Brescia,

una provincia italiana por descubrir

VENGAN DE VACACIONES EN ITALIA...
EN LOMBARDIA...EN PROVINCIA DE BRESCIA

PROVINCIA DI BRESCIA
ASSESSORATO AL TURISMO

Via Musei, 32 - 25121 Brescia
Tel +39 0303749916 Fax +39 0303749982
promozione.turismo@provincia.brescia.it
www.provincia.brescia.it/turismo

Travolti da un telefono

Complice il solleone, l'estate ci sta regalando ghiotte notizie per alimentare il nostro senso di insofferenza, giusto per mandare il cervello in vacanza. Viene in messo in vendita l' iPhone, il super telefonino, apparecchio per la navigazione internet dotato di fotocamera digitale, Gps, lettore multimediale e finiamo sommersi da ondate di articoli, recensioni, video su questo "melafonino" di Apple senza il quale non ci sarebbe più vita su questa terra. Un'orgia mediatica che travolge giovani e cinquantenni, impiegati e professionisti felici di raccontare di aver passato ore in attesa dell'apertura di un negozio. Sessanta ore è rimasto in strada Johnny Gladwell, uno studente di Auckland, per avere per primo questo super telefonino; un venticinquenne di Nagoya, città distante 300 chilometri da Tokyo, ha trascorso tre giorni sul marciapiede di fronte al negozio in attesa che iniziassero le vendite.

Fulminante l'istantanea che *el Mundo* ci ha dato raccogliendo i commenti di persone in fila nella Gran Via a Madrid: "Porque hay que estar aquí", hanno spiegato. Non c'è logica nella follia di una simile attesa, solo l'insostenibile necessità di esserci, di far parte dell'evento.

Code notturne e accampamenti in tutto il mondo, per cosa? Per un permesso di soggiorno, per ottenere un lavoro o garantirsi l'iscrizione a un corso universitario? Forse per i saldi del secolo? Niente affatto: solo per essere tra i primi a spendere 499 euro per il modello da 8 gigabyte, 569 euro per quello da 16 gigabyte (prezzi in Italia). Ma come, e la crisi economica? I prezzi alle stelle, i dati sulla disoccupazione, i mutui soffocanti, gli stipendi ingessati mentre l'inflazione galoppa e resta un mistero come le famiglie riescano ancora ad arrivare a fine mese tra caro petrolio, bollette in aumento, conti correnti in rosso e carte di credito sfruttate all'inverosimile per rateizzare tutto?

Il debito pubblico italiano sale per il quarto mese consecutivo nel 2008 , segnando in aprile un nuovo record di 1.661,4 miliardi di euro (l'1,1% in più rispetto ai 1.646,8 miliardi di marzo, precedente massimo storico), comunica nel suo allarmante rapporto Bankitalia. Scrivono Gianni Del Vecchio e Stefano Pitrelli su *l'Espresso*, nell'articolo Vacanze addio: "Nei mesi estivi in giro per le strade italiane mancheranno all'appello più di cinque milioni di persone: tutta gente che avrebbe comprato souvenir, mangiato nei ristoranti, dormito negli alberghi, visitato musei. Ora invece bisogna persino rinunciare all'automobile, perché il pieno richiede un leasing".

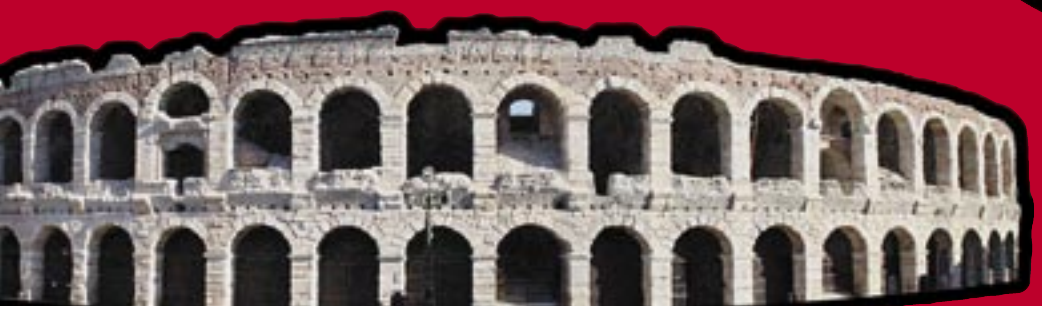
Eppure, la realtà sembra svanire, appartenere ad altri quando si tratta di acquistare l'oggetto del desiderio, in questo caso lo smartphone che dà visibilità e ti rassicura. Il carrozzone mediatico non ha più confini, ogni pretesto è buono per cercare di salirci. Guardate questa vignetta di Altan, tratta da l'espresso.it, più eloquente di qualsiasi altro commento.

Patrizia Floder Reitter direttore

A VERONA DESDE 67 EUROS.*

CUESTA MENOS QUE UNA LOCALIDAD EN TRIBUNA, Y ES UN ENCUENTRO MEMORABLE.

VUELO DIRECTO MADRID - VERONA
CADA LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES.
DESDE MADRID VUELE TAMBIÉN A
FLORENCIA Y A PALERMO (Sicilia).



eurofly.it
meridiana.com

Meridiana eurofly

* Tarifa solo ida por persona válida del 21 de abril al 31 de octubre 2008 sujeta a restricciones, tasas y gastos incluidos. Oferta limitada a 1.200 plazas desde el inicio de la promoción el 1 de abril 2008. Vuelos operados por Meridiana.

Giuseppe Tringali, ovvero una vita tesa a superarsi

Giuseppe Tringali

Amo la sfida

L'amministratore delegato di Publiespaña, Publimedia Gestión e Telecinco spiega quanto siano importanti creatività e innovazione per essere sempre un passo più avanti degli altri e risultare vincenti. La pittura come hobby e come nuovo successo

di Patrizia Floder Reitter

Giuseppe Tringali e la pubblicità, ovvero un binomio vincente. L'amministratore delegato di Publiespaña e Publimedia Gestión dal 2001, numero uno di Telecinco con delega sulla pubblicità dal 2004, lavora nel mondo della comunicazione a pagamento dai tempi dell'università, ovvero dal 1972. E dopo aver provato Sipra, la concessionaria di pubblicità della Rai, è stato fra gli artefici di quella rivoluzione commerciale operata da Publitalia negli anni Ottanta, quando una schiera di consulenti ben formati si mossero sistematicamente alla ricerca di possibili clienti proponendo sconti e incentivi, assecondando le richieste del mercato e intaccando, così, il monopolio pubblico esercitato fino a quel momento da Sipra. Se oggi la concessionaria delle reti televisive Mediaset detiene la leadership del mercato italiano ed europeo, con forte presenza anche nel mondo dei new media, reti tematiche e tivu digitale, in Spagna lo scorso anno Telecinco ha nuovamente battuto il suo record storico di ingressi netti totali, con un aumento del 8,4% rispetto al 2006.

Il Gruppo Publiespaña rimane leader del mercato grazie ad un nuovo massimo di ricavi pubblicitari lordi complessivi di 1.051,81 milioni di euro, dato che indica un 8,9% in più rispetto al 2006. I ricavi pubblicitari netti sono cresciuti del 9%, arrivando a 1.006,12 milioni di euro. Nel 2007, la concessionaria di Telecinco e la sua filiale Publimedia Gestión si sono confermate anche leader rispetto alla quota di mercato di pubblicità televisiva, con il 30,9%.

Una valanga di risultati positivi: come fa a superarsi anno dopo anno?

Ride: "Mi piace la sfida e per rimanere leader devi andare sempre più avanti degli altri, continuando a creare, a fare cose diverse. Ho investito molto in creatività e innovazione e i risultati mi danno ragione: in solo cinque anni abbiamo praticamente raddoppiato il fatturato, con una crescita dei ricavi pubblicitari lordi totali del 8,9% nel 2007."

Lei che è stato direttore generale di Publitalia e consigliere di Publieurope, con quali strategie ha accettato la sfida Spagna?

"In questo Paese, dove ci sono grandi compagnie, multinazionali e un numero quasi irrilevante di piccole e medie imprese, il mercato risulta più ridotto rispetto al potenziale italiano. Abbiamo elaborato un'offerta pubblicitaria molto articolata e accattivante, basata sulla qualità e la possibilità di scegliere prodotti, format diversi a seconda delle esigenze e degli investimenti pubblicitari richiesti dal cliente. Abbiamo, insomma, personalizzato le soluzioni lavorando a stretto contatto con i clienti, fornendo supporto commerciale ma anche informativo, per esempio sui dati d'ascolto o sul miglior posizionamento degli spot pubblicitari. È una collaborazione che piace molto e la capacità di Publiespaña di essere vicina ai clienti, la creatività e la politica commerciale orientata al servizio si traducono in ricavi pubblicitari decisamente più elevati rispetto ai nostri principali concorrenti".

Il 2007 è stato l'anno del decollo di Telecinco all'interno dell'attuale panorama audiovisivo: televisione con maggiori indici d'ascolto per il nono anno consecutivo, con maggior peso rispetto all'investimento pubblicitario, maggiori benefici e margini di redditività.

"Questo è stato possibile grazie a una politica di programmazione che combina prodotti ormai consolidati e vere e proprie novità, oltre alla tattica pubblicitaria di cui parlavo prima che permette di soddisfare le aspettative degli investitori. Il 2007 è stato davvero un anno storico per Telecinco visto che, nonostante la maggiore concorrenza, Publiespaña ha saputo aumentare il valore medio della sua offerta del 9,7% senza incrementare i secondi di pubblicità".

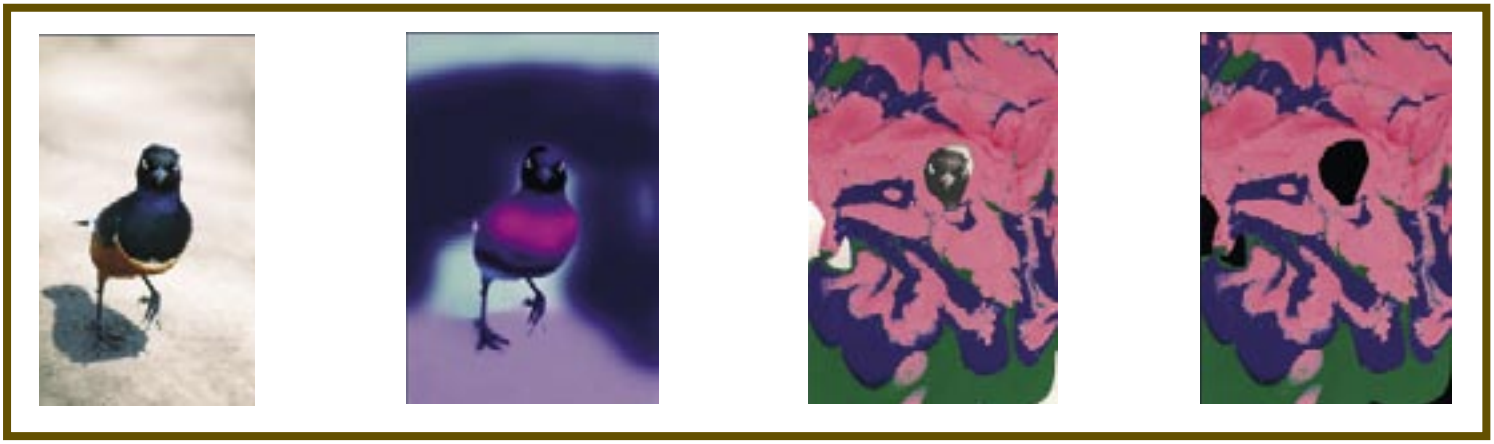
Dal 2006 Tringali fa parte dell'International Advisory Board de l'Instituto de Empresa, una delle più riconosciute Business School spagnole

Oltre che nello spirito creativo e nell'innovazione, lei crede molto nella formazione. È vero che in azienda la media è di 48 ore l'anno di corsi?

"Sì, credo moltissimo nella formazione interna a tutti i livelli, dal top management alla segretaria. Occorre sempre migliorarsi, essere informati anche su temi non strettamente legati al proprio lavoro ma che possono tornare utili in termini di qualità. Per questo ho inserito nel programma di formazione dei corsi dove si parla della Cina, di immigrazione, di arte, filosofia e cultura in generale. Dopo averli frequentati si hanno nuovi strumenti per migliorare le relazioni interpersonali, per aprire la mente. Certo, anche per migliorare il business".

Ha creato anche un Master di successo.

"Quando arrivai in Spagna nel 2001 c'erano già tanti Master e non era pensabile riproporre quel corso post laurea istituito nel 1988 da Publitalia, sempre molto frequentato e di grande prestigio. Continuavo però a pensarci e quando ho trovato il partner ideale, ovvero l'Istituto de Empresa, una delle più riconosciute Business School spagnole, insieme abbiamo dato vita a un Master in marketing management giunto alla sua quarta edizione e che vede la partecipazione di 29 Paesi.



Uno dei lavori realizzati da Giuseppe Tringali con Cabanillas e Gallego, esposti recentemente alla galleria Alfama. Da sinistra a destra, il soggetto "Starling" fotografato in Tanzania da Pino Cabanillas, reinterpretato poi da Elsa Gallego, Giuseppe Tringali e per ultimo da Gallego e Tringali insieme

Il Gruppo Telecinco

Mediaset è l'azionista di controllo di Telecinco, gruppo televisivo spagnolo cui fa capo l'omonima rete televisiva che ha iniziato le sue trasmissioni nel 1990. Oggi Telecinco, prima rete televisiva spagnola per ascolti sia in prime time che nelle 24 ore, è indiscutibilmente il gruppo televisivo piu redditizio d'Europa. La societa è quotata alla borsa di Madrid ed è inserita nel Ibex 35, l'indice delle maggiori trentacinque societa spagnole.

Il Gruppo Telecinco opera in Spagna come gruppo televisivo integrato nelle seguenti aree di attivita: raccolta pubblicitaria televisiva (Publiespa.a S.A.U.); raccolta pubblicitaria su mezzi non televisivi sia di Gruppo che di terzi (Publimedia Gestion S.A.U.); televisione generalista analogica (Gestevision Telecinco S.A.); agenzia di stampa (Gruppo Atlas); coproduzioni cinematografiche (Telecinco Cinema S.A.U.); canali tematici in chiaro trasmessi in digitale terrestre (Telecinco 2 e Factoria de Ficcion); tele-shopping attraverso Publieci Television S.A.; internet attraverso la societa Conecta 5 Telecinco S.A.U. Dal 2008 detiene una partecipazione in Caribevision, canale nord americano destinato al pubblico di madrelingua spagnola.

Nato a Messina 57 anni fa, vissuto prima a Roma e poi a Milano dove raggiunge ogni fine settimana la famiglia che non l'ha seguito a Madrid. Si trova bene in Spagna?

"Benissimo, considero questa spagnola un'esperienza fantastica. Ma devo dire che potrei vivere ovunque, non ho radici. Con mia moglie e il ragazzo di 17 anni andiamo spesso a trovare l'altro figlio di 30 anni che vive a Londra. Altrimenti passo il week end a Milano, dove continuo ad avere impegni di lavoro essendo anche nel consiglio di amministrazione di Publitalia".

Parliamo della sua passione per l'arte o meglio, di questo hobby per la pittura scoperto da pochi anni.

