sua prima esperienza a Londra nella AMT conference, l'incontro tra tutte le scuole associate a International House.

Alejandra, ci racconti le emozioni del debutto a Londra.

«Sono stata nella capitale britannica nella prima settimana di gennaio per rappresentare la nostra scuola alla conferenza annuale riservata ai direttori delle scuole International house. Per me è stata una esperienza incredibile, un primo approccio al mondo International house. L'accoglienza è stata fantastica, loro ti fanno sentire subito parte della loro famiglia, supportato, aiutato nel tuo lavoro. Il lavoro del direttore a volte è un po' solitario, è importante avere un sostegno. Andando a Londra e conoscendo

gli altri colleghi ho avuto l'opportunità di confrontarmi sulle varie sfide che abbiamo davanti e di supportare al meglio i nostri collaboratori».

Qual è la priorità di International House?

«Puntano sulla qualità nell'insegnamento e sull'aggiornamento continuo e fanno in modo che i docenti abbiano tutti gli strumenti per svolgere il loro lavoro al meglio nelle classi, ottimizzando anche

i tempi nel rapporto con gli studenti, stimolando anche la creatività».

È stata un'occasione d'incontro davvero "internazionale".

«È vero, c'erano insegnanti che provenivano da tutto il mondo. Tanti dall'Italia, ma anche da luoghi molto lontani dell'Asia, dalla Thailandia, dal Laos, da tutta Europa ma anche dal Brasile e dall'Argentina. La conferenza si è svolta in tre giornate, ci sono stati workshop indiriz-



Alejandra Solano



zati soprattutto al ruolo di amministratori su come parlare e confrontarsi con gli insegnanti quando vengono a parlare con noi per segnalare qualche problema nelle classi e per avere suggerimenti. Si è parlato molto anche di nuove tecnologie, dell'intelligenza artificiale, di come sta cambiando il panorama dell'insegnamento, di come ricavarne vantaggio. Hanno creato anche un nuovo software per aiutare gli insegnanti a creare i loro piani di lezione.

È semplicemente un altro strumento che l'insegnante può utilizzare per agevolare il proprio lavoro: ma bisogna saperlo utilizzare nel modo giusto, anche sotto il profilo etico».

Cosa l'ha colpita maggiormente?

«Mi ha colpito molto il senso di comunità di International House. Ti fanno sentire parte del loro meccanismo, ti aiutano, ti offrono la possibilità di migliorare. Ti danno la carica giusta per entusiasmarti e tornare nella tua scuola con tanta voglia di fare».



LA SANTANCHE' SI E' DIFESA IN AULA



Nuovarredo



Cucina Denny completa di 5 elettrodomestici € 3.990 | Dimensioni: L.375 P.60 H.240

PUGLIA FRANCAVILLA FONTANA (BR) - LECCE - SURANO (LE) - PARABITA (LE) - TARANTO
MARTINA FRANCA (TA) - BARI - MONOPOLI (BA) - MOLFETTA (BA) - BARLETTA (BAT) - FOGGIA

BASILICATA MATERA - POLICORO (MT)

LAZIO ROMA BOCCIA - ROMA TIBURTINA

TOSCANA SANSEPOLCRO (AR)

LOMBARDIA MILANO CORSICO - OSIO SOTTO (BG)

“Decarbonizzazione e diversificazione”

“Le rotte del cambiamento” nella città simbolo del Mezzogiorno d'Italia: il 6 marzo assemblea di Confindustria con il presidente nazionale Emanuele Orsini

“L”e rotte del cambiamento. Gli scenari che si delineano per il territorio-simbolo del Mezzogiorno d'Italia” è il tema dell'Assemblea Pubblica che Confindustria Taranto terrà il 6 marzo prossimo nella Sala Fasan della Scuola Sottufficiali della Marina Militare di Taranto, a San Vito. Ospite d'eccezione sarà Emanuele Orsini, presidente di Confindustria, da maggio scorso designato al vertice di Viale dell'Astronomia e per la

prima volta a Taranto, che per l'occasione sarà intervistato dalla giornalista Monica Maggioni.

Ne abbiamo parlato con il presidente di Confindustria Taranto, Salvatore Toma.

Presidente, “Le rotte del cambiamento”, richiamate dal tema dell'evento, riportano secondo lei ad una reale volontà di cambiare direzione, rispetto a quanto fatto finora sul territorio, o parliamo di un processo

già in atto?

«Personalmente, credo che i concetti stiano già assieme. Il cambiamento è in atto da tempo ma abbiamo la necessità di definirne le rotte, alcune già tracciate e molte altre ancora abbozzate. Siamo in un momento delicato della nostra storia ma sicuramente non è il primo. Questo territorio si muove oramai da anni in un contesto di cambiamento dovuto e necessario, e pensiamo alla grande industria, e in un altro parallelo



di diversificazione e trasformazione, che appartiene trasversalmente a tutto il tessuto imprenditoriale. E' un territorio in fermento, in cui si affermano anche nuove realtà produttive, nuovi cluster e di conseguenza ulteriori esigenze di informazione e formazione per i lavoratori e le classi dirigenti di domani. È importante rimanere tutti nella stessa direzione: siamo anche nella fase di rinnovo della nostra amministrazione, le scelte che i cittadini andranno a fare nella cabina elettorale avranno una valenza strategica, fondamentale per la crescita sociale, culturale ed economica di Taranto per gli anni che verranno, che saranno particolarmente impegnativi per chi amministrerà la cosa pubblica. Io mi auguro fortemente che questa importanza venga recepita fino in fondo e che a maggio non prevalga l'astensionismo ma il senso di responsabilità, consapevole e privo di condizionamenti, che è poi la condizione indispensabile per poter scegliere al meglio».

Presidente, per Taranto lei parla di anni impegnativi, e sarà sicuramente anche uno dei focus dei lavori assembleari. Quali sono i dossier aperti e ancora da aprire?

«Taranto, e quindi la sua classe politica e dirigente, devono poter ottimizzare tutte le opportunità che sono in campo. Lo diciamo da tempo e lo ripetiamo: la

Salvatore Toma



fase attuale è eccezionale e non potrà più ripetersi. Le ingenti risorse per innovazione, transizione energetica, sostenibilità, bonifiche, lavoro e formazione che arrivano dal JTF di cui siamo unici destinatari assieme al Sulcis, i fondi del PNRR, il Cis che sta per essere riavviato, finalmente, come assicurati dal Direttore Generale dell'Autorità di Gestione, e poi ancora i Giochi del Mediterraneo con tutte le ricadute che inevitabilmente produrranno sul territorio. Mi chiedo: quale città italiana può dire oggi di godere di tante e tali opportunità? Occorre il cosiddetto gioco di squadra. Ma è indispensabile, e sottolineo questo termine, che l'amministrazione che si andrà a insediare abbia da subito contezza delle cose da

Emanuele Orsini



fare, visioni ampie di futuro e capacità di fare da collettore delle varie istanze, e per far questo occorre il confronto con gli stakeholders. Nella nostra assemblea il tema del cambiamento sarà preponderante anche in funzione di questa prossima scadenza elettorale, ma non dimentichiamoci che ce ne sono altre altrettanto prioritarie. Lo stato di avanzamento della procedura di assegnazione degli impianti dell'ex Ilva è oramai agli sgoccioli, non è da escludere che fino al 6 marzo si possa avere contezza del nuovo acquirente. E da quel momento si aprirà la fase più importante, che va dal piano industriale a quello ambientale, passando dalla partita, fondamentale, della decarbonizzazione».

RINNOVO DELLE CARICHE IN CONFINDUSTRIA BRINDISI

SCHIPS PRESIDENTE DELLE AZIENDE AERONAUTICHE

Si è tenuta nei giorni scorsi l'assemblea generale della Sezione Aziende Aeronautiche di Confindustria Brindisi per il rinnovo delle cariche sociali.

L'assemblea ha così votato: presidente, Carmine Schips (Salver S.p.A.); vice presidente, Marco Silvano (Avio Aero S.p.A.).

Sono stati eletti anche i componenti del Consiglio Direttivo: Vincenzo Starace (Deagle S.r.l.), Giuseppe Marinò (C.M.C. S.r.l.), Paolo Ghelardoni (I.A.P. S.r.l.); Consigliere componente aggiuntivo in Consiglio Generale, Vincenzo Todisco (Leonardo S.p.A.); Consigliere Delegato per la Piccola Industria, Stefano Calò (Comer Calò S.r.l.).

Il presidente Schips ha espresso la volontà di adoperarsi per lo sviluppo del settore aeronautico, di rilevanza strategica per l'economia del territorio, sia per tradizione che per un tessuto di piccole, medie e grandi imprese, con specializzazioni e professionalità diversificate.

In quanto componente del Gruppo Tecnico Aerospazio di Confindustria nazionale, evidenzia l'importanza del Position Paper sul comparto dell'aeronautica civile, proposto da Confindustria Brindisi.



“COME A CASA” TRIONFA A YOUTH BRINDISI

L'idea degli studenti che rivoluziona la coabitazione tra giovani e anziani

Si è concluso con entusiasmo e grandi prospettive il Demo Day di Youth Brindisi, l'evento finale del progetto che ha visto protagonisti gli studenti delle scuole superiori della provincia e giovani neet. A vincere la competizione è stato il team di “Come a Casa”, una piattaforma innovativa che promuove la coabitazione intergenerazionale, mettendo in contatto anziani con stanze libere e giovani fuori sede. Il progetto, sviluppato da Sara Capodiecì, Paolo Calò e Simone Bocina, dell'I.I.S.S. “E. Ferdinando” di Mesagne, è stato premiato per la sua fattibilità e l'alta qualità della presentazione. La piattaforma si propone come un modello abitativo sostenibile, capace di ridurre i costi per gli studenti e, al contempo, offrire compagnia e supporto economico agli anziani. Matching personalizzato, assistenza continua, sicurezza e benessere saranno garantiti per entrambe le parti coinvolte quando il progetto diventerà impresa.

Tra i team partecipanti, vi erano studenti dei seguenti istituti della provincia: ITT “G. Giorgi” di Brindisi; l'ITET “Carnaro-Marconi-Flacco-Belluzzi” di Brindisi; Liceo “L. Leo” di San Vito dei Normanni.

La giornata è iniziata con i saluti istituzionali del Sindaco di Brindisi, Giuseppe Marchionna, che ha sottolineato l'importanza di investire sui giovani per costruire un futuro più dinamico e innovativo per il territorio, oltre alla disponibilità dell'amministrazione nel supportare concretamente i giovani nell'avvio d'impresa. In particolare, è stata annunciata la prossima pubblicazione



dell'Avviso Pubblico “Finanziamento di start-up giovanili” nell'ambito dell'Avviso Giovani e Impresa, promosso da ANCI e rivolto ai beneficiari del progetto, che rappresenterà la naturale prosecuzione di Youth Brindisi.

Successivamente si è tenuta la pitch competition, durante la quale i quattro team finalisti hanno presentato le loro idee di startup davanti a una giuria di esperti, composta dalla Vicesindaca Giuliana Tedesco, il Direttore della Start Cup Puglia Stefano Marastoni, il Presidente di CNA Brindisi Franco Gentile, il Direttore di Confindustria Brindisi Angelo Guarini e il Direttore Area Retail Brindisi di Intesa Sanpaolo Antonio Sambati. Le idee sono state valutate in base alla realizzabilità della proposta, ovvero la concretezza e la sostenibilità del modello di business, la qualità dell'implementazione da parte del team e della presentazione.

Tra le altre idee in gara: C.O.S.M.O.S., piattaforma innovativa di archiviazione dati decentralizzata, basata su una costellazione satellitare a bassa orbita (LEO) e tecnologia blockchain avanzata, progettato per superare le limitazioni delle infrastrutture terrestri tradizionali; DOGWASH che offre servizi di toelettatura a domicilio per amici a 4 zampe e possibilità di prenotazione tramite un'applicazione mobile che utilizza l'AI; FAST GOOD app che intende migliorare l'alimentazione attraverso la presentazione di punti di ristoro e menù dettagliati, la collaborazione con nutrizionisti specializzati e l'utilizzo di tool di AI. Ad accompagnare significativamente i team durante tutto il percorso di ideazione e incubazione, nelle diverse fasi, hanno partecipato: Antonio Vecchio CEO di Karaoke One (Lisari Group); Giuseppe Orlando Business Analyst; Riccardo Scar-



lino Marketing Strategist; Tiberio Conte Business Analyst The Qube; Vanessa Coppola responsabile Innovazione & Corporate Venturing The Qube; Marco Chitano Business & Life Coach; Nicoletta Santoro Life and Executive Coach; Giorgio Veloce consulente finanziario; Gianluca Trullo Innovation Manager; l'Hub Manager di Rete Hub Brindisi Omero Virgilio Magri e i cinque dei founders di Rete Mediterranea per l'Innovazione Michele Lorusso, Francesco Serravalle, Barak Lev, Giuseppe Arrigo e Marcello Perone.

Prima della premiazione, è stato dedicato spazio al confronto su impresa e futuro del lavoro per i giovani. Sarah Fontana, Tutor Formazione e orientamento di Rete Hub Brindisi, ha presentato il progetto promosso dal Ministro per lo Sport e i Giovani attraverso il Dipartimento per le Politiche Giovanili e il Servizio Civile Universale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, in collaborazione con Invitalia. L'Hub offre gratuitamente affiancamento nella formazione, nella ricerca di lavoro, nella creazione d'impresa e nell'organizzazione di uno stage all'estero o in Italia. Il team locale è costituito, oltre all'Hub Manager, da Sarah Fontana, Giulia Fusco e Lorenzo Dattis nei ruoli di Tutor Formazione e orientamento.

Ospite della giornata è stata la Predict Spa, nella persona del CEO Angelo Gigante. L'azienda, con sede a Bari, si occupa di sistemi ecografici e radiologici di imaging diagnostico, e sviluppa tecnologie innovative nel settore dell'healthcare. Da qualche anno, inoltre, affianca le scuole nella progettazione e nell'implementazione delle tecnologie per creare ambienti di apprendimento avanzati e interconnessi tramite soluzioni innovative di robotica, realtà virtuale e ologrammi, fruibili nella forma di laboratori didattici.

Dunque, il Demo Day ha rappresentato non solo una competizione, ma anche un momento di riflessione e valorizzazione



del talento giovanile. Raffaella Ferreri, Project Manager di Startup4School, ha ribadito il proprio impegno nel costruire un Patto delle Competenze con le scuole, per portare metodologie efficaci che avvicinino gli studenti all'imprenditorialità digitale, riducano la dispersione scolastica e offrano strumenti concreti per il loro futuro. Startup4School, nato formalmente nel 2018 grazie al Bando PIN Pugliesi Innovativi della Regione Puglia promosso da ARTI Puglia, ha fino ad oggi incontrato 5000 studenti in 4 Regioni italiane, offrendo programmi di sviluppo di progetti d'impresa attraverso metodologie innovative che rendono l'apprendimento più coinvolgente e pertinente alle esigenze attuali. L'obiettivo è quello di consolidare modelli di innovazione educativa da mettere a sistema all'interno dei programmi di istruzione italiana.

Il momento più intenso della mattinata è stato la premiazione del team vincitore, celebrata con applausi e congratulazioni da parte della giuria e del pubblico presente. Ha concluso Salvatore Modeo, fondatore di The Qube con un augurio per tutti i partecipanti: "Ogni grande risultato inizia con la decisione di provarci e il successo è la somma di piccoli sforzi ripetuti giorno dopo giorno. Ciascun team ha dimostrato la sua capacità di rispondere a un problema reale con una soluzione sostenibile e replicabile, dimostrando come l'innovazione possa nascere proprio tra i banchi di scuola. Oggi avete vinto tutti".

L'esperienza di Youth Brindisi non finisce qui: l'impegno per l'innovazione e l'educazione all'imprenditorialità proseguirà con nuove iniziative e percorsi formativi per le scuole del territorio.



Serata di gala per Cimauto e Hyundai Inster

Gli splendidi ambienti del Relais Histo hanno ospitato la presentazione dell'ultimo gioiello della casa sudcoreana e il compleanno della storica concessionaria

Serata di gala per Cimauto, concessionaria ufficiale Hyundai da sempre in Contrada Baronìa a San Giorgio Jonico. Gli splendidi ambienti del Relais Histo hanno ospitato una grande festa per la presentazione dell'ultimo gioiello della casa sudcoreana, la Inster e il compleanno di Cimauto, dal 1993 punto di riferimento per il mondo dell'automobile a Taranto.

Un appuntamento molto atteso e ricco di emozioni per la titolare di Cimauto, Marina Sangermano, che ha portato avanti nel tempo il sogno del padre Egidio, fondatore della concessionaria.

«Abbiamo sempre creduto – sottolinea – nei valori del lavoro, della qualità e dell'innovazione e oggi più che mai li celebriamo con orgoglio. Nel febbraio del 1992, mio padre Egidio Sangermano e mia madre, Lucia Gentile, hanno fondato la nostra azienda con passione e determinazione. Nel 2014 la scomparsa di mio padre ha segnato un momento difficile, ma con il supporto di mio marito e di un team straordinario ho scelto di portare avanti la sua visione, facendo crescere questa realtà e consolidando un rapporto sempre più forte con il marchio Hyundai. Adesso celebriamo il connubio tra la nostra azienda e il marchio sudcoreano con cui condividiamo valori e ambizioni. Il lancio della Hyundai Inster rappresenta il nostro sguardo rivolto al futuro, un passo in avanti nel segno dell'in-





novazione e della sostenibilità».

Hyundai Inster è un vero e proprio gioiello: non è semplicemente un'auto elettrica che garantisce oltre 500 km alla guida con una ricarica.

E il simbolo di una trasformazione verso un modo di vivere la città in maniera più pulita e intelligente.

Con il suo design moderno e compatto, offre spazi ottimizzati e una maneggevolezza perfetta per affrontare il caos urbano senza rinunciare al comfort e alla sicurezza. Inster presenta anche tutte le ultime soluzioni tecnologiche con sistemi di assistenza alla guida e un display da 10 pollici.

Uno degli aspetti più importanti riguarda il contributo che la nuova vettura offre alla sostenibilità ambientale. Con zero emissioni e una efficienza energetica studiata per il contesto cittadino, rappresenta l'impegno concreto di Hyundai per un futuro più verde senza compromettere le prestazioni e il piacere di guida.

Hanno partecipato alla Inster Green Night anche Paolo Gaggiano, District Sales Manager Hyundai e Lucia Cazzato, Regional Sales Manager Hyundai Italia

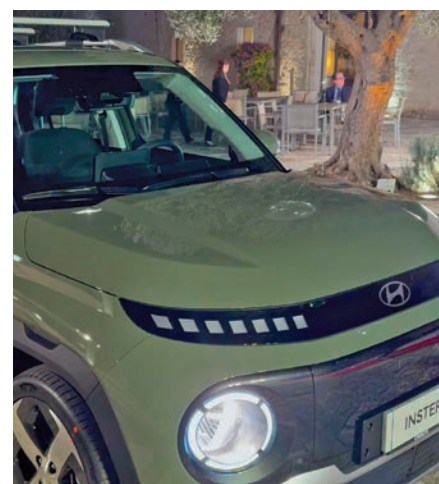


oltre a rappresentanti istituzionali e autorità.

Modernità, ecosostenibilità, look distintivo: Hyundai Inster è il City-Suv che tutti aspettavano - hanno precisato i due rappresentanti del management italiano della casa automobilistica.

Una presenza inconfondibile sulle strade che unisce il design audace di un SUV con la compattezza di una city Car; i più giovani apprezzano una connetti-

vità senza fine e l'infotainment di ultima generazione. La versione X class include addirittura un vano di ricarica wireless nella consolle centrale progettata per ampliare la sensazione di spazio nella zona anteriore. Non mancano infine sotto il profilo del comfort interni pregiati con sedili anteriori e volante riscaldati, luce ambiente con illuminazione interna a LED disponibile in 64 colori. Dettagli che fanno la differenza.



PUGLIA CAPITALE DELLA PIZZA



Il 21 e il 22 marzo, Taranto ospita la seconda edizione della kermesse: un viaggio tra gli ingredienti più identitari, trasformati dalle sapienti mani dei migliori maestri pizzaioli italiani

Acqua, farina, lievito. Tutto ciò che occorre per dar vita ad un capolavoro della cucina italiana: la pizza. E poi olio extravergine d'oliva, pomodoro, mozzarella, elementi fondamentali con cui giocare in un caleidoscopio di possibilità, ma con un gusto sempre inconfondibile. Tutti gli ingredienti per dar vita alla magia della pizza nascono proprio nel sacco del Belpaese.

Ed è proprio per questo che Taranto, città dei due mari, il 21 e il 22 marzo ospiterà EGO Pizza Festival, la kermesse che celebra il paniere della Dieta Mediterranea e svelerà i segreti della Pizza contemporanea pugliese.

La Puglia è infatti nota come il Granaio d'Italia, il principale produttore italiano di grano duro, con 360.000 ettari coltivati e 10 milioni di quintali prodotti in media all'anno. Non solo: l'olio EVO è l'oro verde della Puglia, prima regione produttrice della Penisola, con quasi 150.000 quintali annui, rappresenta quasi il 50% della produzione nazionale. Ma la Puglia è anche la terra d'origine di un'altra protagonista indiscussa del mondo pizzeria: la Mozzarella di Gioia del Colle DOP, prodotta nell'Altopiano

della Murgia e che ha ottenuto, nel 2019 dall'Unione europea, la Denominazione di Origine Protetta.