"Mi è sempre piaciuta la pittura astratta, soprattutto quella di Rothko e Pollock, ma solo qui a Madrid, spinto da un amico imprenditore che mi ha fatto vedere il laboratorio dove dipinge nel tempo libero, ho iniziato a utilizzare tele e pennelli. Mi piacciono l'uso del colore, le nuove tecniche. Ho anche fatto due mostre, una nel 2006 con circa 22 opere, l'altra poche settimane fa alla galleria Alfama, dal titolo Enfoques. Quest'ultima è stata un'esperienza particolarmente stimolante, realizzata con due amici interpretando in maniera diversa la realtà, le forme e i colori. C'erano le fotografie di Pio Cabanillas, le stesse dipinte al computer da Elsa Gallego, i miei acrillici su alluminio e per ultimo la performance portata sul computer dove sparisce la foto e resta il colore che ho dato. Dipingere mi piace molto, è un'altra sfida riuscita".

all'interno

5 Tringali, il signore della pubblicità
8 La festa di Enel in Ambasciata
10 Laura della Rocca, 40 anni con Enit
12 In cucina con le ambasciatrici
14 Settembre enogastronomico a Málaga
15 La nuova presidente della Sib
16 La Vespucci ritorna in Spagna
17 Il chirurgo italiano di Marbella
18 Festeggiamenti a Madrid e Barcellona
21 Il consolato generale diventa cancelleria
25 Appuntamento con la musica sacra
26 Zamperla, il mago delle giostre
29 Consigli per viaggiare sicuri
30 Due donne ai vertici del calcio
32 Occhio alla guida
33 La Rubrica Legale
34 L'anniversario della Terrazza Piazza Martini
38 Questione aperta sui cognomi
40 Premi alla creatività in agricoltura
41 Un po' di Spagna in Toscana
42 Numeri da ricordare
43 Il Leone alla carriera a Ermanno Olmi

Infoitaliaspagna
Rivista bimestrale gratuita
n. tredici anno 2
web: www.infoitaliaspagna.com
e-mail: info@infoitaliaspagna.com
periodelsoleit@telefonica.net
Fax: + 34 –952 96 47 35
mov. + 34 –670 46 35 04
Pubblicità: + 34 - 687 83 70 65

Depósito legal MA -564 -2006
Impreso en los talleres
Gráficas del Guadalhorce

Direttore
Patrizia Floder Reitter

Realizzazione grafica
Graziella Tonucci

Foto Copertina:
Faraglioni a Capri di J.Salmoral e Carrera del Darro a Granada di Ventura Carmona
ag 18- 19-20: Foto di Gino Messina, José Luque e Alfredo Milesi
Pag 35- 36-37: Foto di Germano Bana
Pag. 43 © La Biennale di Venezia- Foto ASAC e Internet
Altre foto: Infoitaliaspagna e Internet

Se volete ricevere direttamente la rivista:
+ 34 –952 96 47 35

Cerchiamo collaboratori per la vendita di spazi pubblicitari.
Per contatti: + 34 - 687 83 70 65

Inaugurata la nuova illuminazione dell'Ambasciata d'Italia a Madrid realizzata da Enel Sole

Sia luce! E luce fu

Per inaugurare la nuova illuminazione dell'Ambasciata d'Italia a Madrid, realizzata da Enel Sole, la residenza del nostro capo missione in Spagna ha accolto con musica e spettacolari performance di artisti un selezionato numero di invitati. Alla serata erano presenti il ministro per le Politiche comunitarie, Andrea Ronchi, Francisco Ros Perán e Diego López Garrido, rispettivamente segretari di Stato del Governo di Spagna per le telecomunicazioni e per l'Europa, l'amministratore delegato di Enel, Fulvio Conti e Jose Manuel Entrecanales, presidente di Acciona assieme alla quale Enel ha lanciato un'opa su Endesa, assumendone il controllo.
Nel suo saluto, l'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha sottolineato le eccellenti relazioni esistenti tra Spagna ed Italia in un momento in cui la collaborazione economica bilaterale procede verso una sempre maggiore integrazione, come dimostrano sia il poderoso

In apertura del servizio, lo spettacolo in Ambasciata si è concluso con l'illuminazione della grande facciata messa in evidenza dai nuovi punti luce. A sinistra, il discorso dell'ambasciatore Terracciano; l'amministratore delegato di Enel, Fulvio Conti e il presidente di Acciona, Jose Manuel Entrecanales. In basso, Stilt dancers, ovvero i trampolieri vestiti in oro per la prima apparizione e un numero con trampoli, macchine pirotecniche e giochi di fuoco. Qui a destra, il ministro per le Politiche comunitarie, Andrea Ronchi; il responsabile della comunicazione dell'ambasciata, Filippo La Rosa; l'architetto Teresa Sapei

Sopra, The butterfly times: quattro dame vestite di bianco, ornate di fiori e farfalle erano quasi immobili, mosse lievemente dal passaggio del vento, creando così un suggestivo quadro vivente. A sinistra, la special performance era ispirata alla Leggenda di Prometeo, colui che con l'astuzia rubò il sacro Fuoco agli Dei. I trampoli si sono intrecciati sulla scena con macchine pirotecniche e con giochi di fuoco allo scopo di ricreare atmosfere di leggende mitologiche spettacolari. Sotto, il gruppo musicale GnuQuartet, un quartetto di flauto, violino, viola e violoncello, nato a Genova all'inizio del 2006

volume dell'interscambio commerciale sia i progetti industriali realizzati congiuntamente nei settori dell'energia, dell'editoria, dell'agroalimentare e dei servizi. L'incremento della collaborazione economico-industriale fa da contorno alla cooperazione bilaterale su vari temi, quali la sicurezza e la cooperazione mediterranea così come alle sempre crescenti iniziative culturali comuni.

Per tutta la serata, trampolieri, danzatrici, giochi di fuoco hanno sorpreso e deliziato gli ospiti, mentre gustando vini e specilità italiane si aspettava che svanisse anche l'utimo chiarore del giorno per poter ammirare la facciata e il giardino illuminati dalle 189 nuove istallazioni.

Il progetto, curato dalla nuova società di Enel che promuove una cultura della luce di qualità utilizzando tecnologie innovative capaci di ottimizzare i consumi ed evitare dispersioni, valorizzando nel contempo il patrimonio artistico e paesaggistico, ha permesso di apprezzare al meglio i dettagli architettonici e decorativi del Palazzo di Amboage, che ospita la nostra Ambasciata.

L'edificio, nel barrio Salamanca, si deve a uno dei migliori architetti spagnoli degli inizi del novecento, Joaquín Rojí, ed è ispirato nella sua concezione al barocco francese, tanto da farlo apparire come una residenza di epoca molto più antica della sua effettiva costruzione. Il palazzo di tre piani si affaccia su un vasto giardino di 680 metri quadrati, proprietà anch'esso dello stato italiano.

Proprio il giardino è stato trasformato per l'occasione in un luogo fantastico, dove alcuni dei principali imprenditori spagnoli presenti all'evento e gli ospiti italiani si sono ritrovati immersi in un mondo incantato, sospeso tra realtà e sogno, metafora dell'energia e del made in Italy virtuoso.

La musica era dei GnuQuartet, un quartetto di flauto, violino, viola e violoncello, nato a Genova all'inizio del 2006 che si è esibito in repertori classici e arrangiamenti originali di successi italiani ed internazionali, accompagnando le varie performance che avvenivano in punti strategici del giardino. Tra queste, anche le esibizioni degli artisti del Cirque du Soleil in uno spettacolo pirotecnico molto applaudito.

Laura della Rocca, vice direttrice dell'Agenzia del Turismo italiano a Madrid

Laura della Rocca

Quarant'anni con Enit

La lunga esperienza tra Barcellona, Roma e New York per promuovere il nostro Paese

Quarant'anni di Enit portati con molto entusiasmo e tanta fedeltà alla causa. Laura della Rocca è cresciuta con l'agenzia del turismo italiana e dopo Barcellona (andata e ritorno, in più riprese), Roma e New York, da pochi mesi è rientrata in Spagna come vice direttore della sede di Madrid. "Ultima fermata – precisa sorridendo- da qui non mi muovo più".

La promozione dell'Italia a 360 gradi è da sempre il vangelo quotidiano di questa bionda signora dal piglio deciso e l'aspetto severo, pronta ad aprirsi nel più affabile dei sorrisi quando l'interlocutore ha superato l'esame iniziale del suo sguardo penetrante. Madre francese e padre napoletano, Laura della Rocca nasce a Barcellona e proprio nella capitale catalana comincia il rapporto con Enit. "Era il 1967 e benché giovanissima mi misero subito a lavorare a contatto con il pubblico. Allora pochissimi conoscevano l'Italia ed entravano in agenzia senza una richiesta ben precisa: avevamo l'affaccio sulla strada e la curiosità era tanta, come pure la voglia di sentir parlare del nostro paese".

Era più facile allora o adesso, promuovere l'Italia?

"In quegli anni, a parte le città come Roma, Venezia o Firenze, era difficile che gli spagnoli chiedessero di visitare altri luoghi. Il nostro mare, poi, allora come adesso, non interessa a chi vive in questo paese. Diverso il discorso per le vacanze invernali: alla fine degli anni '70 iniziammo a proporre le nostre destinazioni ai catalani, che erano soliti muoversi in Francia, e da una pagina e mezza passammo ad avere un catalogo intero di destinazioni montagna in Italia. Oggi c'è più informazione, le persone utilizzano molto Internet e hanno già un'idea di dove andare e cosa vedere".

Cosa vogliono vedere gli spagnoli?

"Diciamo che in generale, considerata la maggiore concorrenza e l'offerta sterminata di tanti Paesi, c'è una richiesta di viaggi più personalizzati o esclusivi alla quale i tour operator si devono adeguare. Dell'Italia si chiedono regioni 'nuove' rispetto agli itinerari consueti, come la Sicilia o le città e i laghi del nord, i 'pacchetti' che includono anche manifestazioni sportive come la Formula 1, il Gran Premio di motociclismo, il tennis; restano le consuete destinazioni artistiche e religiose. Complessivamente sono 1 milione e 800 mila gli spagnoli che ogni anno visitano l'Italia, 3 milioni i connazionali che arrivano qui".

Avete molta richiesta di presentare il prodotto Italia?

"Sono arrivata a Madrid nel gennaio di quest'anno e abbiamo già fatto una trentina di promozioni. Attraverso noi, diverse regioni e provincie italiane si sono fatte conoscere dagli operatori spagnoli. L'Enit fornisce questi servizi a titolo gratuito, ci tengo a sottolinearlo".

Lei è stata vice direttore dell'Enit a New York dal 2001 al 2005. Come si lavorava con gli americani?

"È stata un'avventura bellissima, ripartirei oggi stesso. Il lavoro era tanto, complesso, oltre al nord America ci occupavamo anche del Canada; la concorrenza era molto forte ma avevamo anche tante occasioni per muoverci, tante idee da promozionare. Ho lavorato molto bene al fianco del direttore Eugenio Magnani

(oggi direttore generale dell'Enit, *ndr*) che mi ha insegnato a comunicare le emozioni, a parlare con il pubblico. E approposito di parlare, l'inizio non fu facile nemmeno per la lingua: sbarcai nella Grande Mela con il mio inglese di Oxford e per fortuna mi aiutò molto la padronanza dello spagnolo".

Era a New York l'11 settembre?

" Sì, ho vissuto da vicino il dramma di quei giorni e l'incertezza dei mesi successivi. Avevo conosciuto americani pieni di vita, di voglia di fare ma tutto fu diverso dopo quegli attentati. E non parliamo di come crollò il turismo, solo dopo l'estate del 2002 si cominciarono a vedere i primi segnali di ripresa".

Parliamo di questa nuova destinazione: meglio Madrid o Barcellona?

"Barcellona è la città dove sono nata, dove appena posso torno e dove mi trasferirò una volta terminato il lavoro; è molto bella architettonicamente, ha chiese splendide che qui non trovo ma Madrid è più divertente, più allegra: indubbiamente si vive meglio".

Cosa ha in progetto di realizzare nei prossimi mesi?

"Siamo perfezionando la pagina web sulla Spagna (www.italiaturismo.es) che sarà un ottimo strumento di lavoro e di promozione. Mi piacerebbe che il pubblico spagnolo conoscesse più cose del nostro Paese e spero che si

La vice direttrice dell'Enit durante l'ultima edizione di Fitur

possa fare una campagna di informazione in questo senso, finanziamenti permettendo. A Roma sono stata anche per due anni nell'ufficio pubblicità di Enit e con la Rai abbiamo realizzato un Dvd sull'Italia di due ore, in diverse lingue e davvero bello. Farlo girare servirà senz'altro". (***pfr***)

Le 26 sedi nel mondo

Nato nel 1919, l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo trasformato in Enit-Agenzia nazionale del turismo con legge 14.5.2005 n.80, è lo strumento primario per realizzare le politiche di promozione dell'immagine turistica dell'Italia e di supporto alla commercializzazione dei prodotti turistici italiani nel mondo. Le attività attraverso le quali realizza i suoi scopi istituzionali sono: orientare l'offerta turistica nella scelta dei mercati, sia tradizionali che emergenti, attraverso l'elaborazione del Piano nazionale promozionale triennale e dei relativi piani esecutivi annuali; coordinare e realizzare programmi comuni con le Regioni e partecipare ai progetti integrati di promozione dotando le Regioni stesse di una struttura e di una rete internazionale al loro servizio; assistere e sostenere il sistema delle imprese turistiche nella commercializzazione dei prodotti da vendere all'estero e che necessitano di spazi commerciali, sedi espositive, workshop d'affari, opportunità di partecipazione a manifestazioni, saloni e borse mirate e "monografiche"; attuare forme di collaborazione con gli Uffici della rete diplomatico-consolare e con le altre rappresentanze italiane all'estero. L'attività dell'Agenzia è diretta fondamentalmente aiTour operators ed agenzie di viaggio; cosi come ai cittadini esteri, utenti potenziali od attuali, dei servizi turistici italiani. La struttura organizzativa dell'Enit- Agenzia nazionale del turismo è costituita dalla sede centrale a Roma e da 26 sedi estere di cui 16 in dodici paesi europei e 10 tra Chicago, Los Angeles, Toronto, New York, Pechino, Sidney, Tokyo, Mumbai, San Paolo e Seul.

Consegnata a Saragozza al nostro ambasciatore

La Medaglia del Bicentenario

Lo scorso 15 giugno, dopo l'inaugurazione ufficiale dell' Expo a Saragozza, è stata concessa la Medaglia del Bicentenario – Difensore di Saragozza all'ambasciatore Pasquale Terracciano, come rappresentante dell' Italia, e alle congregazioni religiose tutt'oggi operanti, per aver prestato assistenza ai cittadini aragonesi durante gli storici assalti francesi del 1808 e del 1809, di cui la città di Saragozza celebra quest'anno il bicentenario. L'onorificenza è stata data anche a venti sindaci di città spagnole che inviarono volontari a difesa della città.

La capitale aragonese, in seguito alla sollevazione popolare di Madrid del 2 maggio, aveva cacciato le truppe francesi dalla città ma queste decisero di riconquistarla considerata l'importanza strategica, passaggio obbligatorio tra Madrid e Barcellona e ponte fra i Paesi Baschi e Valencia.

Il 15 giugno le truppe napoleoniche assediarono Saragozza, che seppe respingere l'offensiva nella storica Battaglia de Las Eras. La battaglia è considerata l'inizio della resistenza aragonese, che si protrasse fino alla notte tra il 13 e il 14 agosto, quando i cittadini, assieme ai tanti volontari accorsi da altre città spagnole e dall'estero (anche dall'Italia, per l'appunto), cacciarono definitivamente le truppe francesi. I francesi tornarono ad assediare la città a partire dal 21 dicembre 1808, conquistandola definitivamente il 21 febbraio 1809.

Nella foto, il sindaco di Saragozza, Juan Alberto Belloch Julbe, consegna la medaglia al nostro ambasciatore. Sotto, un momento della rievocazione della battaglia

A Madrid, lezioni di piatti italiani per le signore dell'Associazione Dame Diplomatiche

Ambasciatrici *in* cucina

Annabella di Montaperto durante le lezioni di cucina italiana per l'Associazione Dame Diplomatiche. Accanto, le allieve seguono attente; prima a sinistra, la moglie del nostro ambasciatore, Karen Terracciano

Due giorni di lezioni di cucina italiana per le mogli di ambasciatori e rappresentanti diplomatici in Spagna hanno avuto luogo presso l'Istituto di cultura di Madrid. A insegnare i segreti del ragù alla Bolognese, delle scaloppe al Marsala o dei carciofi alla Romana è stata Annabella di Montaperto, coordinatrice per la Spagna dell'Accademia italiana della Cucina.

L'idea di riunire attorno ai fornelli le signore dell'Associazione Dame Diplomatiche (fondata nel 1984) è stata di Karen Lawrence Terracciano, moglie nel nostro ambasciatore che così spiega: "Più volte, nei nostri incontri, mi avevano chiesto di conoscere i segreti e le tecniche della cucina italiana. Ne avevo parlato con Annabella e vista la disponibilità ho organizzato questo breve corso gastronomico".

Così, per due mattinate, dalle 11 e 30 alle 13 e 30, le consorti degli ambasciatori di Portogallo, Perù, Libano e di diversi altri Paesi hanno seguito con attenzione la loro "maestra": una trentina circa di allieve, comprese alcune amiche spagnole invitate per l'occasione.

"Cercherò di ripetere l'iniziativa, allargando il numero di preparazioni e cercando un posto più capiente dove chi segue i corsi possa anche cimentari ai fornelli", promette per il prossimo futuro Karen Terracciano.

Invito a cena in carcere

Gelato al miele di castagno con pecorino di Pienza; Tagliatelle di pasta fresca al coltello mantecate ai frutti di mare in cartoccio croccante su coulis di datterini e mentuccia; Trancio di tonno alla piastra su caponatina di verdure bagnate con crema di zafferano e limone Granita di Mojito; Coscio di agnello alla lavanda spolpato con taccole e fagioli occhio di pernice; Toscano di cioccolato fondente con salsa al rhum e gelato al tabacco. Sono solo alcuni dei piatti preparati da detenuti, sotto l'abile regia di uno chef in una delle più recenti cene al carcere di Volterra. Una sera al mese, infatti fino al prossimo dicembre, il penitenziario apre al pubblico tramutandosi in ristorante. Esperti chef si danno il turno nel dirigere la cucina, ma sono i detenuti a mettere in pratica ogni istruzione. Ecco dunque un appuntamento che comprende, oltre ad ottimi menu, anche molti buoni propositi; i detenuti, infatti, hanno la possibilità di lavorare e, nello stesso tempo, con i proventi della cena, collaboreranno alla realizzazione dei progetti benefici della campagna internazionale "Il Cuore si scioglie".

Per informazioni e prenotazioni: Agenzie Toscana Turismo. Tel. 0039 055 2342777.

Le prenotazioni vanno effettuate con presentazione di fotocopia della carta di identità, per consentire i controlli indispensabili per permettere l'accesso al carcere.

Protagoniste del Vino

Alcune grandi signore del vino italiano, ovvero Camilla Lunelli (Spumante Ferrari), Marilisa Allegrini (Allegrini), Tiziana Frescobaldi (Marchesi di Frescobaldi), Maria Luisa Argiolas (Argiolas) e Giuseppina Viglierco (Feudi di San Gregorio) hanno partecipato alla serata organizzata da Negrini, importatore di eccellenze italiane in Spagna, presso il "Choco", club gourmet di Ignacio Medina, autore delle guide de El Pais e fra gli organizzatori di Madridfusion. La degustazione è stata guidata da Ruth Cotroneo, premiata come migliore sommelier dell'anno dalla Camera di Commercio di Madrid.