“Il Festival è un'opportunità per una narrazione della Puglia del gusto, partendo da un prodotto iconico come la pizza” spiega Monica Caradonna, giornalista, conduttrice televisiva e ideatrice della rassegna, “farina, olio EVO e mozzarella sono elementi semplici, dietro i quali si nasconde la storia e l'identità di questa regione, ma soprattutto la sua idea di futuro. Partiremo da questo paniere per raccontare il viaggio del gusto, che

culminerà in un appuntamento declinato lungo le note della grande festa popolare. A questo si associa un progetto culturale a cui stiamo lavorando con i tecnologi di Petra Molino Quaglia e che renderemo pubblico proprio nei giorni del Festival”.

“Siamo entusiasti di essere partner di Ego Pizza Festival - conferma Piero Gabrieli direttore marketing Petra Molino Quaglia - un evento che rappresenta un'importante piattaforma di crescita e confronto per la gastronomia italiana. Mettiamo a disposizione, con altrettanto



entusiasmo, l'esperienza maturata nel contribuire alla nascita della pizza italiana contemporanea, con la costituzione dell'Università della Pizza e del Manifesto del 2012 e alla sua continua evoluzione, in un dialogo aperto con i professionisti del settore. Crediamo fermamente che il Festival diventerà il fulcro di un progetto gastronomico capace di esaltare la qualità della Puglia e dei suoi talenti, portandoli con orgoglio sulla scena internazionale”.

“Elemento centrale dell'Ego Pizza Festival è la valorizzazione di prodotti di qualità come l'olio EVO di Puglia, delle conserve e delle farine prodotte nei nostri territori, anche recuperando grani antichi e cultivar autoctone dall'alto valore nutrizionale, senza dimenticare la mozzarella DOP di Gioia del Colle – ha ricordato l'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia Donato Pentassuglia – Tutti elementi che, in un prodotto gastronomico semplice e genuino come la pizza, emblema di convivialità e condivisione della buona tavola, diventano un'eccellenza riconosciuta, gustata e amata in tutto il mondo”.

L'evento

Il 21 e 22 marzo, nell'incantevole cornice di Villa Peripato, si potranno vivere due giornate dedicate alla pizza a 360 gradi, dalla scoperta degli ingredienti, sino alla sua realizzazione per mano dei pizzaioli più noti e acclamati d'Italia, che si daranno appuntamento nella città pugliese.

Nell'Arena di Villa Peripato, verranno organizzate presentazioni di libri, serate musicali e banchi di degustazione, con i prodotti da forno realizzati sul momento dai pizza maker, i cuochi e i maestri lievisti.

Grazie ad Ego Pizza Festival, la pizza



diventa un'esperienza culturale, un volano - con il suo paniere di ingredienti - per un turismo enogastronomico attento e consapevole.

Quaranta pizzaioli pugliesi saranno protagonisti della prima Pizza Competition. Ogni sera sul palco saliranno due squadre, composte da 10 pizzaioli ciascuna, che si sfideranno nelle quattro categorie evergreen per ogni maestro dell'arte bianca che si rispetti: pizza margherita, marinara, bianca e focaccia pugliese. Non mancherà il confronto su un prodotto ispirato alla Mortadella Bologna IGP.

Alla squadra vincitrice, verrà assegnato un premio speciale da una giuria di giornalisti nazionali espressioni delle più importanti guide di settore presieduta da Luciano Pignataro e da Francesco Martucci.

Nell'arena della Villa Peripato di Taranto, ai 40 pizzaioli pugliesi si affiancheranno anche 10 super ospiti provenienti da tutta Italia e a presentare entrambe le serate ci sarà Nicola Prudente, in arte Tinto, amatissimo volto di "Top Rai2" e voce storica di "Decanter" su Rai Radio2. Sul palco con lui, di fronte al forno a

legna, anche i nomi dell'olimpico della pizzeria: Gabriele Bonci, il re indiscusso della pizza romana e Francesco Martucci, titolare de I Masanielli, a Caserta, eletta migliore pizzeria al mondo.

“Taranto, città ricca di storia e cultura, si conferma ancora una volta un importante palcoscenico per promuovere eventi capaci di attrarre visitatori e promuovere il turismo del gusto - ha sottolineato Gianfranco Lopane, Assessore Regionale al Turismo, Sviluppo e Impresa Turistica - Ego Pizza Festival, nel capoluogo ionico, dà la possibilità al pubblico e al privato di collaborare per creare un sistema turistico integrato che coinvolga tutto il territorio nelle esperienze collaterali che possono generarsi attorno alla manifestazione. Penso, ad esempio, alla Terra delle Gravine, con il suo paesaggio unico e le sue eccellenze locali, che è parte di una strategia condivisa di sviluppo e promozione. Il turismo enogastronomico è un asset strategico. Appuntamenti come Ego Pizza Festival permettono di consolidare buone pratiche di sinergia tra Regione Puglia e operatori, tra imprese e comunità residenti, in ottica di prodotto turistico e lungo la direttrice di un percorso condiviso che punta a migliorare la qualità dei servizi per chi sceglie la nostra meravigliosa terra per viaggiare o per viverci”.

La seconda edizione di Ego Pizza Festival è possibile grazie al supporto della Regione Puglia Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale, Petra Molino Quaglia, Moretti Forni, Gioiella, FG Eventi, So Food, Consorzio Mortadella Bologna Igp, Varvaglione 1921, Consorzio Pasta Gragnano, Cippone Di Bitetto, Infrastemi, Ferrarelle, Birra Raffo, Santoro salumi, Molecola e si ringraziano Goeldlin, GiMetal, Inpact, il rinnovato l'hotel Delfino e il Comune di Taranto per il patrocinio morale.



Dalla Basilicata all'Eleven Madison Park

La storia del talento lucano Stefano Casale

di **ROCCO CATALANO** - WineRock

New York – siamo nel cuore pulsante di Manhattan, dove i grattacieli sfiorano il cielo e le ambizioni si fanno più audaci, nelle cucine di una delle insegne icona della ristorazione mondiale, l'Eleven Madison Park, brilla un talento lucano che ha saputo trasformare il sogno in realtà, Stefano Casale. A soli trent'anni, con una gavetta costellata di sacrifici e una passione incrollabile per questo mestiere, Stefano è oggi uno dei protagonisti di questo tempio della gastronomia mondiale, ma, soprattutto, un esempio di come la determinazione, e solide radici profonde, possano aprire le porte del successo. La sua storia è un viaggio appassionante tra lingue e culture, tra cucine stellate e una filosofia gastronomica in continua evoluzione.

Un'eredità familiare e il richiamo della cucina

La scintilla della passione per la cucina si accende presto alimentata dall'amore e dalla tradizione familiare. "La mia passione nasce in famiglia. Mio padre e le mie nonne mi hanno ispirato ed insegnato il valore del cibo. Da piccolo, passavo ore ad osservare e seguire quei movimenti precisi, quasi rituali." Crescere in un ambiente dove il cibo era espressione di affetto e cultura ha segnato profondamente il suo percorso, instillandogli un rispetto quasi sacrale per gli ingredienti e un'attenzione maniacale per i dettagli. E di questo ne va estremamente fiero.

Un viaggio che parte da Savoia di Lucania

Savoia di Lucania, un piccolo borgo

incastonato tra le montagne lucane, un luogo ricco di storia, ma soprattutto noto per aver dato i natali a Giovanni Passannante, l'anarchico che attentò alla vita di Re Umberto I. Proprio in questi mesi il Comune ha avviato un progetto culturale dal titolo "UnMonumental. Riscrivere Passannante", utile a riflettere sulla memoria storica dell'anarchico. Ma è anche la terra che ha forgiato il carattere di Stefano, insegnandogli il valore del lavoro, la tenacia e l'importanza di non dimenticare mai le proprie origini. "Ho frequentato l'Istituto Alberghiero a Potenza, una scuola di cui vado fiero per quello che mi ha insegnato. - Dopo il diploma si iscrive ed è ancora socio, a testimonianza del suo legame con la sua terra, dell'Associazione Cuochi Potentini e della Federazione Italiana Cuochi. - È vero, però, che quando sono arrivato in Francia mi sono reso conto che i ragazzi che escono dalle scuole alberghiere Francesi sono più pronti e preparati di noi italiani. Purtroppo, tocca ammettere, che in media i nostri istituti professionali alberghieri sono ancora un po' indietro rispetto a quelli Europei." Terminata la scuola Londra rappresentava il primo grande salto verso un futuro ancora incerto, ma colmo di sogni. "A diciott'anni sono partito per la City per imparare l'inglese. Ho lavorato all'Hilton, poi per un anno e mezzo con Claude Bosi, at Bibendum, due stelle Michelin. Sono state esperienze che mi hanno formato e

mi hanno aiutato a capire cosa fare e cosa no, e soprattutto se davvero fossi portato e motivato per questo mestiere."

L'ingresso nell'olimpico della ristorazione: Eleven Madison Park

Nel 2017, la strada di Stefano incrocia per la prima volta quella di chef Humm all'Eleven Madison Park, che proprio





quell'anno si porta in vetta alla classifica dei migliori al mondo. Infatti, il ristorante è premiato al 1° posto nell'Olimpo dei The World's 50 Best Restaurants, la kermesse più prestigiosa e mediatica, nonché il riconoscimento più ambito dell'universo gastronomico. "Lì ho capito che un grande ristorante non è solo cucina: è cura, attenzione, esperienza totale." Nel 2018 il sogno americano per Stefano si interrompe temporaneamente, scade il suo permesso di soggiorno ed è costretto a tornare in Europa.

Alain Ducasse e il rigore della grande scuola francese

Il destino lo conduce a Parigi, dove ha l'opportunità di lavorare al Les Meurice, sotto la guida del leggendario e pluristellato chef Alain Ducasse. Lavorare con Alain Ducasse significa immergersi in una delle filosofie culinarie più rigorose al mondo. Il ristorante Les Meurice, situato nell'omonimo hotel di Parigi, è uno dei templi della gastronomia francese, dove la ricerca maniacale della qualità del prodotto, la precisione e la tecnica raggiungono livelli di assoluta eccellenza. "Lavorare per Ducasse è stato come fare un dottorato in cucina. Les Meurice è il tempio della precisione. Con lui ho imparato cosa significa davvero rispettare l'ingrediente, portarlo alla sua massima espressione senza mai sovrastarlo." Saranno quattro gli anni di lavoro a Parigi per Stefano che gli serviranno a perfezionare la tecnica e affinare la sua visione. Un'esperienza che lo segna profondamente, insegnandogli il valore della disciplina, della ricerca della perfezione e del rispetto assoluto per la materia prima.

Il ritorno a New York e la rivoluzione vegetale di Daniel Humm

Nel 2021, Stefano fa ritorno all'Eleven

Madison Park, ma lo scenario è completamente cambiato. Daniel Humm, chef eccellente e visionario, ha intrapreso una svolta radicale, abbracciando una cucina completamente vegetale. "Chef Humm aveva iniziato la sua idea di rivoluzione totale in cucina: era nato qualcosa di nuovo, una visione completamente diversa. Aveva deciso di lavorare e proporre esclusivamente un menu interamente vegetale." Una scelta coraggiosa, che ha suscitato inizialmente non poco scalpore nel mondo della gastronomia, ma che ha anche spinto il team dell'Eleven Madison Park a reinventarsi completamente e a compatarsi ulteriormente. Per sostenere questa scelta, Humm ha avviato un progetto di collaborazione con Maciek Kobielski e la Magic Farms LLC, una tenuta a New York City al confine tra New York e il Vermont, dove coltivare in modo sostenibile gran parte degli ingredienti utilizzati nei suoi piatti. "All'inizio è stato uno shock, ci siamo chiesti se fosse stato davvero possibile e facile proporre alta cucina senza proteine animali. La risposta è stata sorprendente, chef Humm era determinato e sicuro, abbiamo dovuto reinventare ogni tecnica, riconsiderare ogni piatto." Un percorso di ricerca e sperimentazione che ha portato alla creazione di piatti sorprendenti, capaci di esaltare la ricchezza e la versatilità del mondo vegetale, un successo che ha conquistato il pubblico e anche la critica gastronomica più scettica.

Una trasformazione che ha messo in evidenza il grandissimo lavoro di squadra, uno dei capisaldi straordinari della filosofia dell'Eleven Madison Park. A cominciare dal culinary director Josh Harnden (un talento di cui sentiremo parlare, ndr), lo chef de cuisine Dominique Roy, l'altro senior sous chef Mattia Rancati, l'executive pastry chef Laura Cronin e tutta la squadra per sviluppare nuovi piatti e tecniche. Un intenso lavoro di ricerca e sviluppo che ha

portato anche alla pubblicazione del libro "The Plant-Based Chapter", che racchiude tre anni di studio e innovazione.

I peperoni cruschi: un pezzo di Basilicata a New York

In questo contesto di continua evoluzione, Stefano trova il modo di celebrare le sue radici, portando un pezzo di Basilicata nella cucina dell'Eleven Madison Park. "Ho avuto l'onore di proporre ed inserire tra gli ingredienti di un piatto a base di peperoni anche il nostro peperone crusco. È stato un momento di orgoglio incredibile. Vedere un prodotto della mia terra in un piatto è stata una soddisfazione enorme." Un omaggio alla terra d'origine e un esempio di come la cucina possa essere un ponte tra culture diverse ed emblema di amicizie.

L'Eleven Madison Park e il fenomeno 'The Bear'

La serie televisiva The Bear ha acceso i riflettori sulla frenesia e la tensione emotiva che spesso si respira nelle grandi cucine. L'Eleven Madison Park diventa, seppur mai esplicitato, luogo simbolo e di ispirazione per gli sceneggiatori della famosissima serie Tv andata in onda su Netflix, che in particolare nella seconda stagione racconta della disciplina e del sacrificio necessari per emergere in questo mondo. "Ma al di là della realtà filmica, qui da noi, invece, la filosofia del "Make it Nice" è fondamentale, l'importanza del lavoro di squadra, della passione e della ricerca costante della perfezione sono conseguenti al rispetto assoluto per tutti i dipendenti. "Qui ogni persona ha un grande valore, è un ambiente sano e gratificante che restituisce a ciascuno di noi benessere e piacere, voglia di migliorarsi ogni giorno. Questi valori premianti e densi di umanità sono la base per un ristorante di questo livello, che sa guardare al futuro facendo crescere nuovi talenti in ogni settore del ristorante"

Radici e futuro

Il legame con la Basilicata resta indissolubile. Stefano Casale è un esempio di come il talento, unito alla determinazione e all'amore per le proprie origini, possa aprire le porte del successo. Il suo viaggio, iniziato da un piccolo paese della Basilicata, è un inno alla passione, al sacrificio e alla continua ricerca della perfezione. "Non esistono scorciatoie. Solo dedizione, lavoro e l'ossessione di migliorarsi sempre."

Sono stati i Refused, con New Noise ad accompagnare questo viaggio e questo incontro con Stefano. Prosit e Serenità.

Il bonus

BEBÈ 2025

È un importante sostegno economico destinato alle famiglie italiane



di
**GIUSEPPE
LOSAVIO**
Commercialista

Il Bonus Bebè 2025 è un importante sostegno economico destinato alle famiglie italiane. Questa iniziativa governativa mira a fornire un supporto finanziario con l'obiettivo di alleviare le spese legate al mantenimento dei figli.

Attraverso il Bonus Bebè, anche nel 2025 il governo italiano ha intenzione di promuovere la tutela della maternità e dell'infanzia, contribuendo così al benessere delle famiglie e alla crescita sana e serena dei ragazzi.

Il bonus bebè prende anche nome di Bonus nascita e, insieme al Bonus asilo nido e all'Assegno unico universale ha come obiettivo il generale benessere sia della famiglia che del neonato in arrivo. L'articolo illustra quali sono i requisiti del Bonus bebè 2025, gli importi previsti e le modalità di accesso.

Bonus Bebè 2025: di cosa si tratta?

Il Bonus Bebè 2025, che prende anche il nome di Carta per i nuovi nati, è un bonus di 1.000 euro erogato una tantum per ciascun figlio che sia nato o sia stato adottato nel 2025. Il tetto massimo per nucleo familiare è di 3.600 euro.

L'importo viene erogato non oltre il mese che segue la nascita o l'adozione, e non concorre alla composizione del reddito familiare. I fondi stanziati per quest'anno sono pari a 330 milioni di euro, e per il 2026 è previsto un innalzamento fino a 360 milioni di euro.

A chi spetta il Bonus Bebè 2025?

A norma di legge, il Bonus Bebè 2025 spetta ai nuclei familiari con un ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) che non superi i 40000,00 euro. Le persone che possono avere accesso a questo bonus sono:

cittadini italiani oppure di uno dei Paesi dell'Unione Europea; familiari di cittadini dell'Unione Europea che abbiano diritto di soggiorno o, in alternativa, diritto di soggiorno permanente; cittadini extracomunitari che abbiano un permesso di soggiorno per l'Unione Europea di lungo periodo, o che abbiano un permesso di soggiorno per motivi di ricerca o, ancora, permesso unico di lavoro.

Come si richiede il Bonus Bebè 2025?

Attualmente non ancora sono state fornite informazioni su come fare domanda per il Bonus Bebè 2025. Verosimilmente, si dovrà: presentare domanda, con annessa documentazione, presso un CAF autorizzato fare domanda direttamente sul portale dell'INPS.

Tra i documenti che sarà necessario presentare, si possono certamente indicare: il documento di identità del richiedente (ovvero



uno dei genitori, o persona con responsabilità genitoriale, il certificato di nascita del bambino, un'attestazione ISEE valida.

Assegno Unico Universale 2025

Un'altra misura economicamente importante, accorpata già nel 2024 al Bonus Bebè, è l'Assegno Unico Universale. Si tratta di un sostegno economico destinato alle famiglie con figli a carico, e viene erogato dall'INPS.

Questo assegno viene riconosciuto per ogni figlio a carico nelle seguenti situazioni:

figli minorenni: dal settimo mese di gravidanza fino al compimento dei 18 anni; figli maggiorenni fino a 21 anni: a condizione che il figlio frequenti un corso di formazione scolastica, professionale o universitario; svolga un tirocinio o un'attività lavorativa con reddito annuo inferiore a 8.000 euro; sia registrato come disoccupato e in cerca di lavoro presso i servizi pubblici per l'impiego; partecipi al servizio civile universale; figli con disabilità: senza limiti di età.

Per usufruire di questo Assegno, il richiedente deve:

essere cittadino italiano o di un paese dell'UE con diritto di soggiorno, oppure cittadino non-UE con permesso di soggiorno di lungo periodo o permesso di lavoro/ricerca di durata superiore a 6 mesi; essere soggetto al pagamento dell'imposta sul reddito in Italia; risiedere e avere domicilio in Italia; essere residente in Italia da almeno 2 anni, anche non consecutivi, o avere un contratto di lavoro di almeno 6 mesi.

Importo e durata dell'Assegno Unico 2025

L'importo dell'assegno varia in base all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) e all'età dei figli. Per il 2025, gli importi sono stati rivalutati dello 0,8% per tenere conto dell'inflazione e per ciascun figlio minorenni, l'importo mensile va da un massimo di 201 euro per ISEE fino a 17.227,33 euro, a un minimo di 57,50 euro per ISEE pari o superiore a 45.939,56 euro o in assenza di ISEE. Mentre per i figli maggiorenni fino a 21 anni, gli importi sono inferiori.

Sono previste maggiorazioni per: figli successivi al secondo; madri con meno di 21 anni; nuclei familiari con quattro o più figli; genitori entrambi lavoratori; figli con disabilità.

L'assegno è erogato mensilmente fino al compimento dei 21 anni del figlio, senza limiti di età per i figli con disabilità. Per ricevere l'importo corretto, si presenta una Dichiarazione Sostitutiva Unica (DSU) per ottenere l'ISEE aggiornato entro il 30 giugno 2025; in caso contrario, verrà erogato l'importo minimo previsto.

DITELO ALL'OTORINO

La perforazione TIMPANICA

È la lacerazione della membrana del timpano,
in seguito a complicanze di otiti medie acute o ricorrenti
o a traumi di varia natura



di
**PAOLA
DE PACE**
Audioprotesista

A cosa serve il timpano?

Il timpano ha due compiti principali:

- permette di sentire. Quando le onde sonore lo colpiscono, il timpano vibra, iniziando il processo di traduzione delle onde sonore in impulsi nervosi;
- protegge l'orecchio medio da acqua, batteri e sostanze estranee.

Se il timpano si perfora, possono verificarsi problemi importanti, soprattutto se non riesce a guarire spontaneamente dopo tre o sei mesi.

Questa condizione può derivare da una serie di cause tra cui:

- infezioni
- esposizione a suoni estremamente forti o improvvisi
- lesioni traumatiche esterne
- danni derivanti dall'inserimento di oggetti nel condotto uditivo.

Sintomi di un timpano perforato possono variare in base alla gravità della lesione e alla causa sottostante. I sintomi più comuni includono: dolore acuto all'orecchio, perdita improvvisa dell'udito, sensazione di ovattamento auricolare, perdita di secrezione dall'orecchio, vertigini o problemi di equilibrio: dal



momento che il timpano è collegato al sistema dell'equilibrio dell'orecchio interno, una lesione significativa può portare a vertigini, nausea o problemi di equilibrio.

Non tutte le perforazioni del timpano provocano dolore, soprattutto se la lesione è piccola o se non vi è alcuna infezione associata. Un timpano perforato senza dolore può essere il risultato di diversi fattori, ad esempio, una lesione minore o una rottura causata da un cambiamento di pressione. Inoltre, se la condizione è associata a un'infezione dell'orecchio medio che non è accompagnata

da dolore acuto, la persona potrebbe non avvertire sintomi evidenti.