Da sinistra, Camilla Lunelli, Tiziana Frescobaldi, Nicoletta Negrini, Marilisa Allegrini, Giuseppina Vigliarco, Maria Luisa Argiolas

Road show in tutta Spagna della nuova marca di Indesit Company

Hotpoint-Ariston si presenta

Hotpoint-Ariston, la nuova marca di Indesit Company combinazione tra il respiro internazionale di Hotpoint, leader assoluto nel mercato britannico, e lo stile e la tradizione dell'italiana Ariston, ha realizzato in tutta Spagna una serie di presentazioni del nuovo brand.

Più di 500 specialisti del settore hanno così potuto conoscere da vicino le caratteristiche e la qualità degli elettrodomestici Hotpoint-Ariston, ergonomici, silenziosi e sicuri, in grado di garantire la massima efficienza con il miglior comfort.

Il *road show*, iniziato a Madrid lo scorso 22 maggio, si è concluso a Siviglia il mese successivo dopo essere passato per Barcellona, Bilbao, Santiago di Compostela e Alicante. Protagonisti dei vari incontri loro, gli elettrodomestici dell'ultima generazione: frigoriferi a quattro porte, lavastoviglie supersilenziose, la gamma Aqualtis e tutti i prodotti da incasso. Presentati dai manager Sara Ceccacci y Carlos Querol, questi elettrodomestici hanno catturato l'attenzione degli esperti del settore per il design, i materiali innovativi, le nuove tecnologie che utilizzano.

Tra i prodotti di eccellenza esposti e preferiti in assoluto da una numerosa clientela, la nuova lavasciuga Aqualtis con prestazioni uniche: 8 kg di lavaggio, 6 kg di asciugatura, classe A di efficienza energetica per una vita più confortevole ed ecosostenibile; Quadrio, il primo frigorifero 4 porte, no-frost in classe A, dal design attrattivo ed originale che grazie all'apertura indipendente delle porte frigo (e dei cassetti freezer estraibili al 100%), permette un risparmio energetico superiore al 50% rispetto a un normale combinato 2porte. Le lavastoviglie supersilenziose e le cucine con cotture automatiche e forno multifunzione con 4 programmi automatici (pane, pizza, carne e dolci), classe A di efficienza energetica e 3 cicli di pulizia automatica pirolitica che consumano al di sotto dei 2,8 kW, sono stati solo alcuni dei prodotti più ammirati nel corso del *road show*.

Soddisfatto della presentazione effettuata in tutta Spagna a tempo di record, con grande efficienza e forte impatto sui professionisti delle vendite, Michele Casamassima, general manager Iberia, è convinto che Hotpoint-Ariston sarà anche in Spagna marchio di riferimento nel settore medio alto degli elettrodomestici, per l'eccellenza delle prestazioni e il disegno innovativo di questi prodotti.

Sopra, due modelli di elettrodomestici che stanno riscuotendo grande successo per il design innovativo, la silenziosità del motore, le prestazioni ottimizzate. In alto, la presentazione effettuata a Madrid del nuovo brand Hotpoint-Ariston

Indesit Company è il secondo produttore di elettrodomestici in Europa per quota di mercato e il quinto nel mondo. Il fatturato del Gruppo, fondato nel 1975 dall'attuale presidente Vittorio Merloni e quotato dal 1987 alla Borsa di Milano, nel 2007 è stato di oltre 3,4 miliardi di euro con una produzione di circa 16 milioni di elettrodomestici. Indesit, Hotpoint-Ariston e Scholtès sono i principali marchi del Gruppo. Indesit Company è presente nel mondo attraverso 17 stabilimenti e 24 sedi commerciali e occupa oltre 17.000 persone.

Raffaella Resca
e Massimo Vittorini

Enogastronomia a Málaga

Il 26 e 27 settembre si svolgerà a Málaga " Wine & Food, emotions of Italy", manifestazione che nonostante il nome inglese si propone di far conoscere e provare in Spagna prodotti autentici Italiani. Organizzata da Raffaela Resca dell'esecutivo Comites in collaborazione con Massimo Vittorini di "A Puro Vino", l'iniziativa potrà contare sulla presenza di aziende come Berlucchi Spumanti di Franciacorta, Italmarket, Negrini e diverse altre realtà italiane del mondo dell'enogastronomia, oltre a rappresentanti di comuni e regioni. Sono previsti work shop con operatori spagnoli del settore, degustazioni di vini e specialità delle singole aziende, selezioni di pasta cucinata espressa dal ristorante La Luna di Mijas e una cena conclusiva. "Quest'anno – spiega Raffaella, che nel 2007 aveva dato vita a un evento analogo- ampliamo gli spazi espositivi e assegneremo al primo classificato nell'Incontro nazionale sommelier Spagna, previsto per sabato 27, un viaggio studio di tre giorni, per due persone, in un' azienda vinicola Italiana. Una bella occasione per conoscere da vicino la produzione e le tecniche del nostro Paese".

Informazioni: Raffaella Resca, 0034 658 94 86 91; r.resca@gmail.com
Massimo Vittorini, 0034 617 66 99 45; massimovittorini@apurovino.com

Dall'Unione Europea

Confusione tra etichette

La battaglia per il made il Italy continua a non essere facile, considerati i recenti provvedimenti dell'Unione Europea che non aiutano a a tutela la qualità. L'approvazione della riforma di mercato del settore vitivinicolo ha recentemente autorizzato la pratica dello zuccheraggio, ma anche la possibilità di chiamare vino pure quello ottenuto dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva. Una situazione, secondo la Coldiretti, aggravata dal via libera comunitario all'arrivo sul mercato italiano di vini da tavola senza alcun legame territoriale che potranno riportare con grande evidenza in etichetta termini come Vernaccia, Prosecco, Aglianico, Sagrantino e Montepulciano, creando confusione con le prestigiose denominazioni di origine nazionali.

Sapori autentici
Italiani

- Pizze Tradizionali
- Forno a legna
- Take Away
- Bar Terrazza

Aperto tutto l'anno
dalle 19 alle 24

Ristorante Italiano LA LUNA

E-mail: pandoras@marbella.com
C/ Madrid, 1 (Urb. Butiplaya)
La Cala de Mijas (Málaga)
Tfno.: 952 59 94 71
Fax: 952 49 40 58

La nuova presidente della Sib

È Luigia Costa la nuova presidente della Sib, la Società italiana di beneficenza di Madrid. Luigia, già vicepresidente, ha assunto l'incarico agli inizi dell'anno e assieme alle altre volontarie (circa una quindicina) è al lavoro per la manifestazione più importante della Sib quanto a ricavi, ovvero il Mercatino di Natale. "È L'iniziativa che dà maggiore visibilità e che ci permette di svolgere la nostra opera di assistenza, spiega la neopresidente di un gruppo che rimane tutto femminile "forse perché noi donne ci rendiamo più disponibili", è la spiegazione che prova a dare.

Lo scorso anno quasi 5 mila persone visitarono gli stand della Sib allestiti presso il Consolato generale e il ricavato fu di 40 mila euro.
"Le necessità aumentano ogni giorno perché arriva sempre più gente con problemi economici e le prospettive di crisi dei prossimi mesi non faranno che aggravare la situazione".
Per chi volesse conoscere meglio l'attività della Società italiana di beneficenza, contribuire alle varie iniziative o mettere a disposizione dell'associazione parte del proprio tempo, l'indirizzo e-mail è: soc.ita.ben@terra.es

Luigia Costa (al centro della foto), con altre volontarie della Sib durante l'ultimo mercatino di Natale

Reggio Calabria a Madrid

L'amministrazione di Reggio Calabria organizza dal 2005 un progetto socio-culturale, denominato "Reggio Passaporto per l'Europa" che ha per obiettivo lo sviluppo turistico ed economico della città. Quest'anno ha deciso di ripetere l'esperienza a Madrid, affidando alla Camera di Commercio e industria Italiana per la Spagna l'incarico di organizzare e coordinare le attività previste.
Per 10 settimane, dall'8 luglio al 16 settembre, 800 abitanti di Reggio (80 persone a settimana) parteciperanno a corsi di lingua, visite imprenditoriali, visite istituzionali, seminari legislativi ed economici a Madrid. Parallelamente, e per incrementare il flusso turistico dalla Spagna, sono state svolte nella capitale promozioni del territorio calabrese utilizzando un autobus come centro informativo mobile stazionato nelle principali piazze di Madrid e dando l'opportunità di prenotare direttamente un pacchetto vacanze di una settimana a Reggio Calabria a prezzi vantaggiosi.

In concerto a Madrid

Giovanissime pianiste

Due pianiste bambine ma già dei veri talenti. Le doti artistiche di Matilde Consoli, 11 anni, e Alessandra Veronesi di 12 (nella foto), sono state apprezzate anche in Spagna dal pubblico che le ha potute ascoltare a Madrid, in un concerto presso l'Istituto italiano di cultura.
Per due ore, Matilde e Alessandra, entrambe veronesi, hanno suonato brani di Chopin, Prokofiev, Liszt, Bach e molti altri autori, compresa la celebre romanza di Mendelsshon "Barcarola veneziana". Accompagnate dalla loro insegnante, Valentina Fornari, le giovani pianiste hanno sorpreso per la bravura e la tecnica dell'esecuzione, senza incertezze.
Sia Alessandra che Matilde stanno collezionando premi e riconoscimenti, vincendo concorsi prestigiosi come il Giulio Rospigliosi, il Città di Riccione o il Piove di Sacco.
"Sono orgoglioso e contento –afferma il padre di Alessandra, Gianni Veronesi- perché l'educazione musicale mette in primo piano la costanza dello studio, il rigore e, soprattutto, insegna a riconoscere con lealtà la bravura delle altre ragazze quando suonano meglio. Sono valori importanti per far crescere nel modo migliore i figli. Con mia moglie cerchiamo che Alessandra partecipi con gioia e serenità a questi concorsi, mantenendo però i piedi ben per terra".
Le due pianiste hanno promesso di tornare per un altro concerto il prossimo anno, sempre a Madrid.

In agosto sarà a Santander e a Málaga dove si potrà visitarla

La Vespucci ritorna in Spagna

Dal 14 al 19 agosto la nave scuola Vespucci sarà nel porto di Santander e il 28 agosto attraccherà a Málaga, dove rimarrà fino al 2 settembre. Il primo settembre l'ambasciatore Terracciano visiterà il vascello italiano. La Vespucci, l'unità più anziana in servizio nella Marina militare, costruita e allestita presso il Regio Cantiere Navale di Castellamare di Stabia, fu varata il 22 febbraio 1931 ed entrò in servizio come nave scuola il successivo 6 giugno, aggiungendosi alla gemella Cristoforo Colombo (in realtà leggermente più piccola), di tre anni più anziana. Il motto della Nave è "Non chi comincia ma quel che persevera", assegnato nel 1978; originariamente il motto era "Per la Patria e per il Re", già appartenuto al precedente Amerigo Vespucci, sostituito una prima volta, dopo il secondo conflitto mondiale, con "Saldi nella furia dei venti e degli eventi", infine con quello attuale. Dal punto di vista tecnico-costruttivo l'Amerigo Vespucci è una nave a vela con motore; dal punto di vista dell'attrezzatura velica è "armata a nave", quindi con tre alberi verticali, trinchetto, maestra e mezzana, tutti dotati di pennoni e vele quadre, più il bompresso sporgente a prora, a tutti gli effetti un quarto albero. L'Unità è inoltre fornita di vele di taglio: i fiocchi, a prora, fra il bompresso e il trinchetto, gli stralli, fra trinchetto e maestra e fra maestra e mezzana, e la randa, dotata di boma e picco, sulla mezzana. Lo scafo è del tipo a tre ponti principali, continui da prora a poppa (di coperta, di batteria e di corridoio), più vari ponti parziali (copertini).

Il caratteristico colore bianco e nero sottolinea il richiamo al passato: le fasce bianche in corrispondenza dei ponti di batteria e corridoio ricordano infatti le due linee di cannoni del vascello ottocentesco alla cui tipologia il progettista si era ispirato. A prora della nave si trova la polena, che rappresenta Amerigo Vespucci, realizzata in bronzo dorato. Caratteristica della nave sono i fregi di prora e l'arabesco di poppa, in legno ricoperti di foglia d'oro zecchino. Il fasciame è composto da lamiere di acciaio di vario spessore (da 12 a 16 mm.), collegate mediante chiodatura alle costole, che costituiscono assieme alla chiglia e ai bagli l'ossatura della nave.

Molte altre parti della nave sono in legno, diversificato a seconda delle caratteristiche richieste: teak per il ponte di coperta, la battagliola e la timoneria, mogano, teak e legno santo per le attrezzature marinaresche (pazienze, caviglie e bozzelli), frassino per i carabottini, rovere per gli arredi del Quadrato ufficiali e per gli alloggi Ufficiali, mogano e noce per la Sala consiglio. La lunghezza della Nave al galleggiamento è di 70 metri, ma tra la poppa estrema e l'estremità del bompresso si raggiungono i 101 metri.

Vero "motore" dell'Amerigo Vespucci è il suo equipaggio, composto da 278 membri suddiviso nei Servizi Operazioni, Marinaresco, Dettaglio, Armi, Genio Navale/Elettrico, Amministrativo/Logistico e Sanitario. Durante la Campagna di Istruzione l'equipaggio viene a tutti gli effetti integrato dagli Allievi e dal personale di supporto dell'Accademia navale, raggiungendo quindi circa 480 unità. La messa in vela completa dell'unità, agendo contemporaneamente sui tre alberi ("posto di manovra generale alla vela"), è possibile solo con gli allievi imbarcati, che tradizionalmente vengono destinati sulla maestra e sulla mezzana, mentre il personale del servizio marinaresco, i nocchieri, si occupa del trinchetto oltre che del coordinamento e controllo delle attività sugli altri due alberi.

Dalla sua entrata in servizio la nave ha svolto ogni anno attività addestrativa, principalmente a favore degli allievi dell'Accademia Navale, ma anche degli allievi del Collegio Navale, ora Scuola Navale, "Morosini", degli allievi nocchieri, nonché di giovani appartenenti ad associazioni veliche. Le Campagne di Istruzione, svolte nel periodo estivo, hanno una durata media di tre mesi e toccano per lo più porti esteri; durante tali Campagne, quindi, l'attività della nave, eminentemente formativa-addestrativa, si arricchisce dell'aspetto di presenza e rappresentanza, contribuendo ad affermare l'immagine nazionale e della Marina Militare all'estero.

Caratteristica della Vespucci sono i fregi di prora e l'arabesco di poppa in legno ricoperti di foglio zecchino. Nelle altre foto, l'equipaggio della nostra nave scuola più famosa nel mondo

costa del Sol costa del Sol costa del Sol costa del Sol costa del Sol costa del Sol costa del Sol

RISTORANTE ITALIANO - PIZZERIA
"LUCULLO"
Aperto tutti i giorni escluso il martedì
Tel: 952 739 292 Móvil: 658 863 480
C/Remedios Tomás, loc.1 - Urb.Parque Verónica - Frente C.C. LA VERONICA - ANTEQUERA

Roberto Pizzamiglio
il medico italiano
che opera a Marbella

Roberto Pizzamiglio

Bisturi addio?

Basta con gli interventi aggressivi: sembra proprio che la chirurgia plastica del futuro sia caratterizzata da piccole, continue correzioni per prevenire e "guidare" il processo di invecchiamento

In un prossimo fututo saremo più sani e più belli. Parola di Roberto Pizzamiglio, chirurgo plastico a Marbella dove opera da undici anni trasformando visi e corpi ma soprattutto inseguendo "un'armonia generale", come ama ripetere parlando del suo lavoro. "La tendenza è quella di fare piccoli interventi nel tempo, iniziando a correggere rilassamenti e cedimenti prima che diventino importanti, quasi guidando il processo di invecchiamento", spiega questo medico friulano, originario di Spilimbergo, 48 anni, direttore del reparto di chirurgia plastica della Molding Clinic e con pazienti ancora in Italia, a Ronchi dei Legionari, dove si reca una volta al mese.

Cosa chiedono le signore che si rivolgono a lei?

"Per lo più correzioni di viso, seno, glutei. Oggi gli interventi sono meno aggressivi, con la chirurgia endoscopica si hanno ottimi risultati e un rapido decorso post-operatorio; per il ringiovanimento del viso, quando non siamo in presenza di gravi rilassamenti cutanei, ci sono tecniche diverse dal Lifting classico come il Silhouette Lift che solleva i tessuti molli del viso utilizzando particolari fili di sutura che stimolano la crescita del tessuto".

Come mai tanti che ricorrono alla chirurgia estetica hanno poi risultati piuttosto deludenti, per non dire orribili? Si vedono persone dello spettacolo, della politica, dello sport che mostrano labbra, zigomi, occhi imbarazzanti nella loro bruttezza. Non sarà certo un problema di soldi che li porta ad accontentarsi di chirurghi mediocri!

"Putroppo c'è una standardizzazione delle tecniche, una massificazione della chirurgia e molte volte si opera in fretta senza cura del dettaglio. È molto importante stabilire un feeling tra paziente e medico e capire bene cosa si può ottenere, quali sono i risultati migliori anche correggendo aspettative sbagliate o esagerate".

Deve fronteggiare tante richieste assurde?

"No, possono chiedermi interventi pesanti, per esempio per contrastare l'invecchiamento cutaneo, ma cerco di orientare la paziente su scelte armoniche, sulla chirurgia del dettaglio e direi che risulto quasi sempre convincente. Diverso il discorso per il seno che pure dovrebbe essere in armonia con il fisico ma non c'è verso: almeno il 50 per cento delle pazienti vuole che si noti. Meglio se risulta esagerato".

Perchè tante persone giovani voglion già ritoccarsi senza averne bisogno?

"Colpa di tutti i modelli di cosiddetta bellezza che vengono proposti da cinema, tivu, giornali. Fisici magri, perfetti, con seni e glutei sproporzionati a dispetto di strutture filiformi. Dei genitori mi hanno portato la loro figlia di 14 anni che voleva rifarsi il seno. Ho detto no, ma altri colleghi non sono così risoluti".

Di che nazionalità sono le sue pazienti?

"Per il 60 per cento sono inglesi, olandesi, nordeuropee; il rimanente 40 per cento è spagnolo. Molte inglesi vivono qui o arrivano dall' Inghilterra perché l'intervento e la degenza in clinica in Spagna costano meno che da loro. Ho qualche paziente che arriva anche dall'Italia. Tante operazioni sono di cosiddetta chirurgia secondaria, ovvero correggono risultati che non soddisfano o 'rinfrescano' il viso a distanza di tempo dai primi interventi. Molte persone, qui, hanno fatto il Lifting anni fa e devono ripetere l'operazione".

Cosa aggiunge alla sua professione il fatto di essere italiano?

"La cura del dettaglio che è proprio nostra. La si vede in tutto quello che facciamo, dalla cucina all'arte, allo sport. Purtroppo questo genera molte invidie, i chirughi plastici spagnoli soffono di un individualismo esagerato e guardano i colleghi solo come concorrenti. Nel caso poi di un italiano, si immagini! Anche a distanza di anni".

Se sua moglie le chiedesse alcune correzioni?

"Già fatto, più di una volta. Nessun problema ad ammetterlo, nessuna ipocrisia".

Riconosce sempre una persona rifatta?

"Non sempre. Quello che è realizzato con armonia risulta naturale. Per fortuna".

Il futuro prossimo?

"Tanta prevenzione anche per gestire il processo di invecchiamento. Le nanotecnologie nella cosmetica, le radiofrequenze per stimolare il collagene, l'utilizzo delle cellule staminali saranno solo alcune delle nuove frontiere dell'estetica".

I festeggiamenti del 2 giugno a Madrid e Barcellona

Nel segno della Repubblica

La festa della Repubblica, nel 62° anniversario della sua proclamazione, è stata celebrata il 2 giugno a Madrid e a Barcellona all'interno dei consolati generali che hanno riunito per l'occasione un grande numero di italiani e di spagnoli amici del nostro Paese. L'inno nazionale, eseguito prima dei saluti e dell'inizio dei festeggiamenti, è sempre un momento ricco di emozioni che si ripetono anno dopo anno e questa volta, in consolato a Madrid, erano i ragazzi della scuola italiana a cantarlo.

Madrid

1 Da sinistra, il console generale d'Italia a Madrid, Sergio Barbanti, la danzatrice di flamenco Silvia Marinoni e la dottoressa Matilde Tricarico che sono state premiate nel corso della serata, l'ambasciatore Pasquale Terracciano e il presidente della provincia di Brescia, Alberto Cavalli.

2 Mercedes Calvo Santos-García; il responsabile della comunicazione dell'Ambasciata, Filippo La Rosa; il console d'Italia a Bilbao, Giorgio Baravalle. **3** Da sinistra, il chirurgo Stefania Parlato, l'imprenditrice Daniela Barattino e Maria Luisa Nogales di Descubre Viaje. **4** Il console di Las Palmas, José Carlos de Blasio (al centro della foto), con gli amici arrivati da Lanzarote e Gran Canaria. Da sinistra, Nicolas Perez presidente della Casa de Europa a Lanzarote, Carmen De Blasio, Santiago Garcia di Viajes vip, Manuela Garcia, Mercerola Perez, l'avvocato Lara La Fontana con il consorte, Joaquin Garcia Vera

L'ambasciatore Pasquale Terracciano con la moglie Karen. A sinistra, carabinieri in alta uniforme; in basso: la banda musicale dell'Aeronautica militare

La festa in Ambasciata

In Ambasciata, i festeggiamenti hanno avuto luogo una settimana più tardi, il 9 giugno, e come da tradizione la serata è stata anche momento di incontro con le rappresentanze diplomatiche e militari in Spagna.
In Ambasciata, invece, le note di Mameli sono state eseguite dalla banda musicale dell'Aeronautica militare italiana diretta dal tenente colonnello Patrizio Esposito, che ha intrattenuto gli invitati anche con musiche di Rossini, Bellini, Verdi, Chabrier e Rimskij – Korsakov.

5 L'avvocato Raffaele Giannattasio (secondo da destra) con la famiglia Putin. Da sinistra, Nora, Eleonora, Alessia e l'imprenditore Alberto.

6 Letizia Maraini e Sergio Barbanti, Almerino Furlan presidente dell'Intercomites, l'avvocato Paolo Ercolani console a Oviedo

1 Da sinistra, Giovanni Aricò segretario generale della Camera di commercio di Madrid, Daniele Pizzolo responsabile commerciale di Infoitaliaspagna e il presidente della Camera, Marco Silvio Pizzi
2 Laura della Rocca, vicedirettore di Enit (seduta al tavolo) con accanto il presidente di Bresciatourism, Alessio Merigo e la delegazione bresciana
3 Barbanti con l'amministratore delegato di Telecinco, Paolo Vasile, e la presentatrice Mercedes Milà

Madrid

Barcellona

Sopra, da sinistra, il console generale a Barcellona, Roberto Natali, con la moglie Maria Chiara, il console Pietro De Martin, il direttore dell'Istituto di cultura di Barcellona, Elio Traina e Francesco Semeraro. Sotto, altri due momenti dell'evento a cui hanno partecipato oltre 500 ospiti fra connazionali, autorità locali, nonché esponenti del mondo politico, culturale ed imprenditoriale. La serata è stata dedicata, in particolare, alla Sardegna che condivide con la Catalogna un lungo passato storico e culturale e che, con la collaborazione dell'associazione dei Sardi in Spagna, ha presentato alcuni dei suoi migliori prodotti tipici. La comunità italiana che vive nella circoscrizione consolare di Barcellona oggi sfiora le 47.000 unità

Dal prossimo dicembre il consolato generale di Madrid non esisterà più

Nuova destinazione cancelleria consolare

L'ambasciatore Terracciano spiega le ragioni di questa decisione del Mae

Mentre si moltiplicano le proteste per i tagli al bilancio del Mae, il Ministero degli esteri (contenuti nel decreto legge 93/08 "Disposizioni urgenti per salvaguardare il potere d'acquisto delle famiglie italiane"), è stata ufficialmente confermata la trasformazione del consolato generale di Madrid in cancelleria consolare a partire dal dicembre di quest'anno. In poche parole, il consolato verrà accorpato nelll'Ambasciata, non ci sarà più la figura del console generale ma sempre da Roma verrà nominato un diplomatico con funzioni consolari.

Una soluzione per ridurre le spese e ottimizzare le risorse interne? Di sicuro, ai connazionali in Spagna preoccupa solo sapere se questo processo di ritrutturazione comporterà un miglioramento dei servizi consolari, o se nuove difficoltà si profilano per i residenti all'estero. L'ambasciatore Pasquale Terracciano valuta la trasformazione in termini positivi: "Si tratta di un processo di riqualificazione della spesa, volto a migliorare i servizi consolari per gli italiani della circoscrizione di Madrid- spiega il nostro capo missione in Spagna-. Riducendo i costi della gestione amministrativa interna si aumentano i benefici in termini di maggior personale a servizio del pubblico. Ho ottenuto l'autorizzazione ad assumere a breve due persone che, aggiunte alle tre sulle quali potremmo contare dopo il processo di accorpamento, faranno salire a cinque le unità destinate a gestire i servizi consolari".

Per l'ambasciatore Terracciano "l'ideale sarebbe stato poter continuare ad avere un console generale a Madrid, ma nella decisione del ministero di rivedere le spese della rete consolare era importante che gli italiani di questa circoscrizione non venissero penalizzati. Per questo posso dire che valuto positivamente i cambiamenti in arrivo". Quanto alla circoscrizione di Barcellona, resta invece confermata la presenza del consolato generale.

Certo, le previsioni sulla sopravvivenza ed efficienza delle rappresentanze diplomatiche all'estero (servizi ai connazionali compresi) non sono incoraggianti stando ai tagli di spesa in programma. Secondo la Commissione esteri, quest'anno dovrebbero essere tagliati circa 20 milioni di euro, di cui 17 dedicati ad attività per le collettività italiane all'estero. I tagli sono diretti a recuperare le risorse per l'abolizione dell'Ici (dalla cui esenzione gli italiani all'estero sono però esclusi), e per il sostegno alle condizioni di vita delle famiglie, come sopra ricordato.

Le precisazioni della Farnesina a *Infoitaliaspagna*

Dal Ministero degli esteri

In merito alla decisione di accorpare il consolato generale di Madrid all'Ambasciata, la Farnesina ci ha così riposto.

L'art. 12 del DPR n. 258/07, in attuazione della Legge Finanziaria 2007, ha disposto che il Ministero degli affari esteri dia corso ad una ristrutturazione della rete diplomatica-consolare. Il comma 404, lett. g, dell'art. 1 della Legge 27.12.2006, n. 296 (Legge finanziaria 2007), stabilisce infatti che si provveda "all'avvio della ristrutturazione, da parte del Ministero degli affari esteri, della rete diplomatica consolare e degli istituti di cultura in considerazione del mutato contesto geopolitico, soprattutto in Europa, ed in particolare all'unificazione dei servizi contabili degli uffici della rete diplomatica aventi sede nella stessa città estera……".

Il processo di ristrutturazione è finalizzato a contemperare la necessità di conseguire un risparmio per rientrare negli obiettivi di contenimento della spesa fissati dalla Legge finanziaria per il triennio 2007/2009, con l'esigenza di tutelare e di promuovere gli interessi del nostro Paese, soprattutto nelle aree geografiche a più forte indice di sviluppo.

Nell'elaborazione del piano di ristrutturazione della rete diplomatico-consolare si è tenuto conto dei parametri fondamentali sull'attività degli uffici, quali i carichi di lavoro, la consistenza delle collettività di connazionali nonché la qualità e il numero medio delle pratiche in trattazione; il ricorso a tali criteri è stato quindi temperato da considerazioni di carattere politico e economico che, come indicato dalla stessa norma di riferimento, spingono verso un crescente rilievo delle relazioni con i Paesi emergenti.

Al piano di ristrutturazione è stata quindi data attuazione graduale, con un'articolazione temporale su tre fasi. La prima, portata a termine nel 2007; la seconda, che sta avendo luogo quest'anno, e che terminerà il prossimo mese di novembre; la terza, fondata sui medesimi criteri che hanno ispirato le precedenti due fasi, e che è prevista a decorrere dal 1° dicembre 2008. L'accorpamento del consolato generale di Madrid nell'Ambasciata, di cui diventerà la cancelleria consolare, rientra nella programmazione relativa a quest'ultima fase. L'istituzione di una cancelleria consolare nella capitale spagnola, oltre che risultare pienamente in linea con il dettato normativo, è una soluzione logistica adottata con efficacia nella maggior parte delle nostre sedi presenti in capitali estere. Tale soluzione permette di mantenere sostanzialmente invariato il livello dei servizi di assistenza consolare offerti agli utenti, riducendo progressivamente il personale nei reparti amministrativi accorpati.

Con le sue Necropoli è stata dichiarata dall'Unesco patrimonio dell'umanità

Scopriamo Cerveteri

Principale centro archeologico dell'Etruria, attrae il visitatore per le sue incredibili testimonianze ma anche per la bellezza dei paesaggi, dei piccoli borghi e per la ricchezza dell'offerta enogastronomica

Cerveteri, principale centro archeologico dell'Etruria, situato in una posizione splendida fra il mare e le montagne, a due passi da Roma e Civitavecchia, rappresenta una destinazione unica per l'importanza storica dei suoi luoghi, la bellezza paesaggistica e l'offerta turistica.
Non a caso, nel 2004 l'Unesco ha dichiarato le Necropoli etrusche di Cerveteri (assieme a quelle di Tarquinia), patrimonio dell'umanità in quanto "capolavori del genio creativo, testimonianza unica ed eccezionale dell'antica civiltà etrusca, l'unica urbanizzata nell'Italia pre-romanica". Cerveteri, inoltre, mostra in un contesto funerario lo stesso progetto urbanistico e gli stessi schemi architettonici che venivano applicati nella progettazione delle antiche città.
Sito dunque tutelato e protetto a livello internazionale (come tutti quelli inseriti nella World Heritage List), Cerveteri è meta preferita di studiosi e appassionati di tutto quanto fa capo agli Etruschi, popolo fiero e combattente che a partire dall'VIII secolo a.C. si affermò dalla Toscana all'Umbria al Lazio settentrionale, con propaggini in Campania e verso la zona dell'Emilia Romagna .
L'attrazione che esercita Cerveteri è fortissima, con circa 450 ettari di Necropoli (seconde al mondo solo dopo quelle egiziane) di cui la più vasta e l'unica ufficialmente aperta al pubblico, ovvero la Banditaccia, contiene ben quattrocento sepolture di diverse tipologie.
Cerveteri non avrebbe bisogno di presentazioni ma per rafforzarne la conoscenza a livello europeo il sindaco, Gino Ciogli, e altri amministratori locali stanno giustamente pensando a una serie di iniziative, che partiranno nei prossimi mesi proprio dalla Spagna con mostre, conferenze, corsi archeologici, promozioni turistiche di ampio respiro.

Sindaco Ciogli, alla scoperta dunque di Cerveteri?

"Cerveteri ha proprio bisogno di... essere scoperta. No, non si tratta di un gioco di parole come può sembrare in un primo momento. Tutti i libri di storia parlano della nostra città, degli etruschi, qui arrivano turisti da tutto il mondo ma nessuno si ferma abbastanza a lungo da conoscere questo territorio così pieno di risorse".

Cosa merita soffermarsi a vedere in questi luoghi?

"Della suggestiva via degli Inferi, o di Monte Abatone, nessuno ha mai sentito parlare. Eppure Cerveteri ha nel suo territorio Necropoli sparse in tutto il sistema tufaceo che scende dal lago di Bracciano al mare. Senza contare che il meraviglioso territorio Cerite è stato abitato senza soluzione di continuità dalla preistoria ad oggi, e quindi, ad esempio, al Museo Nazionale Preistorico ed Etnografico Luigi Pigorini si possono ammirare le collezioni ceramiche della Grotta Patrizi e la piroga monossile rinvenute al Sasso, bellissima frazione medievale di Cerveteri e, dopo l'età Villanoviana ed Etrusca, ampiamente rappresentata nei musei di tutto il mondo con reperti provenienti da Cerveteri, il territorio è costellato delle testimonianze di epoca romana come le Terme Ceretane, per passare poi alle testimonianze dei primi insediamenti cristiani, con le chiese ricche di marmi ed affreschi. L'altro gioiello, che vale da solo una visita, è Ceri, borgo

Sopra e nella pagina accanto, la Via degli Inferi, una delle grandi arterie stradali etrusche che, profondamente scavata nel banco roccioso di tufo, dalle mura della città di Cerveteri poneva in comunicazione la città dei vivi con l'immenso sepolcreto monumentale della Banditaccia. È incredibile l'emozione che si prova nel camminare tra quelle pareti umide di tufo, coperte di muschio e di rovi in mezzo alla fitta macchia mediterranea, tra centinaia di tombe a camera e sepolture databili tra l'VIII e il I secolo a.C. Qui accanto, sui cinque tronetti scoperti nella Tomba delle Cinque Sedie, erano originariamente sedute delle statuette in terracotta alte 48 cm, con vesti da cerimonia del tardo periodo orientalizzante, in atto di compiere un'offerta, e sono da identificare con le immagini degli antenati dell'aristocratica coppia sepolta nella Tomba. In alto, il famoso Sarcofago degli sposi, urna funeraria in terracotta policroma rinvenuto nella necropoli della Banditaccia ed esposto al Louvre. Moltissimi pezzi etruschi dei più importanti musei del mondo provengono da Cerveteri e furono trafugati dalle tombe nei secoli passati

medievale arroccato su una punta tufacea".

L'etrusca Cerveteri era una grande potenza marinara?

"Aveva ben tre porti a disposizione per le sue navi che solcavano tutto il Mediterraneo: Alsium, la moderna Palo in Ladispoli, Pyrgi e Punicum in Santa Marinella, altri luoghi suggestivi, affascinanti, misteriosi".

Cosa si aspetta dalla promozione anche in Spagna di questo territorio, così ricco di storia e di preziose testimonianze non solo etrusche?