La cura e il trattamento di un timpano perforato dipendono dalla dimensione e dalla gravità della lesione, nonché dalla causa sottostante. In molti casi, soprattutto in caso di infezione acuta e nei bambini dai 3 ai 5 anni, la condizione non necessita di trattamento e tende a risolversi spontaneamente nel corso di alcune settimane. Tuttavia, è importante seguire alcune precauzioni e ricevere il giusto trattamento per ottenere una guarigione adeguata e prevenire complicazioni.

MAICO ha ottenuto il riconoscimento
**MIGLIORI IN ITALIA CAMPIONI
DEL SERVIZIO 2025**

Questo è un prestigioso riconoscimento per Maico Italia, che dal 1957 si impegna costantemente a migliorare la qualità della vita delle persone con difficoltà uditive, grazie alla dedizione dei concessionari e degli audioprotesisti che operano su tutto il territorio italiano.

Scarica il nostro listino

Taranto - Via Cagliari, 73
Lecce - Viale Leopardi, 160
Potenza - Via del Gallitello, 89
Manduria - Via Pacelli, 12
Massafra - Corso Roma, 22

www.maicosalento.com

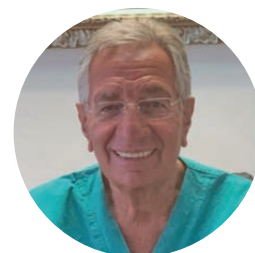
800-099167

DITELO ALL'ORTOPEDICO

La sindrome

DEL TUNNEL CARPALE

È una delle condizioni più comuni che colpiscono mani e polsi spesso causando disagio e funzionalità compromessa



di
**GUIDO
PETROCELLI**
Medico Ortopedico

Il Sig. U.D. presenta addormentamento, formicolio a entrambe le mani con esacerbazione dei sintomi soprattutto la notte. Gli hanno parlato di sindrome del tunnel carpale e ci chiede se la risoluzione del problema sia solo chirurgica.

Si verifica quando il nervo mediano, che va dall'avambraccio al palmo della mano, viene compresso nel tunnel carpale, cioè uno stretto passaggio formato da ossa e legamenti alla base della mano. Questa compressione provoca una serie di sintomi che influenzano le attività quotidiane e la qualità della vita in generale.

Il tunnel carpale è un piccolo tunnel rigido situato nel polso, formato dalle ossa del carpo e da un legamento chiamato legamento trasverso del carpo; il nervo mediano insieme ai tendini che aiutano a piegare le dita passa attraverso questo tunnel.

Quando il tunnel si restringe o i tessuti che lo circondano si gonfiano, il nervo mediano viene compresso con conseguente sintomatologia dolorosa.

La sindrome del tunnel carpale è spesso associata ad attività che comportano movimenti ripetitivi, in particolare quelle che richiedono l'uso frequente delle mani o dei polsi in posizioni scomode.

Alcune cause comuni e fattori di rischio includono i movimenti ripetitivi delle mani, cioè lavori o hobby che comportano movimenti ripetitivi come la digitazione, il lavoro alla catena di montaggio o l'uso di utensili che possono aumentare il rischio di sviluppare una sindrome del tunnel carpale.

Le lesioni tipo frattura o lussazioni del polso possono cau-



sare gonfiore e pressione sul nervo mediano. La gravidanza con il cambiamento ormonale può causare ritenzione idrica che può contribuire a creare gonfiore e pressione sul tunnel carpale.

Condizioni di salute come diabete, artrite reumatoide e ipotiroidismo aumentano il rischio di una sindrome del tunnel carpale a causa dei cambiamenti nei tessuti o gonfiore che interessano il tunnel. Poi ci sono i fattori anatomici, alcune persone possono avere un tunnel carpale naturalmente più stretto rendendole più suscettibili alla compressione del nervo mediano; anche l'obesità, il sovrappeso può contribuire allo sviluppo della sindrome in quanto può aumentare la pressione sui polsi e sul tunnel.

I sintomi in genere iniziano gradualmente e possono peggiorare nel tempo se non vengono curati.

I segni comuni includono un intorpidimento e formicolio, cioè una sensazione di spilli e aghi nel pollice, nell'indice e nel medio e talvolta nella metà interna dell'anulare. Questo può essere spesso avvertito di notte e può interferire con il sonno. Il dolore può essere acuto o dolorante al polso, alla mano, alle dita ed irradiarsi lungo il braccio ed è solitamente più pronunciato quando si eseguono delle attività ripetitive.

Inoltre si riscontra debolezza con difficoltà ad afferrare oggetti, caduta frequenti di oggetti e forza della mano indebolita e poi vi è una sintomatologia notturna. Molte persone sperimentano sintomi più intensi di notte che possono svegliarle dal sonno, scuotere le mani o cambiare posizione e può alleviare temporaneamente il disagio e con il progredire della condizione, questi sintomi possono diventare più persistenti e interferire con le attività quotidiane come digitare, tenere un telefono, trasportare la

spesa. Il medico solitamente fa diagnosi in base a una combinazione dei sintomi, anamnesi ed esame clinico.

Alcuni dei metodi diagnostici includono il caratteristico segno di Tinel, cioè picchiettando delicatamente sul tunnel carpale, si risveglia una sensazione di formicolio alle dita. Poi vi è anche il segno di Phalen che consiste nel piegare il polso in avanti e tenerlo in questa posizione per un breve periodo, il formicolio o l'intorpidimento che si sviluppa nelle dita suggerisce la compressione del nervo mediano.

L'elettromiografia è il test che misura l'attività elettrica dei muscoli e dei nervi ed aiuta a determinare la gravità della compressione del nervo. Questo può aiutare a identificare l'identità del danno. Il trattamento della sindrome del tunnel carpale varia a seconda della gravità dei sintomi, nella maggior parte dei casi gravi o persistenti potrebbe essere necessario un intervento chirurgico.

I trattamenti non chirurgici consistono in alcune stecche da indossare, soprattutto la notte, che aiutano a mantenere il polso in una posizione neutra, riducendo la pressione sul nervo mediano. Poi vi sono i farmaci antinfiammatori, non steroidei che possono aiutare a ridurre il gonfiore o alleviare il dolore, anche le iniezioni di corticosteroidi somministrate nel tunnel carpale possono ridurre l'infiammazione e alleviare la pressione sul nervo ed infine la fisioterapia con esercizi allungamenti progettati per migliorare la funzionalità della forza e della mano può aiutare ad alleviare i sintomi e prevenire ulteriori danni.

Naturalmente bisogna cercare di evitare movimenti ripetitivi del polso e fare pause frequenti durante l'attività lavorativa. L'intervento chirurgico viene preso in considerazione quando i trattamenti

non chirurgici non riescono ad alleviare i sintomi o se la condizione è grave e la procedura prevede il taglio del legamento trasverso del carpo per alleviare la pressione del nervo mediano.

E' un intervento chirurgico generalmente sicuro ed efficace e la maggior parte dei pazienti riscontra un significativo sollievo dai sintomi dopo la guarigione.

Sebbene alcuni fattori di rischio come la genetica o la gravidanza siano fuori controllo, esistono diverse strategie che possono aiutare a ridurre la probabilità di sviluppare la condizione innanzitutto assicurarsi che le postazioni di lavoro siano impostate per promuovere la salute dei polsi come ad esempio tenere i polsi dritti mentre si digita o si usa un mouse.

Ridurre al minimo lo sforzo e fare pause frequenti e regolari durante l'attività ripetitiva può aiutare a ridurre il rischio di una sindrome del tunnel carpale; anche allungare i polsi e le mani durante le pause può alleviare la tensione.

Mantenere infine una buona postura ed evitare di curvarsi può aiutare a ridurre lo stress sul polso e sugli avambracci, gli esercizi di rafforzamento e lo stretching per mani polsi e braccia possono migliorare la flessibilità e ridurre la probabilità di compressione del nervo.

La sindrome del tunnel carpale quindi è una condizione diffusa che può causare un notevole disagio e influenzare le attività quotidiane, una diagnosi e un trattamento precoce sono essenziali per gestire i sintomi e prevenire i danni a lungo termine al nervo mediano mentre trattamenti conservativi come stecche per il polso, farmaci e terapia fisica possono essere efficaci, mentre nei casi gravi può essere necessario un intervento di chirurgo.

RADIO ANTENNA SUD

Informazione, cultura, musica e sport

Seguici sulle frequenze 93.5 / 94.4 / 88.6
streaming su www.radioantennasud.com

SCARICA LA NOSTRA APP

ON AIR Segui la nostra frequenza 24/24

RADIO ANTENNA SUD Stream sulla TV

CONTATTI Tutti i modi per comunicare con noi

In coro per Flavia Gervasi

L'opera postuma della studiosa originaria di Ceglie Messapica, che ha dedicato tante pubblicazioni alla Notte della Taranta, rimanda al linguaggio universale della musica e alle potenzialità in uso a ogni essere umano: la sua memoria va onorata

di PAOLO ARRIVO

La materia è tecnica. Ma non soltanto, necessitando di un approccio multidisciplinare: nell'opera si guarda al canto nella sua dimensione socio-spaziale, come strumento di denuncia sociale, e all'interno di un contesto sacro. Altro motivo di interesse generale è legato all'Autrice Flavia Gervasi. Una musicologa e studiosa del mondo popolare italiano che ha dato un contributo culturale importante, prima di andarsene prematuramente, per colpa di un male incurabile. "Le dimensioni della voce" (Besa Muci, 236 pagine, 18 euro) si presenta come una riflessione inedita sulle proprietà comunicative e simboliche del vocalico. È un mondo tutto da esplorare, che rimanda al linguaggio universale della musica, e alle potenzialità in uso a ogni essere umano. Perché la voce è uno strumento da modulare e da allenare. A seconda del contesto nel quale ci possiamo trovare.

Di Flavia Gervasi, pugliese originaria di Ceglie Messapica, possiamo ricordare il brillante percorso di studi: laureata all'Università "La Sapienza" di Roma, nel 2012 ha conseguito un dottorato di ricerca in Canada, all'Università di Montreal, sotto la supervisione di Jean-Jacques Nattiez. Presso la stessa università ha intrapreso la carriera dell'insegnamento come docente di musicologia e studi

sulle musiche pop e world. Il suo legame con la terra natale era sempre forte. Tornava spesso in Puglia, infatti, per proseguire le sue ricerche sulla Notte della Taranta: la sua passione, alla quale aveva dedicato tante pubblicazioni. Vanno altresì ricordate le collaborazioni con diverse testate - scriveva anche per "Il giornale della musica".