"Mi auguro che gli spagnoli che vengono in vacanza in Italia non si fermino solo a Roma, Firenze o Venezia ma dedichino un po' del loro tempo per scoprire anche le meraviglie dell'Etruria romana. Una terra dove, a contatto con la natura, si può toccare con mano la storia studiata sui banchi di scuola, magari bevendo un bicchiere di ottimo vino in una delle nostre fraschette e mangiando formaggio, salumi e altri prodotti locali. Delle vere e proprie delizie che conservano il gusto genuino e il sapore delle tradizioni etrusche. Il tutto a quaranta minuti dal centro di Roma, a venti dal porto di Civitavecchia e mezz'ora dall'aeroporto di Fiumicino"

Il sindaco di Cerveteri Gino Ciogli (a destra nella foto), con il maestro artigiano Roberto Di Berardino che realizza riproduzioni moderne di vasi etruschi difficilmente distinguibili dagli originali e a prezzi notevolmente più bassi di quelli che si trovano in molti siti Internet. In primo piano, una copia del famoso Cratere di Eufronio, capolavoro del V secolo a.C.

La Banditaccia
città "viva" tra i morti

La Necropoli monumentale della Banditaccia si adagia su un altipiano tufaceo che si estende per circa dieci chilometri. La particolarità di questa Necropoli consiste nel fatto che il progetto seguito dagli etruschi ebbe come intento dichiarato quello di ricreare la struttura "urbanistica" della città dei vivi: le tombe infatti si snodano lungo un'arteria principale, la via degli Inferi, e seguono un tracciato a scacchiera, con vie minori che si intersecano fra di loro, tracciando uno schema urbano completo. I sepolcri sono allineati lungo i lati delle strade e in gran parte si presentano come un tumulo con una grande base circolare scavata nel tufo o costruita che sostiene un cumulo di terra al cui interno viene ripresa fedelmente la struttura architettonica della casa. Gli ambienti sepolcrali si presentano a sala unica, due, tre, quattro ambienti e così via, a volte preceduti da un vestibolo; accanto ai letti sepolcrali più semplici vi si ritrovano vere e proprie alcove, poltrone scolpite con poggiapiedi, scudi alle pareti, colonne con capitelli finemente scolpiti. Incredibili anche le tipologie dei soffitti ad imitazione di tetti lignei a doppio spiovente con trave centrale, o con più travi e suddivisioni interne con decorazioni a spina di pesce: tutto rigorosamente scolpito nel tufo. Fra le tombe più importanti, la Tomba dei Rilievi del IV secolo a. C. con stucchi che rappresentano momenti, animali e oggetti di uso quotidiano; la Tomba dei Capitelli, del VI sec. a. C. interamente scavata nel tufo con un accesso e due piccole camere più una sala centrale rettangolare che presenta, sul fondo, tre camere; La Tomba degli Scudi e delle Sedie vede al proprio interno sei letti con guanciali intagliati nel tufo che servivano per la deposizione dei corpi degli uomini, poiché le donne venivano deposte in casse a sarcofago; la Tomba delle Cinque Sedie che riprende la tipologia interna dell'arredamento con sedia e sgabello e qui ne sono presenti, appunto, cinque sulle quali stavano altrettante statue. Queste statue avevano la funzione di accogliere i defunti nell'aldilà presenziando con loro ad un banchetto; la Tomba dell'Alcova costituita da un'unica camera quadrangolare risalente al IV secolo a. C.

Cacciagione e vini eccellenti

Il terreno di origine vulcanica–alluvionale e la vicinanza con il mare hanno creato una situazione particolarmente adatta alla coltivazione della vite. Fin dall'epoca etrusca, Cerveteri era famosa per la produzione del vino, grazie alla quale è ancora oggi celebre. Di questa antichissima vocazione sono eredi le piccole aziende vinicole sparse sul territorio.Le uve impiegate maggiormente nella produzione del vino bianco sono trebbiano, malvasia e chardonnay, per il rosso Montepulciano, sangiovese e merlot.
Da non perdere, per gli amanti di questo nettare, le "fraschette", antiche cantine olezzanti di botti e di vino,dove poter consumare in compagnia i propri cibi, innaffiandoli con bianchi e rossi in caraffa. Fin dai tempi antichi il piatto principale della cucina di Cerveteri è rappresentato dalla cacciagione. Cinghiale, lepre e fagiano oltre ad essere serviti nei secondi piatti alla brace o alla cacciatora, sono utilizzati anche come condimenti per la pasta o per la polenta. Dal cinghiale si ottengono anche delle ottime salsicce. Ottimi anche la porchetta e le bistecche dei bovini maremmani. Un ricordo d'altri tempi è l'acquacotta, verdure ed erbe lessate e versate sopra uno strato di pane raffermo. In autunno si possono trovare gustosi piatti a base di funghi locali: porcini, galletti, ovoli e prataioli. Sono famosi anche i dolci ceretani con le pizze di Pasqua (anche al formaggio), le ciambellette al vino e all'anice i tozzetti rosa da intingere nel vino. Tra i formaggi è particolarmente gustoso il Pecorino Romano, da servire insieme alle fave e al vino della "Merenda Ceretana".

Un particolare del "Cratere". Il vaso greco è da poco rientrato in Italia dal Metropolitan Museum di New York, dopo un lungo braccio di ferro tra le autorità italiane e quelle americane. A sinistra, Palazzo Orsini-Ruspoli a Cerveteri. In basso, un'altra immagine della Necropoli della Banditaccia

Lei è stato per anni responsabile locale del Gar, il Gruppo archeologico romano. Conosce potenzialità e problemi di questi siti, al centro degli interessi archeologici in Etruria. A chi frequenterà i vostri corsi offrirere la possibilità di lavorare come volontari nella pulitura delle tombe. È una prospettiva sicuramente allettante, la può illustrare meglio?
"Parlare semplicemente di come si svolgono i corsi, le ripuliture degli oggetti che si possono trovare non rende l'idea di quello che si può provare quando si entra in contatto con quella stupenda realtà, quella passione che è l'archeologia. Anche se sono passati tanti anni, ricordo ancora la prima volta che sono entrato in una tomba etrusca. Ero bambino ma quella sensazione indescrivibile mi sembra ancora di riviverla. L'orologio del tempo aveva fatto un balzo indietro ed io ero lì, al tempo degli etruschi…Anche lo strato di polvere che copriva i letti sepolcrali era diventato affascinante, immaginavo i granelli che giorno dopo giorno, secolo dopo secolo si erano posati. Ed è stata proprio questa sensazione, questa voglia di vivere la storia in prima persona che mi ha portato ad avvicinarmi alle associazioni che si occupano di archeologia. Il mio obiettivo era quello di far vivere anche agli altri queste emozioni. Quelle che possono sentire i volontari che, ovviamente di concerto con la Soprintendenza con l'Etruria meridionale, operano all'interno delle Necropoli".
Cerveteri non è solo storia, cultura ma anche terra ospitale per trascorrere una vacanza…
"Cerveteri è una terra tutta da scoprire che offre scorci indimenticabili coniugando storia, natura ed enogastronomia di alto livello. Chi entra per la prima volta nel cuore medievale di Cerveteri rimane stupito, incredulo. Pensa che il tempo si sia fermato e, come per incanto comincia a sentire i sapori e gli odori di una volta, del pane cotto ancora nel forno a legna, della fraschetta che ha appena aperto i battenti… Basta fare pochi chilometri e su uno sperone di tufo vulcanico, appare il borgo medievale di Ceri. Una gruppo di case antiche, circondate da mura merlate, che si affaccia sulla piazzetta e strette attorno al Santuario dell' Immacolata e al palazzo Torlonia. Per cambiare ancora paesaggio basta ripartire e dopo pochi minuti ecco il Sasso, i borghi rurali delle Due Casette, I Terzi, Borgo San Martino e, ancora, il mare di Cerenova e Campo di Mare. Trascorrere una vacanza qui da noi significa relax e riposo, mare e collina, equitazione e vela, in un percorso costellato di storia, gusto e natura".

Come raggiungere Cerveteri

Aeroporto: dall'aeroporto di Fiumicino prendere il treno-navetta per la stazione ferroviaria di Roma Termini oppure il treno per Fara Sabina, che ha una frequenza di 15 minuti. **Treno:** F.S. Linea Roma-Civitavecchia. Scendere alla stazione di Marina di Cerveteri oppure di Cerveteri-Ladispoli. A questo punto si prende il taxi o l'autobus per Cerveteri. **Autobus:** Autolinee CO.TRA.L. (direzione Cerveteri, fermata Piazza Aldo Moro). Da Roma il capolinea dell'autobus è in zona circonvallazione Cornelia. **Automobile:** dal grande raccordo Anulare di Roma prendere l'Autostrada Roma-Civitavecchia (A12) e proseguire fino all'uscita di Cerveteri-Ladispoli. Oppure da Roma prendere la S.S.1 Aurelia in direzione Grosseto ed uscire allo svincolo per Cerveteri.

Immagini della passata edizione del Festival. In basso, la consegna dell'onorificenza di ambasciatore di Roma nel mondo ad Hans-Albert Courtial, presidente della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra

Appuntamento con la grande musica

Si svolgerà a Roma, dal 12 ottobre al 29 novembre prossimi, la VII edizione del Festival Internazionale di Musica e Arte Sacra. Il Festival, organizzato dalla Fondazione Pro Musica e Arte Sacra e dedicato quest'anno all'Apostolo Paolo nel bimillenario della nascita, si presenta ricco di appuntamenti e all'insegna della grande musica nelle chiese più belle del mondo.

Si inaugura domenica 12 ottobre alle ore 20.30 nella spaziosa Abside della Basilica di San Giovanni in Laterano con uno dei vertici della storia della musica, una speculazione ardita e somma, ossia l'Arte della Fuga di Bach che sarà presentata dall'Ensemble Arte della Fuga – formata dalle ottime prime parti dell'Orchestra dell'Accademia di Santa Cecilia – diretto da un violoncellista, Hans-Eberhard Dentler, che ne ha curato una nuova edizione critica e una nuova strumentazione. La sera successiva, lunedì 13 ottobre alle ore 21, nella Basilica di San Paolo fuori le Mura, un appuntamento straordinario con la Sesta Sinfonia di Anton Bruckner eseguita dai Wiener Philharmoniker diretti da Christoph Eschenbach.

Un piccolo Festival nel festival è quello che si apre a metà novembre, dal 17 al 20, con Euroviafestival, quattro concerti organizzati dalla Fondazione Pro Musica e Arte Sacra in collaborazione con il Festival europeo d'organo "In cammino verso Roma" diretto dall'organista e clavicembalista tedesco Johannes Skudlik e con la partecipazione di numerosi organisti di fama mondiale .

La terza parte del Festival si apre mercoledì 26 novembre alle ore 17 con la tradizionale celebrazione eucaristica nella Basilica di San Pietro presieduta dal suo arciprete, il cardinale Angelo Comastri. La Messa sarà accompagnata da musiche eseguite dalla Youth Orchestra of the Americas e dai Gächinger Kantorei diretti da uno specialista della musica barocca, Helmuth Rilling. In programma l'Harmoniemesse di Franz J. Haydn, incorniciata da due esecuzioni mozartiane, l'Offertorium de Venerabili Sacramento "Venite populi" a due chori KV 260, un rarissimo mottetto che risente di una certa influenza polifonica veneziana e il Magnificat dalle più famose Vesperae solemnes de Confessore KV 339.

I canti gregoriani che scandiscono la celebrazione in San Pietro saranno eseguiti dall'americano Choir of the Basilica of the National Shrine of the Immaculate Conception diretto da Peter Latona. Questo famoso coro americano presta servizio presso il più importante santuario mariano degli Stati Uniti, da cui prende il nome. La compostezza classica e quasi liturgica di Haydn ritorna giovedì 27 novembre alle ore 21 nell'Abside della Basilica di San Giovanni in Laterano con l'esecuzione delle Sette ultime parole di Cristo sulla Croce da parte dei Wiener Philharmoniker. Venerdì 28 novembre alle ore 21 nella Basilica di Santa Maria Maggiore la celebre Orchestra della Suisse Romande diretta da Marek Janowski insieme al Rundfunkchor Berlin eseguiranno il Deutsches Requiem di Johannes Brahms.

La chiusura del Festival sabato 29 novembre alle ore 21, in cui si ritorna nella Basilica di San Paolo fuori le Mura, è un omaggio alla grande civiltà musicale europea: con "Musica delle Cattedrali europee" Leo Krämer, più volte ospite graditissimo del Festival, propone una antologia dedicata alle grandi partiture che sono state composte dai più famosi Maestri di Cappella.

Il Festival viene organizzato in primo luogo per i sostenitori delle attività istituzionali della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra, i quali riceveranno un invito per tutti i concerti. Per i restanti posti verranno distribuiti coupon d'ingresso gratuiti, in numero limitato e fino al loro esaurimento, alcuni giorni prima del Festival. Per informazioni sul programma del Festival e sulle attività istituzionali della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra, invitiamo a visitare il sito: www.festivalmusicaeartesacra.net - tel. + 39 06 6869187.

Ambasciatore di Roma nel mondo

Hans-Albert Courtial, presidente della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra, da lui fondata nel 2002 con l'obiettivo di tutelare, promuovere e conservare i beni culturali sacri italiani, ha ricevuto dal Comune di Roma il riconoscimento di "Ambasciatore di Roma nel mondo". L'onorificenza viene assegnata a persone del mondo della cultura, dell'arte e del lavoro, che hanno contribuito a promuovere l'immagine della Capitale in Italia e nel mondo. La cerimonia di consegna era stata presieduta dall'ex vicesindaco, Mariapia Garavaglia.

Nelle edizioni passate la nomina è stata conferita a personalità come Paolo Bulgari, Valentino Garavani, Ennio Morricone, Martin Scorsese, Giampaolo Fisichella e Aurelio De Laurentis.

Alberto Zamperla. La passione per i luna park ereditata dal padre lo ha reso il numero uno al mondo nel settore. Tra i suoi clienti Disney, Warner Bros, Paramount, Legoland e il sultano del Brunei che si è fatto costruire un parco divertimenti privato. Dagli anni '80 l'azienda vicentina è leader nella fornitura di attrezzature parchi di divertimento in Spagna. E pensare che fino a poco tempo fa in Italia la gente gli chiedeva: "Costruisce giostre? Ma per chi, per gli zingari?"

Mette in giostra anche i sultani

Dall'inizio dell'anno vi sto proponendo una serie di mie interviste a grandi imprenditori italiani, pubblicate tra il '96 e il '97 sulle pagine di Economia de Il Giornale. Sono spaccati di uomini e di aziende, molte delle quali hanno importanti rapporti con la Spagna.
Nel riquadro (questa volta a pag. 28), troverete il profilo aziendale aggiornato.

di Patrizia Floder Reitter – Il Giornale, 8 ottobre 1996

Immaginate un'immensa officina, dove decine di operai perdono ore per montare l'orecchio di Dumbo, mentre sospeso in aria un tecnico barbuto si dondola impassibile sulla navicella dello Zeppelin, e due ingegneri guidano il loro Shuttle fuori dai tentacoli di Alien, variopinto mostro in acciaio.
Non siamo tra i personaggi di una fiaba illustrata ma nel reparto produzione di Alberto Zamperla, il mago delle giostre più conosciute del mondo. Da Altavilla Vicentina le sue attrazioni finiscono nei grandi parchi di divertimento, a Las Vegas come a Eurodisney, a Mirabilandia come a Legoland. E perfino nel Brunei, dove lo scorso anno sono state installate giostre per un valore di cinque milioni di dollari. «Abbiamo lavorato giorno e notte, perché tutto fosse pronto per il compleanno del sultano. Tanta era la fretta che una montagna russa ha preso il volo dall'aeroporto di Venezia: più di cento tonnellate di ferro a bordo di tre Antonov russi», racconta orgoglioso il quarantacinquenne imprenditore, che fino a poco tempo fa doveva masticare amaro quando in Italia si sentiva dire: «Costruisce giostre? Ma per chi, per gli zingari?».