Tornando a *Le dimensioni della voce*, Flavia Gervasi analizza il passaggio evolutivo dalle vocalizzazioni alla voce cantata, classifica i vari prodotti musicali, e studia la voce come atto performativo con una forte connotazione estetica ed espressiva. Tante sono le indicazioni che la stessa può dare. Anche nelle relazioni interpersonali. Il canto viene indagato come strumento di esternazione del sé e

come oggetto fonografico. È nel contesto sacro, poi, che si esalta: chi canta prega due volte, diceva Sant'Agostino, non a caso. Dalla gioia al lamento, la voce sa interpretare ogni stato d'animo. L'opera si colloca nella mission dell'Autrice che ha approfondito lo studio dell'estetica vocale di tradizione orale nelle pratiche vocali del Salento contadino e nel revival contemporaneo, le relazioni tra politiche culturali e identità musicali e la circolazione delle musiche di tradizione orale nei circuiti internazionali della world music. Insomma, Flavia Gervasi ha studiato e viaggiato, guardando alle interconnessioni tra i microcosmi nell'arte dei suoni. Lo ha fatto preservando un occhio di riguardo per il territorio locale. E noi gliene siamo grati.



Flavia Gervasi

DIMMI COME TI CHIAMI... E TI DIRÒ CHI SEI

I nostri Cognomi

Il Carnevale

Il cognome **Carnevale** è piuttosto diffuso e fa riferimento o al periodo di nascita del capostipite o alla sua natura scherzosa. Il Carnevale in Terra d'Otranto è una festa che affonda le sue radici in un mix di tradizioni popolari, antiche ritualità e satira sociale, con echi che rimandano certamente alle feste dionisiache dell'antica Grecia. Questi antichi riti, celebrati in onore di Dioniso, dio del vino e della fertilità, erano caratterizzati da un temporaneo caos, rovesciamento delle norme sociali e maschere grottesche, elementi che ritroviamo ancora oggi nel Carnevale moderno. A Taranto, una delle tradizioni più suggestive è il "funerale del Tata", incarnazione del carne-

vale, una sorta di processione burlesca in cui un fantoccio che rappresenta il vecchio anno e l'inverno viene simbolicamente fatto morire per segnare la fine dei festeggiamenti e l'inizio della Quaresima. Questo rito, che mescola ironia e drammaticità, ricorda i momenti di passaggio tipici dei culti antichi, dove la morte e la rinascita erano temi centrali. Durante queste celebrazioni, non mancano le eulogie ironiche, discorsi satirici che prendono in giro personaggi pubblici o situazioni locali, spesso pronunciati da maschere tradizionali. Un altro cognome legato al mondo delle maschere è **Scaramuzzi**, legato forse al personaggio Scaramuzza, una figura che incarna la

percezione degli abitanti del Sud Italia verso i soldati stranieri, in particolare i mercenari spagnoli del periodo vicereale. Scaramuzza, con il suo atteggiamento spaccone e codardo, rappresenta una critica ironica alla figura del soldato straniero, spesso visto come arrogante ma inefficace. Questa maschera, insieme ad altre tradizioni carnevalesche, riflette la capacità delle comunità locali di trasformare eventi storici e sociali in momenti di satira, condivisione e liberazione, mantenendo viva una memoria collettiva che unisce antico e moderno.



a cura di **ALFREDO BIANCHI**

Nei cognomi si trova un pezzo importante della nostra storia e della nostra identità familiare ed etnica. Una semplice parola a cui spesso diamo poca importanza o a cui prestiamo poca attenzione racchiude un mondo fatto di innumerevoli antenati, mestieri antichi, luoghi lontani e lingue arcaiche. La nascita dei cognomi moderni va fatta risalire al concilio di Trento (1545-1563) quando fu deciso che le parrocchie avevano l'obbligo di registrare i battezzati con un nome ed un cognome. Il risultato è un insieme di cognomi che ci danno una fotografia di un preciso momento storico. Disticandoci tra errori di trascrizione, licenze linguistiche del parroco di turno e una popolazione largamente analfabeta, ci concentreremo sui cognomi di Terra d'Otranto (Taranto, Brindisi e Lecce), un ecosistema linguistico e culturale specifico ed unico all'interno del fu Regno di Napoli.

Una regione di Greci e Latini che, nonostante nel corso dei secoli abbia visto passare innumerevoli padroni e visitatori, ha mantenuto la sua identità più intima, fatto riscontrabile ed osservabile nel ricchissimo patrimonio di cognomi di questo ponte naturale tra oriente ed occidente che è la penisola Salentina.



Il Confederalismo Democratico Curdo

Se ne parla a Bari il 2 marzo nello spazio di mutuo soccorso Bad&Roses di via Amendola

Dignità, donna, vita e libertà sono i quattro pilastri dell'incredibilmente innovativo modello politico del Kurdistan siriano. Un sistema di democrazia diretta decentrata, basato sull'autogoverno, sui principi di ecologia sociale e di uguaglianza di genere, che rifiuta lo stato-nazione, privilegiando strutture federate di comunità autonome. Postulato dal leader curdo Abdullah Öcalan, questo sistema politico è stato applicato nel Rojava (nord della Siria), dove consigli locali composti in ugual numero di uomini e donne, gestiscono l'amministrazione in modo partecipativo. In una regione del mondo dominata dalla guerra e dagli estremismi religiosi, il Confederalismo Democratico curdo mira a includere tutte le etnie e le religioni, favorendo la convivenza pacifica. Il suo obiettivo è una società autogestita, pluralista e solidale, lontana da modelli centralizzati di potere.

Appuntamento a Bari il 2/3/25

Domenica 2 marzo dalle 18.30 presso lo spazio di mutuo soccorso Bread & Roses in via G. Amendola 189/A si terrà l'evento dal titolo: "Horriyeh, Karama,

Jin, Jiyan, Azedi! Dalla rivoluzione siriana al confederalismo democratico curdo: timori, speranze e autorganizzazione", nell'ambito della rassegna di incontri "Dalla parte delle resistenze dei popoli oppressi".

Interverranno:

- Zeryan, attivista curda componente del Comitato europeo Jineoloji (molte

attiviste e guerrigliere curde hanno rinunciato al cognome).

- Fouad Roueiha, giornalista curdo siriano, esperto in diritti umani e movimenti sociali, blogger, speaker e autore di trasmissioni radiofoniche, esperto di Medio Oriente, Iraq e Nord Africa. Con l'Associazione Mondiale delle Radio Comunitarie ha partecipato ad azioni di

cooperazione internazionale e come formatore di giornalisti radiofonici. È anche traduttore e interprete.

- Marilù Mastrogiovanni, giornalista esperta in inchieste sulla criminalità organizzata e la corruzione, docente presso l'Università di Bari e il Master in Giornalismo, European climate pact Ambassador, già presidente della giuria del Premio UNESCO per la libertà di stampa. L'OCSE l'ha inclusa nel panel di esperti internazionali del progetto SOFJO (Safety of Female Journalists Online). Ha collaborato con Il Sole 24 Ore, Il Manifesto, Il Fatto Quotidiano, Presa Diretta e Report. È autrice di numerosi libri e documentari.

Al termine dell'incontro dibattito, sarà servita una cena con cibo curdo siriano e un open bar Fuorimercato. Il ricavato della serata sarà devoluto all'Università del Rojava.

dalla parte delle resistenze dei popoli oppressi #3

Horriyeh Karama.
Jin Jiyan Azadî!
Dignità, donna, vita e libertà!
أنا، امرأة، ابنة، ابنة، ابنة، ابنة
ژن، ژیان، آزادی، المرأة، الحياة، الحرية

Dalla rivoluzione siriana al confederalismo democratico curdo: timori, speranze e autorganizzazione

Domenica 2 marzo '25 ore 18.30

INTERVENGONO:

- > **Marilù Mastrogiovanni** giornalista, UniBa, European climate pact Ambassador
- > **Zeryan** Comitato europeo Jineoloji
- > **Fouad Roueiha** giornalista, Un Ponte Per

Jineoloji **EMWJ** **FUORI MERCATO** **BREAD & ROSES**

Bari via Amendola 189/A

A seguire cena con cibo curdo siriano e open bar Fuorimercato
Il ricavato della serata sarà devoluto all'Università del Rojava

Ryanair annuncia l'operativo estivo 2025 per la Puglia

Appello alla giunta della Regione Puglia per abolire l'addizionale municipale per favorire la crescita del turismo e del traffico

Ryanair, la compagnia aerea numero 1 in Europa e in Italia, ha annunciato oggi (giovedì 27 febbraio) il suo operativo estivo 2025 per gli aeroporti della Puglia – Bari e Brindisi – che continua a offrire una connettività senza pari a tariffe basse per i visitatori e i residenti della regione Puglia. L'operativo estivo 2025 di Ryanair offre un'incomparabile scelta di popolari destinazioni soleggiate e weekend in città da scoprire ed esplorare alle tariffe più basse d'Europa e d'Italia.

L'operativo estivo 2025 dalla Puglia offrirà:

- 5 aeromobili (3 a Bari & 2 a Brindisi) - Investimento di 500M di dollari
- 82 rotte in totale (59 a Bari & 23 a Brindisi)
- 6,6 milioni di pax. all'anno
- Supporto ad oltre 5.100 posti di lavoro

Purtroppo, Ryanair non sarà in grado di aggiungere una crescita significativa in Puglia quest'estate, a causa della persistenza dell'addizionale municipale che non porta alcun beneficio alla regione e ha un impatto negativo sul turismo locale, sull'occupazione e sull'accesso a tariffe basse per i residenti della Puglia che viaggiano verso destinazioni italiane ed europee. Questo è in netto contrasto con la crescita registrata in altre regioni italiane, Abruzzo, Calabria e Friuli Venezia Giulia, che hanno abolito l'addizionale municipale e hanno visto un aumento spettacolare del traffico, del turismo e della crescita dell'occupazione.

Sebbene Ryanair rimanga impegnata nella regione Puglia, rafforzata dalla saggia decisione del Sindaco di Brindisi di fermare l'aumento proposto dell'addizionale municipale di €1 per l'aeroporto di Brindisi



nel 2023, che ha salvato la connettività locale e i posti di lavoro, è adesso la volta il turno della Regione Puglia e del Governo Italiano di abolire completamente l'addizionale municipale regressiva in modo da stimolare un'ulteriore crescita della capacità e offrire tariffe più basse per i cittadini e i passeggeri di tutti gli aeroporti italiani. Questo permetterebbe a Ryanair di realizzare una grande crescita per l'Italia nei prossimi anni, incluso un aumento del traffico fino a 80 milioni di passeggeri all'anno, oltre 1.500 nuovi posti di lavoro per piloti, personale di cabina e ingegneri, 40 nuovi aeromobili (per un investimento di 4 miliardi di dollari) e oltre 250 nuove rotte negli aeroporti italiani.

Per celebrare l'estate 2025 in Puglia, Ryanair ha lanciato una promozione valida 3 giorni con tariffe a partire da soli €21,99 per viaggiare fino alla fine di giugno, disponibile da oggi per prenotazioni solo su [ryanair.com](https://www.ryanair.com) (soggetto a disponibilità).