Nel nuovissimo luna park malese, con ingresso gratuito per i sudditi durante il giorno, dopo la mezzanotte (quando il caldo è meno insopportabile) le giostre sono a disposizione solo del sultano e l'uomo più ricco

del mondo si diverte allora a sfrecciare con i suoi famigliari sul trenino "Rio Grande", o a giocare sugli autoscontri.
Da Zamperla è la fantasia che regna sovrana, negli uffici dei creativi come nei laboratori. Si pensa al design accattivante, alla sicurezza dell'impianto, ai consumi che avrà, ma soprattutto ci si diverte con le idee. Per la Warner Bros ad esempio,che a Botrop, in Germania, ha realizzato "Movie World" con i personaggi dei suoi cartoni animati, da Altavilla sono arrivati gli autoscontri a forma di "Sam" (il cane da guardia inglese con il ciuffo ribelle) e di bianche pecorelle. Così pure le minigiostre, che hanno la gabbia di "Titti" per navicella. E ben sette attrazioni di Eurodisney (Dumbo, Tea Cup, Pinocchio, Biancaneve, Peter Pan, Autopia e Orbitron) portano la firma di Zamperla, che per questa commessa ha ricevuto nel 1992 venti miliardi di lire.
L'azienda vicentina sta anche specializzandosi nei "Roller Coasters", ovvero le montagne russe, in assoluto le attrazioni più difficili: «Perché ci vuole esperienza -spiega Alberto, che è presidente e amministratore delegato della società-. Pochi millimetri di errore sui binari possono sbilanciare i passeggeri con risultati disastrosi». Non a caso, i maggiori batticuori li ha provati nel progettare la montagna russa di Ocean Park, realizzata su una collina di Hong Kong e lunga 650 metri quasi tutti sospesi sul mare, e quella di Bangkok che corre sul tetto di un centro commerciale.
Dodici mesi di lavoro richiede la costruzione di una giostra che può costare da 100 milioni a dieci miliardi, tanto quanto è stato pagato il "Roller Coasters" di Hong Kong. 135 sono i dipendenti della Zamperla, che assieme a duecento artigiani esterni riescono a produrre circa 120 attrazioni l'anno. E molti suggerimenti per nuove forme arrivano dai giochi dei bambini, come ben sanno i due Zamperla junior (Antonio e Alessandro) che a scuola lamentavano:«Papà ci compra i giocattoli e poi li porta in fabbrica per ispirarsi...»
«Ma erano felici il giorno del compleanno, quando organizzavo una gran festa in azienda con giostre e autoscontri», ricorda Alberto. E ai ragazzi cosa piace di più? «Se ne infischiano del design, loro vogliono star male e basta:"Facce' vomità" urlano a Roma giù dalle montagne russe».
La passione per le giostre l'ha ereditata dal padre Antonio, fondatore dell'azienda nel 1960, ma una vena artistica scorre da generazioni nei Zamperla. Cominciò Giovanni, ai primi dell'800, lasciando Ferrara e il mestiere di panettiere per fare l'acrobata. Era così bravo che mise in piedi un circo, portato poi in giro per l'Italia (tutt'oggi dei Zamperla lavorano nel mondo circense). Nonno Umberto,invece, agli inizi del secolo acquista un proiettore e si guadagna da vivere con un cinematografo ambulante. Pure lui girovago ma interessato solo alle giostre, Antonio Zamperla si ferma a costruirle nel vicentino, a pochi metri da un'azienda che produceva fibra di vetro.Nel '60 comincia a lavorare per Italia, Francia e Germania,i dipendenti sono quattro e il fatturato annuo non supera i due milioni di lire. Vent'anni dopo, quando arrivano i primi clienti americani, sale a tre miliardi.
Nel '90 la Zamperla spa mette a segno il "colpo grosso"

Sopra e nella pagina accanto, alcune delle tante attrazioni che nascono nell'azienda vicentina di Alberto Zamperla, numero uno al mondo. Vicino al titolo, una foto dell'imprenditore

Dagli anni '80 Zamperla è leader nella fornitura di attrezzature di parchi divertimento in Spagna

I codici di calcolo dei Boeing e l'estrositá italiana

Non esiste parco divertimenti al mondo dove Zamperla non abbia installato almeno una o più delle sue attrazioni, fornendo i clienti più noti e prestigiosi. Due i fiori all'occhiello dell azienda vicentina, colosso da 40 milioni di euro di fatturato annuo: l' ufficio artistico che traduce in un linguaggio costruttivamente comprensibile idee e bozzetti elaborati dai clienti stessi; l'ufficio tecnico, uno dei migliori del mondo nel settore delle attrazioni per parchi divertimento, dinamico e flessibile, che opera in modo integrato con l' ufficio calcoli interno, altamente specializzato, i cuiobiettivi principali sono di garantire la sicurezza dei passeggeri, la durata di vita della macchina e l'uso ottimale dei materiali in vista del contenimento dei costi.
L'evoluzione tecnologica di Zamperla porta ad utilizzare i codici di calcolo (Adams, Ansys e Cosmos/M), comunemente impiegati da aziende del calibro di Boeing McDonnel-Douglas, Ford, Audi,Volvo, Fiat etc.
Ad una struttura tecnica così qualificata, con 42 tecnici di cui ben 15 ingegneri, si affianca fin dall inizio della progettazione di nuove giostre l'unità prototipi, ovvero un reparto di officina degno della miglior tradizione italiana, dedicato allo sviluppo delle nuove attrazioni. e dove vengono risolti in tempo reale tutti i problemi tecnicamente non quantificabili e tipici di ciascun nuovo prodotto.
Nel 2007 Zamperla ha acquistato insieme con la finanziaria Thorus lo storico parco tematico Minitalia, alle porte di Bergamo, nato nel 1973 e famoso per tutti i suoi monumenti in miniatura. Riaperto nel marzo di quest'anno dopo un investimento di 19 milioni di euro, Minitalia Leolandia Park (come è stato ribattezzato) occupa 200 mila metri quadrati di superficie ed è diventato una cittadella multifunzionale del divertimento, con giostre, animali, attrazioni varie.
Dagli anni '80 Zamperla è azienda leader nella fornitura di attrezzature parchi di divertimento in Spagna, da Madrid a Siviglia, Alicante,Tarragona, Castellon, ecc. con una collaborazione importante con il Grupo Parques Reunidos ormai di rilevanza internazionale, secondo operatore del settore in Europa grazie alle ultime acquisizioni, con più di 65 parchi di vari segmenti (parchi tematici, acquatici, zoo, indoor)

Disney: tra i produttori europei è la sola, assieme alla svizzera Intamin, a lavorare per il colosso americano. E' la consacrazione. Due anni dopo, con l'apertura di Eurodisney, il nome dell'azienda vicentina fa il giro del mondo.Oggi il 97 per cento del fatturato (che supera i 50 miliardi di lire) proviene dall'export: Stati Uniti, Sud America, Paesi arabi ed Estremo Oriente. Uffici di rappresentanza Zamperla sono presenti in Malesia, Corea e Filippine.
Sempre in cerca di nuove attrazioni, il giovane imprenditore vicentino tra breve diventerà anche proprietario di un luna park. Sta infatti per acquistare il grande parco divertimenti di Budapest, che attira due milioni di visitatori l'anno e che, opportunamente rinnovato, garantirà guadagni per decine di miliardi. Aspetta solo di salire in giostra, Alberto Zamperla. Poi, provate voi a fermarlo.

Villa Telli B&B e appartamenti

Le vostre vacanze sul Lago di Garda

In zona residenziale, soleggiata e tranquilla, con vista lago, accogliamo i nostri ospiti in camere e appartamenti inseriti in villa con giardino e posto macchina.
A due passi dal centro storico di Garda, la nostra casa è il punto di partenza ideale per scoprire e vivere il suggestivo paesaggio del Lago di Garda, le città d'arte, i parchi divertimento e acquatici. Grazie all'atmosfera familiare gli ospiti si sentono immediatamente come a casa loro.

Per maggiori informazioni e prezzi vi invitiamo a contattarci: info@villatelli.it

Tel. e Fax: 0039 045 6270235

Villa Telli - Via P. Veronese 5 - 37016 Garda VR - Italia
e-mail: info@villatelli.it - web site: www.villatelli.it

Dal Ministero degli esteri

Viaggiare sicuri

Il Ministero degli Affari Esteri italiano ha messo a disposizione degli utenti due servizi gratuiti: www.viaggiaresicuri.it e www.dovesiamonelmondo.it . Su "Viaggiare sicuri", realizzato in collaborazione con l'Aci, si possono trovare, oltre ad informazioni generali sui vari Paesi (formalità d'ingresso, doganali e valutarie, servizi di telefonia esistenti, viabilità, ecc.), anche indicazioni aggiornate in tempo reale circa le condizioni di sicurezza e la situazione sanitaria. L'utente interessato potrà ricevere informazioni dettagliate tramite e-mail o sms. È possibile anche rivolgersi ad un call center attivo 365 giorni l'anno, 24 ore su 24 (tel. 06 - 491115). "Dove siamo nel mondo", invece, permette a chi viaggia verso località straniera di segnalare i propri dati personali e il luogo di soggiorno, in modo che l'Unità di Crisi della Farnesina possa individuare i propri connazionali qualora nella zona si verifichi una grave emergenza, pianificando con maggior rapidità interventi di soccorso. I dati personali confluiscono nella banca dati dell'Unità di Crisi che, garantendo la massima privacy, provvederà alla loro cancellazione due giorni dopo la conclusione del viaggio.

Dove fare il bagno in Europa

È da poco attivo un sito curato dall'Agenzia europea per l'ambiente (www.eea.europa.eu/themes/water/status-and-monitoring/bathing-water-data-viewer) dove sono recensiti oltre 21mila posti balneabili in tutta Europa. Si possono avere informazioni non solo sulle spiagge (14552) ma anche sui 6816 laghi e fiumi di acqua dolce. L'Italia è prima per numero (ben 5706), seguita da Francia (3236) e Spagna (2075). Cliccando sulla regione del Paese che interessa potrete scoprire anche la qualità delle acque a livello locale e scegliendo la provincia troverete un elenco completo di tutte le principali spiagge, con dettagliate informazioni non solo sulla qualità delle acque quest'anno ma anche sull'eventuale evoluzione della situazione negli ultimi 8 anni, in una scala da eccellente a non balneabile.

Safari e resorts unici

Africa di lusso

Daniela Barattino, che rappresenta in Spagna Asco Internacional Travel, la società di cui è titolare insieme con il fratello Mauro e che promuove sul mercato spagnolo il "prodotto" Asia, attraverso il suo ufficio di Barcellona fa conoscere anche destinazioni uniche in sud Africa.
Mala-Mala è il fiore all'occhiello delle sue proposte: riserva privata di lusso nella savana boscosa, situata nel Sabi Sand Game Reserve, alla frontiera (senza barriere) con il Krugel National Park, è una delle piu rinomate e conosciute per l'eccellenza dei servizi e delle attrezzature, per la qualità dei suoi safari che permettono di vedere i "Big Five", ovvero leone, bufalo, rinoceronte, elefante e leopardo). Mala-Mala, attraversata nella sua integrità dal fiume dei coccodrilli (presenza importante perché un fiume richiama gli animali) è la riserva più ampia della zona. All'interno c'è un aeroporto, gestito direttamente dalla società proprietaria di Mala-Mala. Ogni giorno arriva un volo di linea da Johannesburg.
La riserva offre tre distinte zone in grado di soddisfare diverse tipologie di turisti. Rettray's è la destinazione più lussuosa con 8 suite; Sable Camp, categoria lusso, dispone di 7 suite e Mala Mala Main Camp offre 24 bunglaow. Le prime due destinazioni non accettano bambini al di sotto dei 16 anni, mentre nel Main Camp non ci sono preclusioni, anzi sono previsti programmi su misura per i piccoli ospiti.
Le altre proprietà di Mala Mala sono situate nella parte Sud del Botswana, a Mashatu, nel Northern Tuli Game Reserve. A disposizione suites o tende, a seconda della sistemazione scelta. Tra le attività possibili, safari in bicicletta, a piedi, a cavallo.
Gli altri prodotti Africa proposti da Barattino sono: "Cheli&Peacock", lodge privati di lusso in Kenia e "Rani Resorts", resorts di lusso in Mozambico.

Per maggiori informazioni:
Daniela Barattino, C.Bruc 127, 5-1a, 08037 Barcelona
Tel: 93 4593268 - Mob: 699 134 666
Email: spain@ascointernational.com

Due donne ai vertici del calcio

Invitate a Madrid per parlare di strategie di marketing, hanno anche spiegato che per fare carriera non serve imitare i modelli maschili. La sensibilità come valore aggiunto, assieme alle doti professionali e all'efficienza

di Maria Teresa Chirivì

Una volta erano pochissime. Oggi, invece, sono sempre di più. Le donne che lavorano nell'ambito del calcio non sono una novità come nel passato, quando farsi spazio in un mondo dominato da uomini era un'impresa impossibile. Al contrario, alcune di loro hanno sfidato vecchi pregiudizi e si sono liberate dei luoghi comuni sino a svolgere ruoli dirigenziali che portano avanti con passione, dedizione e gran senso di responsabilità.

La prova, il maggio scorso in Spagna, quando l'Atletico de Madrid organizzò un foro di marketing in collaborazione con la IESE Business School e il "Foro de Marcas renombradas" con l'obiettivo di parlare delle strategie di marketing adottate da aziende spagnole riconosciute a livello mondiale, per internazionalizzare la loro marca e diffondere l'immagine del loro Paese all'estero. Il Club madrileño chiese anche la partecipazione di alcune squadre di calcio straniere, per ampliare gli orizzonti di studio e gli elementi da mettere a confronto, e scoprì, con sua gran sorpresa, che i due invitati italiani a rappresentare la quattro volte campione del mondo, la patria dei Tardelli, Baggio, Del Piero e Buffon erano proprio due donne. Ovvero il direttore marketing del Milan, Laura Masi, e il direttore commerciale dell'Inter, Katia Bassi. Due donne elette portavoci di un Paese con una fortissima tradizione legata al pallone.

Katia Bassi è da un anno al settore commerciale dell'Inter, dov'è approdata dopo aver lavorato per sette anni in Ferrari, altro storico marchio del made in Italy e dove pure l'automobilismo rappresenta uno sport tipicamente maschile. Diversa la storia di Laura Masi, che svolge il suo incarico nella società di via Turati da ben 15 anni, da quando ebbe la fortuna di incontrare un amministratore delegato che decise di scommettere su di lei, dandole l'opportunità di mettersi alla prova. Una pionera, dunque, delle donne dirigenti nell'ambito del calcio e un punto di riferimento per le "giovani leve".

Entrambe sono riuscite a ricoprire un ruolo importante in un settore, in cui è difficile raggiungere i vertici se si viene dall'esterno e non si è né figlie né nipoti di chi gestisce o è proprietario della società in questione.

Ciononostante, ce l'hanno fatta, anche perché riconoscono che la figura femminile nel mondo del calcio è cambiata negli ultimi anni. Prima le donne dovevano fare il doppio e dimostrare sempre di più degli uomini per ottenere quello che volevano. Avevano bisogno di una forza maggiore per convincere gli altri delle loro potenzialità e superare quelle che Laura Masi chiama le continue "sorprese"del mestiere.

"Il fatto di essere donna nel mio caso non è stata una discriminante", confessa Katia Bassi, che racconta di essere stata l'unica candidata di sesso femminile per il posto dirigenziale e di averlo poi ottenuto venendo scelta in assoluto fra tanti concorrenti uomini.

"I piccoli ostacoli di questo mestiere li avevo già superati in Ferrari, dove la maggior parte degli impiegati dell'azienda sono uomini -racconta sem-

pre la dottoressa Bassi-. Di conseguenza, il passaggio all'Inter è stato più facile. L'esperienza si sta rivelando molto positiva, i colleghi collaborano molto e non mi fanno sentire il peso dei loro guidizi maschili". Il coraggio e la determinazione l'hanno aiutata molto, professionalmente, senza però strafare come ci tiene a sottolineare: "Ho semplicemente agito con efficienza e fermezza; credo che le donne invece di autolimitarsi dovrebbero osare di piu in questo campo".

Per chi ha famiglia ovviamente è più faticoso riuscire a far carriera, adattandosi ai ritmi e alle esigenze di lavoro quando i contrattempi sono numerosi e difficili da gestire.

Anche se il fatto di avere figli non sempre comporta la rinuncia ai propri sogni. Laura Masi ne è la dimostrazione. Madre di due bambini, è riuscita svolgere il suo lavoro grazie ad Internet, come spiega: "Ho avuto la fortuna di lavorare in un'epoca in cui la tecnologia aiuta, permettendomi per esempio di lavorare da casa durante la gravidanza. Quando i miei figli sono nati, se necessario me li portavo in ufficio e li ho allattati tra una riunione e l'altra".

Senza rinunciare alla loro femminilità, anzi trasferendola sul lavoro, Laura Masi e Katia Bassi stanno realizzando progetti di grande importanza strategica in tutto il mondo, sfruttando al meglio le potenzialità e il prestigio internazionale delle loro grandi squadre. Hanno stili di marketing diversi, ma entrambe hanno capito che per svolgere il loro lavoro con successo devono essere donne e non "uome", come sottolinea Katia Bassi. " Imitare non serve perché le donne sono diverse e il calcio ha bisogno della loro diversità", sostiene convinta.

E cosa che può dare di diverso una donna ad un'azienda calcistica? "La sensibilità – afferma Laura Masi-. La sensibilità come pure l'istinto femminile, che sono nostri valori aggiunti, unitamente alla professionalità e all'efficienza". Nel caso di queste due manager, sicuramente sono risultati vincenti.

Sopra, Katia Bassi, direttore commerciale dell'Inter, con l'amministratore delegato della società, Ernesto Paolillo. Qui a destra, Laura Masi direttore marketing del Milan. Nella pagina accanto, ancora due immagini di queste donne manager che sono state invitate a Madrid per parlare di strategie

La "Barca drago" arriva a Sabaudia

Dal 5 al 7 settembre, Sabaudia e il lago di Paola ospiteranno i Campionati europei di Dragon Boat: 14 nazioni partecipanti, equipaggi con 22 atleti per imbarcazione (20 pagaiatori, un tamburino che dà il tempo e un timoniere che guida) e nove titoli in palio. Il Dragon Boat, "barca drago", ancora poco noto in Italia, nasce in Cina dove a seguire questo sport sono 50 milioni di tifosi. Si pratica con una canoa lunga 12,66 metri e larga 1,06 metri, con la testa e la coda a forma di dragone, sospinta da 20 atleti che usano pagaie mentre il timoniere a poppa dell'imbarcazione tiene la rotta con un remo lungo circa 3 metri. Il tutto al ritmo scandito dal tamburino.

Di origini antichissime ma ancora in attesa di essere riconosciuto come disciplina olimpica, Dragon Boat è uno sport che appassiona e che viene utilizzato anche da grandi aziende per rafforzare i team di lavoro. Non solo, pare che aiuti a superare il trauma dovuto a gravi malattie come il cancro al seno: per questo nel 2002 anche in Italia è nata una squadra di Dragon Boat Breast Cancer Survivors, le Pink Butterfly (che saranno presenti anche a Sabaudia), formata da 22 donne che hanno vissuto l'esperienza del tumore al seno e che da questa pratica sportiva traggono benefici.