Fabrizio Francioni, Head of Communications Italy di Ryanair, ha dichiarato:

"Ryanair, la compagnia aerea numero 1 in Europa e in Italia, è lieta di annunciare il suo operativo estivo 2025 per la Puglia, che vedrà Ryanair operare 82 rotte tra Bari e Brindisi, con 5 aeromobili basati (per un investimento di \$500M), supportando ol-

tre 5.100 posti di lavoro (inclusi lavori ben retribuiti per piloti, personale di cabina e ingegneri) nella regione, trasportando 6,6 milioni di passeggeri all'anno.

Mentre da una parte Ryanair elogia il Sindaco di Brindisi per la sua visione e approccio nel sostenere la crescita del turismo, migliorando la connettività e abbassando di conseguenza le tariffe per i cittadini e i visitatori della regione Puglia, fermando l'aumento dell'addizionale municipale, dall'altra, dall'altra la Puglia ha l'opportunità di registrare una maggiore crescita del traffico e del turismo nei prossimi anni, qualora la Regione e il Governo Italiano abolissero l'eccessiva addizionale municipale. Se il Governo italiano abolisse l'addizionale municipale, Ryanair risponderebbe con un investimento di \$4 miliardi in Italia, aggiungendo 40 nuovi aeromobili, supportando una crescita del traffico fino a 80 milioni di passeggeri all'anno e oltre 250 nuove rotte.

Non vediamo l'ora di annunciare grandi notizie per la Puglia, inclusi un aumento della capacità, nuovi aeromobili e tariffe più basse, che sono cruciali per garantire alla Puglia e ai visitatori la connettività che meritano tutto l'anno, rendendo anche più facile e conveniente riunirsi con familiari e amici".

Gabriele D'Annunzio

A Giuseppe Verdi la melodia suprema della Patria



di PAOLO DE STEFANO

Per celebrare la morte di Giuseppe Verdi, Gabriele D'Annunzio scelse, per la sua opera, "Elettra", il metro poetico più aristocratico e direi anche il più difficile della nostra letteratura: la canzone, già cara a Dante e a Petrarca e anche, nel tempo, a Giacomo Leopardi.

La canzone d'annunziana si compone di nove strofe, di sedici versi ciascuna, con valori fonici differenti.

Fu stampata sulla "Tribuna" il 28 febbraio 1901 con il titolo di "In morte di Giuseppe Verdi" e fu pubblicata mesi dopo dall'editore Treves di Milano.

Quando Carducci lesse i versi che tanto ancora oggi sono interpretativi dell'arte suprema di Giuseppe Verdi: "Ci nutrimmo di lui come del pane / diede una voce alle speranze e ai lutti / pianse ed amò per tutti" Carducci telegrafò a D'Annunzio "Salute e gloria pura al tuo cammino".

La canzone d'annunziana si apre con i tre italiani più grandi che baciano la fronte al grande musicista: Dante, Leonardo e Michelangelo che vegliarono il fratello loro morto: Giuseppe Verdi.

"Si chinarono su lui tre vaste fronti / terribili, col pondo degli eterni pensieri e del dolore: / Dante Alighieri, Leonardo e Buonarroti / vegliato fu dai suoi fratelli antichi il creatore estinto. La melodia suprema della patria / in un immenso coro / il popolo salì verso il defunto".

I tre grandi vegliarono il quarto grande d'Italia la cui musica era penetrata in tutti gli angoli della terra italiana oltrepassan-

Giuseppe Verdi



Gabriele D'Annunzio



do nei confini: "Ci nutrimmo di lui come dell'aria libera ed infinita".

Se nel primo Ottocento Vincenzo Bellini aveva esaltato con la sua "Norma", con i "Puritani" e con la "Sonnambula" dedicato e commovente periodo romantico in maniera di arte veramente sublime, se Gioacchino Rossini aveva con il suo "Barbiere di Siviglia" e con la "Cenerentola" inneggiato alla vita spensierata ed allegra dei ritmi veloci e sorprendenti diventandone il Mozart italiano, se Gaetano Donizetti con la sua "Lucia", con le "Elegie d'amore" aveva sublimato i caratteri sentimentalmente intimi della vita umana, Giuseppe Verdi era diventato, con il "Nabucco", con la "Attica", con "I lombardi alla prima Crociata" il padre risorgimentale dell'Italia che doveva unire dal Piemonte a Palermo.

La sua musica fu forza di vita e di bellezza; veramente Verdi aveva dato una voce alla speranza e ai lutti.

Di fronte a quella immensa fronte creatrice Dante dice: "O natura possente, non conoscemmo noi questa vittoria".

La vittoria del genio nel suo tempo. E Leonardo sussurra: "Come questa vecchiezza / semplice e sola attinse / il culmine ove regna il mio pensiero?" e Michelangelo: "Ben costui che or si giace / tal cuore ebbe, s'armò di tal disdegno".

Verdi, infatti, aveva avuto il cuore di Michelangelo nella costruzione delle sue opere che toccarono il cuore, non solo degli italiani, ma di tutti gli amanti della musica intima e perfetta.

Morto Verdi, D'Annunzio, nella sua canzone, dice "Bisogna che la sua musica voli verso Roma ed entri nelle torri e nelle chiese come aquila giovinetta e gridi perché la sacra missione dell'Italia si compia, libera sia la patria dalle Alpi al mare della Sicilia".

"Canzon, per i tre mari / vola dal cuor che spera oltre il destino, / aquila giovinetta voli per l'Appennino / rapidamente vola ove Roma è sola / getti il più fiero grido e là rimani".

Così si conclude la canzone d'annunziana; la musica di Verdi aveva riaccessato negli italiani il riscatto dallo straniero; e che la patria sia libera dalle nevose Alpi all'azzurro mare della Sicilia.

In tal modo il grande poeta abruzzese celebrava il grande maestro di Busseto, proprio lui, D'Annunzio, che avrebbe, un giorno, con un breve esercito di mille volontari, occupato Fiume dopo la prima guerra mondiale, perché quella città era l'ultimo punto di frontiera di una Italia che in Verdi aveva promesso: "Va' pensiero sulle ali dorate / e le memorie nel petto riaccendi".

Si parte con "LA CHITARRA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO"

AGiMus Francavilla ha presentato ufficialmente la nuova stagione artistica 2025

È stata presentata sabato 23 febbraio, nella Sala Mogavero del Castello Imperiali di Francavilla Fontana, la nuova Stagione Artistica dell'AGiMus Francavilla, realizzata in collaborazione con l'Associazione Auditorium di Castella Grotte e il Comune di Francavilla Fontana.

Dopo il successo della scorsa edizione, la rassegna riprende nell'Auditorium della Scuola Musicale Comunale, con la direzione artistica di Pierluigi Camicia e di Antonio Curto, presidenti delle due realtà associative organizzatrici della manifestazione.

In programma ben 23 appuntamenti, nei quali si susseguiranno artisti provenienti da ogni parte d'Italia e che partiranno domenica 2 marzo, alle ore 18.30, con il concerto "La chitarra dal Barocco al Romanticismo" della chitarrista Lucrezia Bonasia, e si protrarranno fino al termine dell'anno, con il gran finale previsto il 30



dicembre 2025 nel quale si esibirà il Duo formato dall'arpista Claudia Lamanna e dalla pianista Annarosa Partilipo.

La conferenza, condotta dalla giornalista Giovanna Ciraci, ha visto gli interventi del sindaco di Francavilla Fontana Antonello Denuzzo, e del presidente del Consiglio Comunale e consigliere regionale Maurizio Bruno, che hanno elo-

giato l'operato degli organizzatori della manifestazione, dimostrandosi disposti a continuare ad appoggiare una rassegna artistica così prestigiosa.

Ad intervenire anche il Maestro Pierluigi Camicia, molto soddisfatto dei risultati ottenuti finora, e il Maestro Antonio Curto, il quale, oltre a esporre nei dettagli la nuova stagione artistica, ha consegnato l'attestato di socio benemerito e onorario alle tante personalità che hanno sostenuto la manifestazione negli ultimi tempi.

La rassegna è patrocinata dal Comune di Francavilla Fontana, Miur, Mibact, Scuola Musicale Comunale Città di Francavilla Fontana.

Per maggiori info: www.agimusfrancavilla.com.



A RIETI C'E' LA PUGLIA CHE LANCIA

Sei i pugliesi in gara per la finale nazionale dei Campionati italiani invernali di lanci sabato 1° e domenica 2 marzo allo stadio Guidobaldi. In palio 18 maglie tricolori assolute, promesse e giovanili

Rieti ospita la finale dei lanci lunghi per i Campionati italiani invernali. Diciotto titoli italiani invernali per il 2025 da assegnare in due giornate, un weekend cruciale in vista della Coppa Europa di lanci in programma a Nicosia (Cipro) il 15-16 marzo. Sono 5 gli atleti tesserati per società pugliesi, ai quali si aggiunge il biscegliese Carmelo Musci (Fiamme Gialle), annunciato tra i protagonisti nel Disco Assoluto.

Disco Assoluto con Enrico Ferrioli (Avis Barletta), quest'anno appena oltre i 50mt nella prima prova dei regionali invernali a Molfetta (50,05mt). La miglior prestazione italiana stagionale è di Carmelo Musci (59,62mt), Ferrioli è nella Top10.

Nel Disco Giovanile femminile, attesa per Martina Lukaszek (Foggia Atl. Leggera), capolista stagionale con 45,40mt. Martina vanta già 4 titoli giovanili in carriera ed è la campionessa italiana U20 nel 2024.

Nel Giavellotto Giovanile (Allievi e Juniores), ottime chance per Giovanni De Cesare (Avis Barletta), quest'anno 58,29mt e terzo nella graduatoria stagionale U20.



Giovanni con un personale di 63,32mtlo scorso settembre nella sua Taranto, lo scorso anno fu quinto agli italiani outdoor sempre nella pedana di Rieti. Al femminile, la puglia sarà presente con l'allieva U18 Claudia Lippo (Giovani Atl. Bari), al PB proprio a Taranto nella seconda prova regionale 2025. Claudia è stata campionessa Cadetti U16 nel 2023 a Caorle.

Nel Martello Giovanile da 6Kg, Valerio Zurlo (Amatori Atl. Cisternino) proverà ad

insidiare il suo nuovo PB di 56,25mt ottenuto nel 2025 a Taranto. Valerio lo scorso anno conquistò il Bronzo agli italiani U18 di Molfetta.

Campionati di società Cross Puglia 2025 - Aden Molfetta e A.D. Sport Campioni Assoluti

A Manfredonia il secondo appuntamento con il Cross Regionale

Domenica 23 febbraio a Manfredonia (FG) si sono svolti i Campionati di Società di Corsa Campestre Assoluti 2025, in prova unica, validi per definire le formazioni che accedono alla finale nazionale, prevista a Cassino il prossimo 16 marzo.

Le società campioni regionali assolute

La classifica finale del Cds Assoluto Maschile premia l'Aden Exprivia DAI Optical Molfetta, grazie alle prestazioni di Addiou Zohair (2°), Giancarlo Roselli (3°) e Betemarian Marinelli (22°). Sul podio Amatori Atl. Cisternino Ecolservizi e Amatori Atl. Acquaviva.