Immagini di competizioni su "Dragon Boat", canoe con la testa e la coda a forma di dragone. Gli atleti pagaiano al ritmo scandito da un tamburino

L'opuscolo Vacanze coi fiocchi mette in guardia con un sorriso

Occhio alla guida

Il Centro studi e comunicazione ambientale "Antartide" da nove anni, a ogni inizio d'estate, fornisce un contributo alla sicurezza stradale perché in tanti non rispettano le regole e troppe volte non si muore per caso. L'opuscolo 2008 ha per titolo "Vacanze coi fiocchi" e affronta con linguaggio leggero un tema tanto drammatico come quello della sicurezza stradale, di forte attualità non solo in Italia ma anche in Spagna. Dove, per esempio, ancora pochi si allacciano la cintura di sicurezza.

Nell'opuscolo, sulla cui copertina il bracchetto più famoso del mondo, Snoopy, viaggia sereno al volante di una decappottabile rossa, sono raccolti i contributi di eroi dei fumetti, personaggi della cultura, dello spettacolo e dello sport che si sono mobilitati per sostenere la campagna "Vacanze coi fiocchi". Vignette, slogan, foto dei testimonial, testi di esperti, riflessioni per invitare tutti "a non lasciarsi sedurre dal fascino dalla velocità, a stare lontani da droghe e alcol prima di mettersi in viaggio, ad utilizzare le cinture di sicurezza, il casco e i seggiolini per i bambini, ad evitare di distrarsi in auto con il cellulare, a lasciar perdere i sorpassi azzardati". L'iniziativa ha ricevuto l'alto patronato del presidente della Repubblica, del Senato e della Camera, del Papa, dell'Arma dei Carabinieri, della Polizia di Stato. Di seguito vi riportiamo alcune delle vignette più efficaci.

L'assistenza sanitaria per gli italiani in Spagna

Avv.Paolo Ercolani

Ecco spiegato come usufruire dell'assistenza sanitaria in Spagna, per chi è pensionato, per i lavoratori distaccati, per chi è in vacanza e per chi invece risiede permanentemente nel territorio spagnolo

Il sistema di finanziamento previsto dalla normativa europea stabilisce che, per ricevere gratuitamente cure mediche in Spagna, è necessario che il connazionale presenti alle strutture sanitarie spagnola una "documentazione" attestante il suo diritto di ricevere le stesse prestazioni in Italia.

Se l'utente è un connazionale residente in Italia, ossia iscritto alla Anagrafe della Popolazione Residente, per fruire dei servizi sanitari spagnoli, presenterà la Tessera sanitaria nel nuovo formato Team card (Tessera europea di assistenza medica rilasciata dalla Provincia di appartenenza) che accredita il diritto di ricevere un' assistenza sanitaria gratuita per quelle cure mediche considerate "necessarie". Anteriormente al 2004 l'assistenza gratuita era garantita solo per le cure urgenti.

Se l'utente è invece un pensionato italiano trasferitosi in forma stabile in Spagna, presenterá il modello 121 (rilasciato dall'Inps, se cittadino pensionato del settore privato o all'Inpdap, se cittadino pensionato del settore pubblico e poi presentato all'Azienda sanitaria, per la vidimazione di competenza) potendo richiedere ed ottenere un` assistenza gratuita, completa e temporalmente indeterminata; la stessa si estende anche ai suoi familiari. Se infine trattasi di un lavoratore distaccato in Spagna ed occupato in Italia, disporrà del modello E106 che garantisce il diritto di ricevere un'assistenza completa ma temporalmente limitata, sebbene estendibile ai familiari. Vista la documentazione, il servizio sanitario spagnolo fornisce le cure mediche "sostituendosi" alla sanità italiana alle condizioni indicate da quest'ultima.

Diverso è il caso degli italiani residenti in Spagna, iscritti cioè all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero, Aire. Gli italiani, cittadini comunitari, che risiedono permanentemente in territorio spagnolo hanno gli stessi diritti degli spagnoli in tema di assistenza sanitaria. L'art. 1.2 della Legge 4/1986 *Ley General de Sanidad*, garantisce il diritto alla salute e all'attenzione medica a tutti gli spagnoli e a tutti gli stranieri che abbiano stabilito la propria residenza nel territorio spagnolo. Gli italiani residenti all'estero pertanto devono soddisfare i medesimi requisiti degli spagnoli per fruire di una completa assistenza sanitaria: aver versato o versare i corrispondenti contributi previsti dal sistema della Seguridad Social, o essere beneficiario (familiari ed assimilati) di un contribuente.

Tuttavia l'art. 12 della Legge Organica 4/2000 Ley sobre derechos y libertades de los extranjeros en España garantisce a tutti (anche ai cd. irregolari) le cure mediche urgenti rese necessarie da incidente o grave malattia, nonché l'assistenza medica alla gravidanza, puerpere o partorienti.

In questa rivista e sulla pagina web, potete trovare risposte ai quesiti legali che più vi stanno a cuore. La rubrica è a cura di avvocati italiani che vivono e lavorano in Spagna. Ecco come contattarli:

Avv. Paolo Ercolani
Apartado de correos 2082
Fax: 984 246 534
paolo.ercolani@yahoo.es

Avv. José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtá - Rbs Abogados
Calle Fabiola, 10
41004 Siviglia (Andalusia)
Tel. 954 22 6964 /954 22 54 61
Fax 954 2236 53
secretaria@rbsabogados.com

Avv. Raffaele Giannattasio
Paseo de la Castellana, 40 – 6° Planta
28046 Madrid
Tel. 917 811 015
Fax 917 811 104
www.lexland.es
rgiannattasio@lexland.es
Ulteriori sedi:
Barcellona 08021
Diagonal Muntaner, 240
Siviglia 41001 - San Pablo, 3
Marbella 29600 - Ricardo Soriano,34
Perpignan 66100 - Rue James Watt,171
Londra EC4A 1QD - 5 - 11 Fetter Lane

La Terrazza dell'Hotel Alfonso XIII ha compiuto un anno

In apertura, la Terrazza Piazza Martini dell'Alfonso XIII che ha festeggiato il suo primo anniversario. Qui accanto, gli chef André Sabouret y Juan Manuel Rodríguez. Sotto, alcune finaliste di Miss España e lo stilista Manolo Giraldo

Festeggiamenti per Piazza Martini

La Terrazza Piazza Martini dell'Alfonso XIII ha festeggiato il suo primo anniversario offrendo cocktail e sfiziosi canapes a un selezionato numero di invitati. Pensato per allargare i confini di questo lussuoso hotel agli abitanti di Siviglia, lo spazio è diventato uno dei ritrovi più frequentati della città, sia d'inverno che d'estate grazie alla perfetta climatizzazione che permette di sfruttare la terrazza anche in agosto.

Solo quattro città al mondo, ricordiamo, hanno uno spazio Martini: Milano, Venezia, Cannes e appunto Siviglia. L'attrattiva maggiore è costituita dalla carta dei cocktail, dagli stuzzichini e dalla musica chill-out che si può ascoltare in questo locale ogni giorno, dalle 5 del pomeriggio alle 3 di notte. Per festeggiare l'anniversario, oltre a diverse preparazioni a base di Martini sono stati serviti eccellenti canapes realizzati dagli chef André Sabouret y Juan Manuel Rodríguez. Tra le originali preparazioni, gelatine di pomodoro con acciughe in aceto, tartar di tonno con ananas, "chupa chupa" di formaggio di capra da intingere in salsa di mango o di lamponi; sable di parmigiano con marmellata di pomodoro; crema fredda di basilico con granita di vino; crema di asparagi verdi; spiedini d'anitra con anas grigliato e salsa di noci e tante altre invitanti creazioni.

Per quest'estate, oltre a poter seguire le Olimpiadi su un grande televisore al plasma, comodamente seduti sui divani della Piazza Martini, sono previsti brunch domenicali a 32 euro più Iva con la possibilità di godere della piscina e delle strutture all'aperto dell'Hotel per la siesta pomeridiana; cene a base di specialità francesi o della cucina vasca e per i più giovani, fino a 30 anni, l'opportunità di cenare al ristorante El Patio dell'Hotel a soli 30 euro a persona, dopo aver degustato un aperitivo alla Piazza Martini.

Sopra, il direttore dell'Alfonso XIII, Carlo Suffredini (a destra nella foto), con Manolo Rey e JuanJo Dominguez, responsabili del Turismo a Siviglia. Primo a sinistra, il Pr dell'Hotel, Aristides Bermejo

Da sinistra, Tomás Guzmán di AC Hotels, Luca Fanucchi di "The Coselli Collection", Elena Rodríguez di Enit, Massimiliano Pilo titolare dell'agenzia Massviajes, Lluís Martínez direttore di Meridiana Spagna e un altro componente del gruppo che ha effettuato le presentazioni in Andalusia

Da Granada a Jerez, l'offerta italiana in Spagna

Lo scorso giugno l'Enit, insieme con Grt (Global Representación Turística), ha organizzato una presentazione dell'offerta turistica italiana nelle principali città andaluse: Siviglia, Cordoba, Málaga, Granada, Jerez de la Frontera. "Oferta de Italia en España", questo il nome dell'iniziativa, oltre a illustrare le bellezze del nostro Paese attraverso un Dvd realizzato da Enit, faceva conoscere i collegamenti aerei Spagna-Italia realizzati dalla compagnia Meridiana, i vantaggi di viaggiare con Trenitalia e l'offerta alberghiera di Ac Hotels, che ha aperto molte strutture nelle principali città italiane. Il ventaglio delle proposte era completato dal bellissimo catalogo di sistemazioni in ville di lusso in Toscana "The Coselli Collection" e dai prodotti dell'agenzia Massviajes, tour operator specializzato nell'offerta Italia.

Meridiana SimplyFly.

Una settimana di promozione della Provincia nel capoluogo andaluso

Brescia incontra Siviglia

Sopra al titolo, la sfilata della Fanfara Vallecamonica per le vie di Siviglia. Qui sopra, la gente osserva curiosa i cartelli promozionali della provincia di Brescia fuori dai grandi magazzini El Corte Inglés

Una settimana alla scoperta di Brescia e della sua provincia. Dal 23 al 28 giugno, Siviglia ha conosciuto la musica, i sapori, le proposte enogastronomiche, turistiche e culturali di questo territorio che dalle montagne della Valtrompia, della Valcamonica e della Valle Sabbia, ai laghi di Garda, Iseo e Idro presenta una varietà di panorami e di itinerari davvero accattivanti.
Con l'assessore al Turismo della Provincia di Brescia, Riccardo Minini, sono arrivati nel capoluogo andaluso circa una sessantina di persone tra componenti della Fanfara di Vallecamonica, agenzie territoriali per il turismo e rappresentati dell'Accademia Bresciana Arti e mestieri della Buona Tavola. Quest'ultima, nata dalla volontà dell'amministrazione provinciale di Brescia di aggregare le associazioni professionali del settore enogastronomico operanti sul territorio, con l'obiettivo di farne una realtà operativa e di coordinamento, promuove e valorizza al meglio le produzioni vitivinicole e agricole, le attività agroalimentari, le produzioni di specialità enogastronomiche in sintonia con lo sviluppo turistico del territorio bresciano.
Ricco di appuntamenti, il programma della "sei giorni sevillana" ha visto alternarsi momenti ufficiali, scambi professionali, intermezzi musicali e degustazioni

1 Al centro della foto, l'assessore al Turismo della Provincia di Brescia, Riccardo Minini, con il console d'Italia a Siviglia, José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtà, e alcuni rappresentanti dell'Accademia Bresciana Arti e Mestieri della Buona Tavola. **2** Un momento della conferenza stampa. **3** Foto di gruppo con la Fanfara, molto applaudita dai cittadini per la sua esibizione. **4** Uno dei work shop con operatori turistici, presso il Consolato d'Italia a Siviglia. **5** Lo stand della Provincia di Brescia. **6** La Fanfara accoglie gli ospiti alla cena di gala. **7** Le degustazioni di formaggi hanno deliziato il pubblico

1 L'Hotel Alfonso XIII dove si è svolta la cena di gala. **2** Lo chef Carlo Bresciani con uno dei piatti serviti durante la cena di gala: trota marinata in olio del lago d'Iseo. **3** Il semifreddo con pesche di Collebeato (paese in provincia di Brescia). Il menu prevedeva anche Spuma di gorgonzola con sedano e noci; Risotto al Franciacorta e formaggio provolone; Filetto di manzo in crosta di formaggio Bagoss. **4** Il concerto del pianista bresciano Federico Colli che si è tenuto all' Hotel Alfonso XIII prima della cena di gala. **5** Da sinistra, l'assessore Minini; il direttore dell' Hotel Alfonso XIII, Carlo Suffredini; l'assessore all'agricoltura della Provincia di Brescia, Gian Francesco Tomasoni e Antonia Dell'Atte che ha presentato la serata di gala della provincia di Brescia. **6** La cena di gala

che hanno deliziato la cittadinanza. Il tutto organizzato con grande cura del dettaglio, ottima scelta delle "location", offrendo opuscoli e materiale informativo di eccellente qualità, simpatici gudget e mettendo in palio anche ogni giorno week end per 2 persone.

Gli eventi più importanti si sono svolti all' interno del Consolato italiano di Siviglia, dove hanno avuto luogo la conferenza stampa di presentazione della settimana bresciana, seguita da una cena buffet di prodotti tipici (lunedì 24 giugno), e i work shop con operatori turistici del giorno seguente (martedì 24), sempre nel bellissimo patio dell'edificio di proprietà del console José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtà; al prestigioso Hotel Alfonso XIII dove si è svolta la cena di gala preceduta dal recital pianistico del musicista bresciano Federico Colli (mercoledì 25), la degustazione di prodotti tipici con spiegazione di esperti del settore (giovedì 26) e dove ogni giorno, da lunedì 23 a sabato 28 giugno erano a disposizione breakfast corner con prodotti bresciani, menu à la carte bresciano per il mezzogiorno e un piatto tipico nel menu della cena; ai grandi magazzini El Corte Inglés dove martedì 24 la Fanfara Vallecamonica ha suonato e un folto pubblico ha letteralmente preso d'assalto gli stand promozionali delle agenzie territoriali per il turismo, raccogliendo depliant, materiale illustrativo e assaggiando salumi, formaggi e vini bresciani.

L'ultimo evento, un concerto dedicato a Giuseppe Verdi seguito da una degustazione a cura dell'Accademia Bresciana Arti e mestieri della Buona Tavola, è stato ospitato nel Salon de Actos de la Caya Rural del Sur (giovedì 26) e ha segnato la chiusura ufficiale della settimana promozionale.

L'assessore al Turismo della Provincia di Brescia, Riccardo Minini, si è dichiarato "molto sodddisfatto del successo di questa iniziativa, nata da incontri con le istituzioni spagnole e con il console italiano di Siviglia e suggellata da un protocollo d'intesa firmato in occasione dell'ultima edizione di Fitur". Dopo la settimana promozionale che si è svolta a Madrid ai primi di giugno, Brescia e la sua provincia si sono fatte conoscere per la prima volta a Siviglia e la risposta è stata superiore ad ogni aspettativa. "Vogliamo offrire al turista una vacanza a 360 gradi -spiega l'assessore- grazie alle nostre risorse artistiche e culturali, alla qualità enogastronomica e al folklore del territorio capaci di attirare ogni anno 7 milioni e mezzo di visitatori, che a loro disposizione hanno anche i voli low loast della vicinissima Bergamo".

Prossimo appuntamento in autunno, quando sarà Siviglia a ricambiare la visita a Brescia.

La battaglia sui cognomi

di Simona Aiuti

Per ora in Italia non è possibile attribuire il cognome della madre al nascituro, eppure di battaglie se ne fanno molte, solo che arrivata in Parlamento ogni iniziativa si sgonfia con lo spillo del maschilismo. Alle proposte di legge ferme da anni si aggiunge una recente sentenza della Cassazione, che potrebbe aprire la strada ad una rivoluzione anagrafica per il nostro paese. La Cassazione italiana ha categoricamente definito incostituzionale per le donne non poter tramandare il cognome e la propria memoria storica personale, e ignorare ciò è assurdo.

Afferma la senatrice Vittoria Franco, che sostenne la legge nella scorsa legislatura:"Si tratta di una modifica urgente del codice civile che ci richiedono sia la Corte costituzionale che la Cassazione e per la quale credo che il Paese sia maturo. Ci auguriamo dunque che l'approvazione della legge per la trasmissione ai figli anche del cognome della madre sia rapida, per allineare l'Italia a paesi avanzati come la Francia, l'Austria, la Germania".

Uno dei pochi paesi in Europa a non avere ancora accolto la possibilità di dare ai propri figli il cognome d'entrambi i genitori o lasciare libertà di scelta è il nostro. Da molti giovani genitori la cosa è vissuta come un'ingerenza nella vita privata delle famiglie italiane, un po' come l'assurda legge sulla fecondazione assistita che penalizza le donne italiane e ne controlla la vita entrando nell'intimità della famiglia.

La questione resta aperta, ma gli spiragli per avviare la possibilità di dare il cognome della madre ai figli sono concreti. Esistono, in questo senso, delle raccomandazioni e un vero e proprio bacchettare da parte del Consiglio d'Europa per la piena eguaglianza tra madre e padre nell'attribuzione del cognome ai figli. Inoltre la convenzione di New York del 1979, a cui aderì l'Italia per una piena uguaglianza tra uomo e donna, non è stata mai rispettata. Esiste inoltre una legge (la 132/85) che prevede l'eliminazione di tutte le discriminazioni nei confronti delle donne in tutte le questioni derivanti dal matrimonio.