Società Qualificate alla Finale Nazionale: Aden Exprivia Dai Optical Molfetta, Atl. Cisternino Ecolservizi, Amatori Atl. Acquaviva, Atl. Pro Canosa, Daunia



Running.

Al Femminile Cds Assoluto con la vittoria di A.D. Sport, con Adriana Dammicco (3^a), Giorgia Montemurri (5^a) e Rosa Maria Dalessandro (6^a). Podio per Bitonto Runners e Alteratletica Locorotondo.

Società Qualificate alla Finale Nazionale:
A.D. Sport, Bitonto Runners

Le altre classifiche

Nel Cds Juniores Maschile, titolo per Amatori Atl. Cisternino Ecolservizi (Di Bisceglie, Scarafile, Leva). Podio per Atl. Sprint Barletta e Amatori Atl. Acquaviva.

Società Qualificate alla Finale Nazionale:
Amatori Atl. Cisternino, Atl. Sprint Barletta, Amatori Atl. Acquaviva

Nel Cds Juniores Femminile, titolo per Alteratletica Locorotondo (Marinelli, Dolciamore, Marcello, Cappabianca). Podio per Giovani Atl. Bari e Foggia Atl. Leggera.

Società Qualificate alla Finale Nazionale:

Alteratletica Locorotondo

Nel Cds Allievi Maschile, titolo per Amatori Atl. Acquaviva (Marrone, Zappinulso, Capobianco, Viniero, Mucci, Cannone). Podio per APS Due Mondi e Atl. Sprint Barletta.

Società Qualificate alla Finale Nazionale:
Amatori Atl. Acquaviva, APS Due Mondi, Atl. Sprint Barletta, Foggia Atl. Leggera



Nel Cds Allievi Femminile, titolo per Alteratletica Locorotondo (Andriani, Caprioli, Squeo, Soldano). Podio per Amatori Atl. Acquaviva e APS Due Mondi.

Società Qualificate alla Finale Nazionale:
Alteratletica Locorotondo, Amatori Atl. Acquaviva, APS Due Mondi

Domenica 2 marzo ad Altamura il Gran Finale

Appuntamento per il gran finale, la Festa del Cross Puglia 2025, domenica 2 marzo ad Altamura. In palio i titoli individuali per definire i Campioni Regionali di Corsa Campestre 2025. La manifestazione determinerà anche i Cadetti/e che saranno convocati dalla struttura tecnica regionale per il Criterium U16 in programma sabato 15 e domenica 16 marzo a Cassino.

IL TARANTO SVANISCE, LA VIRTUS RITORNA

Sta per concludersi definitivamente la parabola dei rossoblù nel campionato di serie C: un gradino sotto Francavilla si toglie lo sfizio di bloccare la capolista Casarano

Massimo Giove

di **LEO SPALLUTO**

Lo smacco di Picerno dovrebbe essere l'ultimo. Il Settebello di reti inflitto dalla formazione lucana a quella banda di ragazzini chiamata Taranto, quasi sicuramente ha concluso la parabola dell'attuale società prima di una ineluttabile radiazione.

La sospensione cautelare dell'incontro di sabato 29 tra Taranto e Crotone è stata tutto fuorché un fulmine a ciel sereno: il presidente della Lega Pro Matteo Marani dopo aver consultato il consiglio diret-



GELATERIA DEL PONTE

YOGURTERIA - CREPERIA - BUDINERIA



Taranto

- Corso Due Mari, 25
- Viale Trentino, 39
- Via d'Aquino, 110
- Viale Liguria, 69
- Litoranea Salentina




gelateriadelponte.com

Tommaso Coletti



tivo non ha potuto far altro che rinviare l'incontro. La serie di provvedimenti disciplinari emessi dal tribunale federale nazionale e dalla corte federale d'appello nei mesi scorsi e le due lettere di conclusione delle indagini del procuratore federale arrivate il 26 febbraio, non hanno lasciato dubbi.

È divenuto necessario rinviare a data del destinarsi il match in attesa degli sviluppi degli ultimi provvedimenti disciplinari: l'esclusione dei rossoblù dal campionato è ormai certa. Un cammino che si conclude dopo l'anno più orribile della storia degli ionici con un -6 in classifica che suona come un affronto, 19 punti di penalizzazione totalizzati, tre vittorie, quattro pareggi e addirittura 21 sconfitte, con 13 segnate e 73 subite.

Anche l'idea di possibili ricorsi ai vari gradi di giudizio da parte dell'attuale società ionica appare come un accanimento terapeutico destinato a non avere esito. Come sta avvenendo per lo stadio lacovone bisognerà rimuovere le macerie e ripartire da zero: possibilmente nel segno di persone completamente nuove e di una dignità che dovrà essere la

ferrea identità del club che verrà creato e che avrà l'onere e l'onore di chiamarsi Taranto.

La tifoseria è stanca di improvvisazione, incertezze e mancanza di chiarezza.

In serie D, intanto è partita la terza vita stagionale della Virtus Francavilla sotto la guida del nuovo tecnico Tommaso Coletti. Ed è arrivata subito una piccola consolazione: tra le mura amiche della Nuovarredo Arena, i biancazzurri sono riusciti a bloccare la capolista Casarano sul risultato di 2-2 dopo un derby intenso e spettacolare, ricco di emozioni dal primo all'ultimo minuto.

Non c'è stato davvero da annoiarsi nella giornata del debutto del nuovo tecnico: gli Imperiali sono passati in vantaggio per ben due volte con le reti di Allegrini e Gjonai. Il Casarano delle meraviglie è riuscito ad agguantare per ben due volte il risultato con la doppietta di un ispirato Malcore.

Nonostante il settimo posto in classifica, ormai distante anni luce dalle prime posizioni, la Virtus ha dimostrato di potersi togliere ancora qualche soddisfazione in un torneo che fatalmente ha perso di interesse dopo l'allontanamento del vertice della graduatoria.

Si pensa comunque più al futuro che al presente, dopo la comunicazione anticipata di disimpegno a fine stagione da parte del Presidente Antonio Magri. Il massimo dirigente ha rassicurato tutti sulla volontà di mettere comunque in sicurezza il futuro della squadra pagando regolarmente fino al termine della stagione e agevolando il possibile cambio al vertice. Intanto si torna a giocare: domenica si va in trasferta a una manciata di chilometri per il derbyssimo con il Brindisi.

Nuovarredo



Cucina Denny completa di 5 elettrodomestici € 3.990 | Dimensioni: L.375 P.60 H.240

PUGLIA FRANCAVILLA FONTANA (BR) - LECCE - SURANO (LE) - PARABITA (LE) - TARANTO
MARTINA FRANCA (TA) - BARI - MONOPOLI (BA) - MOLFETTA (BA) - BARLETTA (BAT) - FOGGIA

BASILICATA MATERA - POLICORO (MT)

LAZIO ROMA BOCCIA - ROMA TIBURTINA

TOSCANA SANSEPOLCRO (AR)

LOMBARDIA MILANO CORSICO - OSIO SOTTO (BG)

VERONA SUPER, BRINDISI INTERROMPE LA SERIE D'ORO

Si ferma dopo sei successi consecutivi la striscia positiva della Valtur. Domenica 2 occasione di riscatto contro Cento al PalaPentassuglia

di DOMENICO DISTANTE

La fatal Verona. La striscia positiva della Valtur Brindisi si ferma a quota sei vittorie consecutive, interrotta dalla sconfitta esterna sul campo degli scaligeri nell'incontro valevole per la trentesima giornata di Serie A2.

Un ko che matura tra le difficoltà offensive di un primo tempo da soli 29 punti realizzati nei primi 20 minuti di gioco, marchio di fabbrica difensivo della squadra di coach Ramagli che toglie ritmo e fluidità ai tiratori brindisini. MVP di serata Zach Copeland, top scorer dell'incontro con 21 punti con 3/4 da due e 4/7 da tre. In doppia cifra Ogden, Laquintana e Del Cadia per la Valtur. Quintetto biancoazzurro iniziale formato da Calzavara-Brown-Arletti-Ogden-Del Cadia viste le note assenze di De Vico e Vildera. Buon approccio difensivo della Valtur che costringe Verona a realizzare un solo canestro nei primi tre minuti e mezzo di gioco. Copeland sblocca i suoi con due triple consecutive e i padroni di casa piazzano il primo break dell'incontro sfruttando anche il fallo tecnico per proteste chiamato a coach Piero Bucchi dopo appena sei minuti sul cronometro (13-7). Il prolungato black out offensivo dei biancoazzurri viene interrotto dal canestro allo scadere del primo quarto ad opera di Fantoma che fissa il parziale sul 18-13. Brindisi sfrutta il momento propizio e piazza un break di 9-0 a proprio favore rimettendo la testa avanti nel match (18-20). La partita diventa un corpo a corpo intenso per il bonus falli di squadra raggiunto con ampio anticipo da entrambe le contendenti: a trarne be-

neficio è la Tezenis che capitalizza dalla lunetta e al tiro dalla lunga distanza per un maxi break di 22-9 (40-29 al 20'). Al rientro in campo Verona continua a trovare con estrema precisione canestri in penetrazione al ferro (48-33 al 24'). Laquintana si dimostra in serata di grazia infilando due triple di fila ma gli scaligeri tengono a distanza gli avversari rispondendo colpo su colpo in attacco trascinato dall'ispiratissimo Copeland (62-49 a fine terzo quarto).

La squadra di coach Bucchi tenta il tutto per tutto compiendo lo sforzo finale per tentare di rientrare sotto la doppia cifra di svantaggio e mettere qualche granello

di sabbia nei meccanismi della Tezenis (64-55 al 33').

Verona affila le armi dopo il timeout chiamato da coach Ramagli e manda definitivamente i titoli di coda al match tra rimbalzi offensivi e contropiedi a campo aperto che spengono le speranze di rimonta ospite dilagando nel punteggio nei minuti finali dell'incontro fino al massimo vantaggio di +23 (82-59 al 38'). Prossimo turno di campionato domenica 2 marzo al PalaPentassuglia contro Cento. Palla a due alle ore 17:30, con una vittoria da cogliere assolutamente per riprendere il cammino.





Agricoltura
Enogastronomia
Turismo
Commercio
Artigianato
Wedding
Eventi

GIORNI E ORARI

Inaugurazione
7 MARZO
dalle 15.30 alle 20.30

dall'8 al 12 MARZO
dalle 9.30 alle 20.30

MANDURIA

dal 7 al 12 Marzo

Area mercatale e fieristica



**VUOI SAPERNE
DI PIU'?**
INQUADRA
IL QR CODE
CON LA FOTOCAMERA
DEL TUO SMARTPHONE

info

pessima.it • espositori@pessima.it





BAUX
CUCINE | LIVING

AUTENTICO.
Made in Baux