Del resto, la scelta d'assegnare il solo cognome paterno si basa nel nostro paese su una semplice consuetudine e non su una legge scritta. Non così avviene all'estero. In Spagna, in Portogallo e in tutti i Paesi dell'America Latina vige da tempo immemorabile il doppio cognome e lo stesso premier spagnolo Zapatero porta il cognome materno e così è conosciuto. In Giappone, non solo i figli possono portare il cognome della madre ma anche il padre può assumere il cognome della moglie se è più blasonato. In Germania c'è la possibilità di scegliere tra il cognome paterno e quello materno, mentre in Francia dal 2001 è consentito aggiungere a quello del padre anche quello della madre.

Dopo le sentenze della Cassazione, fiumi d'inchiostro, guerre giuridiche, battaglie individuali per aggirare l'ostacolo e labili lobby rosa, stava per arrivare alla Camera, dopo un cammino pachidermico, la legge approvata in Senato, ma si è arenata sotto il peso di un bieco maschilismo. Il provvedimento legislativo è stato realizzato dalla Commissione istituita dall'ex ministro delle Politiche per la Famiglia, Rosy Bindi, cercando un punto d'equilibrio su una questione da tempo in lista d'attesa, che appare formale, ma tutti sanno che formale non è, poiché si tratta di una conquista di civiltà. Come spiega Felice Casson, membro della commissione Giustizia che cominciò l'esame del disegno di

Secondo la classifica di Fortune delle più grandi aziende al mondo

Due italiane tra le prime 50

L'Italia occupa due belle posizioni nel prestigioso elenco di Fortune, la bibbia del capitalismo. Nella classifica delle 500 aziende più grandi al mondo che ogni anno viene redatta, guardando ai risultati del 2007 Eni risulta la più grande azienda italiana, con un giro d'affari di 120 miliardi. Per Fortune, Eni occupa il 27esimo posto, seguita a breve distanza dalle Assicurazioni Generali (34 esima posizione, con 113 miliardi di ricavi). Fiat si piazza al 71esimo posto con 80 miliardi. Intesa Sanpaolo con 48miliardi supera Telecom, che perde quattro posizioni diventando 160esima.

La classifica, che vede in prima posizione Wal-Mart Stores, la multinazionale americana proprietaria dell'omonima catena di negozi al dettaglio (378 miliardi il giro d'affari), segnala al 5° posto Toyota Motor e al 9° General Motors. Altre curiosità: Sony occupa il 75esimo posto, Nokia l'88esimo e Microsoft il 136esimo. Quanto alle imprese spagnole, nessuna rientra tra le prime 50: bisogna aspettare la 76esima posizione per trovare Telefonica; l'89esima per il Gruppo Santander; la 92esima per Repsol mentre Endesa si colloca al 258esimo posto e Mapfre al 463esimo.

legge non approvata in Parlamento: "Il testo intende offrire a entrambi i coniugi l'opportunità di decidere, di comune accordo, il cognome da trasmettere ai figli, lasciando loro la libertà di scegliere se debba essere quello del padre, della madre, o di entrambi. In questo modo sarà possibile dare piena attuazione al principio di uguaglianza tra i coniugi affermato dalla nostra Costituzione."

Ora sono in molti a dire che i tempi sono maturi per un cambiamento, e presto si vedranno i frutti del lavoro del nuovo Parlamento. Ostinarsi a fare muro è assurdo, infatti, i giudici hanno dovuto più volte affrontare le battaglie di coppie che non volevano dare ai propri figli solo il cognome paterno, invocando però un intervento del Parlamento necessario, perché l'attuale sistema d'attribuzione del cognome è retaggio di una concezione patriarcale in conflitto con il principio costituzionale dell'eguaglianza tra uomo e donna.

Ciò che il legislatore s'intestardisce ad ignorare è il mutare della società italiana, fatta meno di famiglie provinciali all'antica e più da nuclei con idee meno convenzionali. Il modo per aggirare la convenzione del cognome paterno esiste, infatti, molti neo genitori scelgono di proposito di non sposarsi, e il bambino viene riconosciuto all'anagrafe subito solo dalla madre e dopo un mese dal padre. In questo modo se non ci sono intoppi, automaticamente il bimbo ha entrambi i cognomi, che restano inalterati anche dopo l'eventuale matrimonio dei coniugi.

La cosa accade molto più spesso di quanto si creda, e sembra che resterà tale ancora a lungo, vista la scarsa presenza delle donne italiane in parlamento, motivo per cui in pochi si occuperanno dei diritti civili delle donne!

La nuova circolare del Viminale

Niente più cambi di cognome senza il consenso dell'interessato

L'on. Laura Garavini

La deputata del Pd eletta in Europa, Laura Garavini, aveva presentato in giugno un'interrogazione al Ministro dell'Interno, Roberto Maroni, in merito al tema del cambio dei cognomi imposto d'ufficio ai figli di italiani all'estero. Nell'interrogazione, firmata anche dagli altri eletti all'estero del Pd, Bucchino, Farina, Fedi, Narducci e Porta, si ricordava che "in alcuni Paesi, come la Germania, la Gran Bretagna o la Francia, la normativa locale permette di attribuire ai figli il cognome del padre, della madre o di entrambi e in altri, come la Spagna e diversi Paesi dell'America latina, la legge stabilisce l'attribuzione del doppio cognome, paterno e materno".

Al contrario, "al momento dell'iscrizione all'Aire dei figli di cittadini italiani i comuni, in base ad una circolare del Ministero dell'Interno del 2004, provvedono a rettificare d'ufficio l'eventuale cognome materno trasmesso ai figli in quello paterno". I parlamentari chiedevano che anche in Italia sia possibile scegliere se dare il cognome paterno, materno o entrambi, anche per evitare discrepanze tra i documenti italiani e quelli del Paese di residenza, con gli evidenti problemi burocratici.

Dopo la presentazione di questa interrogazione parlamentare è stata emanata una circolare della Direzione per i Servizi Demografici del Viminale secondo la quale "i cognomi di soggetti con cittadinanza italiana e di altro Paese Ue non potranno essere modificati senza il loro consenso".

Questa decisione andrebbe incontro ad una sentenza del 2003 della Corte di Giustizia europea secondo la quale ogni cittadino comunitario ha il diritto "di conservare il cognome acquisito al momento della nascita".

Rimane da vedere quale sarà la situazione per tutti coloro a cui è già stato modificato il nome, perché la circolare vale soltanto da oggi in avanti.

Quanto alla possibilità di attribuire anche in Italia il cognome materno o paterno indifferentemente, l'on. Garavini si augura che l'Italia finalmente approvi una legge moderna sui nomi. "Questo sarebbe un buon esempio di come noi italiani nel mondo possiamo dare una bella iniezione di modernità all'Italia", ha dichiarato alla stampa.

costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol

RISTORANTE PIZZERIA ITALIANO

mamma mia

TELF: 952 47 32 51

C/DE LA CRUZ, 23 (FUENGIROLA)

Especialidad en:
Pizzas, pastas y postres caseros
Gran seleccion de vinos

Para reservas preguntar por:
Lino o Nicola

Tel: 952 473 251

costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol costa del sol

Pasteleria Siciliana

C/Joan Miró, 21-Edif.Calvario
(29620) Torremolinos -Málaga
Tel: 952 05 09 33 Movil: 666 318 085

Confitería - Heladería
Servicio por encargo
Venta para Restaurantes

Pasteleria Siciliana

Iniziative della Coldiretti

L'Oscar Green a giovani agricoltori

Maiali adottati a distanza perché crescano in modo naturale, alimenti a base di latte d'asina e offerte speciali di frutta e verdura per le famiglie: sono alcune delle iniziative premiate dalla Coldiretti

Con appena 45 euro al mese è possibile "adottare" a distanza, anche on- line, un maiale di razza pregiata per farlo crescere e alimentare in modo genuino in un ambiente naturale, garandendosi così per tutto l'anno salumi e carne fresca di alta qualità. L'iniziativa è di Giuseppe Riggio, che gestisce una azienda agricola di Reggio Calabria vincitrice nella categoria "Esportare il territorio" il premio "Oscar Green" per innovazione in agricoltura promosso dai giovani della Coldiretti. La richiesta di allevamento a distanza del maiale grecanico allo stato semibrado può essere spedita all'indirizzo email agririggio@libero.it e offre anche la possibilità di visitare il maiale durante il periodo di allevamento di dieci mesi, al termine del quale l'animale raggiunge un peso variabile tra i 150 e i 220 chili per una altezza di 1,2 metri e una lunghezza di 2 metri .

Ma altre cinque sono le idee creative premiate dai giovani della Coldiretti nell'ambito del concorso "Oscar Green", al quale hanno partecipato centinaia di imprese agricole.

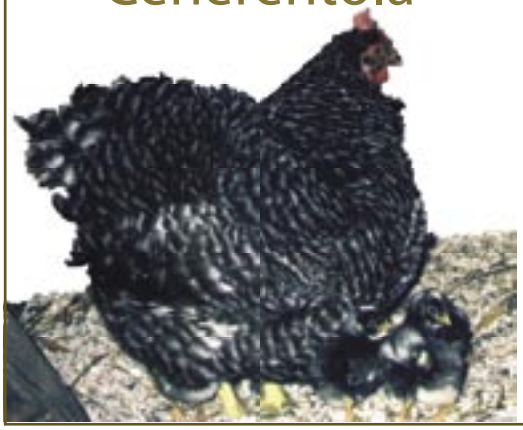
L'azienda agricola Montebaducco, in provincia di Reggio Emilia di Davide Borghi (www.montebaducco.it) si è aggiudicata la vittoria per la categoria "Stile e cultura d'impresa" per aver recuperato la tradizione dell'allevamento di asini con la produzione di latte, alimenti e di cosmetici a base di latte d'asina (utile anche per chi soffre di intolleranze alimentari), una tradizione che affonda le radici nell'antico Egitto e nell'antica Roma.

Roberta Creta della Società agricola La Credenza (Pietravairano, Caserta, www.lacredenza.it) è stata premiata nella categoria "Campagna Amica" per la perizia gastronomica, ma anche la capacità di valorizzare le attività tipiche della campagna casertana con la creazione di prodotti innovativi come la gelatina di vino Aglianico e di birra artigianale del Sannio offerta a enoteche, gastronomie, ristoranti ai negozi specializzati.

L'azienda agricola biologica Al Confin, (Camisano, Vicenza (www.alconfin.it) di Paolo Marostegan vince nella la categoria " Sviluppo locale " per aver dato un impulso unico e qualificato allo sviluppo della cultura del proprio territorio, non solo per la conservazione delle tradizioni con le sue 86 varietà di ortaggi tipici, ma anche per la costruzione di una rete di rapporti virtuosi con i cittadini consumatori come l'offerta del pacco famiglia che unisce il risparmio alla garanzia di genuinità: con 26 euro è possibile portare a casa uova, insalate, carote e tanti altri prodotti genuini in grado di soddisfare le esigenze di una famiglia per una intera settimana.

Giannenrico Spoldi (Trigolo, Cremona, (www.brugnole.com) si aggiudica il primato nella categoria "Energia per il futuro" allevando maiali dai quali ottiene anche energia da biogas mentre nella categoria "Oltre la filiera" vince Alessandro Demarchi (Moretta, Cuneo) che con la Cooperativa Agricola Demacoop è riuscito a razionalizzare la filiera che mette in relazione gli imprenditori agricoli con la grande distribuzione e al tempo stesso a garantire sostegno alla rete dei produttori in vendita diretta e vantaggi per i consumatori.

La gallina Cenerentola



di Plinio Pancirolli

In località Girotto di Marano di Valpolicella in provincia di Verona, nel podere del contadino Roberto Marchesini, presidente dell'associazione fra piccoli produttori biologici della Montagna Veronese Antica Terra Gentile, poco prima che a Bonn iniziase l'assise dell'Onu per la salvaguardia della biodiversità sul pianeta Terra, una gallina Cenerentola della Montagna Veronese iniziava la cova e la concludeva dopo 21 giorni, alla fine di maggio, in coincidenza con la chiusura del congresso in riva al Reno. Cenerentola per il colore grigio e per rimettere le scarpette di cristallo alle tradizionali razze rustiche.

Con l'interessamento dell'agronomo della Regione Veneto, Maurizio Arduin, si è ritrovata questa gallina alla Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, che conserva una decina di razze a rischio di estinzione. Si può parlare di razza tradizionale quando sia documentata la presenza locale da almeno un quarto di secolo.

Fotografie di 40 anni fa e memoria orale confermavano la diffusione della Cenerentola o Grisa (grigia, in dialetto veronese) in ogni corte rurale delle Prealpi Scaligere. Buona ovaiola, ottima per la carne, resistentissima ai virus, iniziò a diffondersi in italia, ai primi del Novecento. L'origine risale alla Plymouth Rock barrata selezionata nel 1869 nel Connecticut. I pulcini nati rappresentano un piccolo passo per reagire al senso di frustrazione che è rimasto a Bonn: l'obiettivo di fermare l'erosione della biodiversità entro il 2010 non sarà raggiunto.

Dalla Toscana

Il trofeo dei Reali Presidi di Spagna

Anche quest'anno si è celebrato a inizio estate il Trofeo dei Reali Presidi di Spagna, appuntamento fisso per tutti gli amanti del mare e della terra di Maremma. Questa suggestiva regata in tre tappe (riservata alle imbarcazioni cabinate) e patrocinata, tra gli altri, dall'Ambasciata di Spagna, dalla Marina Militare Italiana, dalla Regione Toscana ci riporta indietro nei secoli e ricorda il lungo dominio spagnolo sul Mare Nostrum.
Riavvolgiamo un po' la matassa della storia dicendo che, nell'aprile del 1555, dopo un lungo periodo di conflitti fra il regno di Francia, quello di Spagna e il ducato di Firenze, cadeva definitivamente la Repubblica di Siena. Il 3 luglio di due anni dopo, Cosimo I° dei Medici duca di Firenze e Filippo II° re di Spagna, sottoscrivendo il Trattato di Firenze si spartirono quelli i territori senesi. Firenze acquisì tutto l'entroterra e parte della costa e lasciò alla Spagna le città di Orbetello, Talamone, Porto Santo Stefano, Porto Ercole e l'Argentario.
Queste andarono a formare lo "Stato dei Reali Presidi di Spagna in Toscana", che altro non erano che un sistema invincibile di fortificazioni e porti creati per accogliere le navi ed i soldati di Spagna che andava così a ribadire il suo dominio su tutto il Tirreno. Lo Stato dei Presidi fu in grado di resistere in più occasioni, alle incursioni dei corsari ottomani. Fra le tante, quelle compiute a Porto Ercole e a Talamone nel 1544 da Khair al Din, detto il Barbarossa, ammiraglio del sultano Solimano II°. Lo Stato non solo non fu espugnato ma, nel 1602, si estese anche alla roccaforte di Porto Longone, oggi Porto Azzurro, sull'isola d'Elba.
Nel 1646, durante la guerra dei trent'anni, ci provarono anche le truppe francesi del cardinale Mazarino ad assalire i Presidi con oltre 10.000 uomini, ma Orbetello oppose una resistenza eroica ed i francesi, dopo due mesi di assedio, sfiniti dalla malaria, furono costretti a ritirarsi. Nel 1714 con il trattato di Rastodt lo Stato passò sotto il dominio degli austriaci, che successivamente, nel 1738, lo cedettero a Carlo III di Borbone, Re di Napoli.
La fine di quest'epopea segna la data 1801, quando venne annesso al neonato Regno di Etruria costituito da Napoleone, che decretò così il ricongiungimento al resto della Toscana.Una storia eroica durata per oltre due secoli e mezzo. Una storia e delle origini ispaniche ancora vive nelle genti di questa terra.

Tesori d'arte di Prato in mostra a Barcellona

Si è inaugurata il 18 giugno e rimarrà aperta fino al 28 settembre nella sede del CaixaForum di Barcellona la mostra "Entre lo sagrado y lo profano. El Renacimiento en Prato". Interamente dedicata al rinascimento pratese, promossa dal comune e dalla soprintendenza della città laniera, mostra al pubblico spagnolo 59 grandiose opere provenienti dal Museo Civico di Prato. Tra queste, l'Annunciazione di Filippo Lippi e di Fra' Diamante (che per la prima volta emigra da Prato), la Madonna col Bambino di Lorenzo Monaco, e opere di Luca Signorelli, Agnolo Gaddi, Raffaellino del Garbo, Donatello, Benedetto Buglioni e Ridolfo del Ghirlandaio; tutti protagonisti indiscussi dell'arte rinascimentale.
Il progetto, curato da Maria Pia Mannini e Cristina Gnoni Mavarelli, intende considerare la pittura al tempo del famoso mercante pratese Francesco di Marco Datini nella stagione aurea della sua vita economica - compresa tra la metà del Trecento e gli albori del Quattrocento - e la sua figura servirà per meglio illustrare al pubblico quanto egli abbia aperto le porte della piccola Prato ai mercati nazionali ed internazionali dell'arte, facendo in modo che la cultura pratese non rimanesse circoscritta in un chiuso provincialismo e che Prato diventasse una delle più ricche città della Toscana, sia dal punto di vista culturale che commerciale.
Ma perchè questo gemellaggio con Barcellona? Il filo sottile che lega Prato alla città catalana passa sempre da Francesco Marco Datini che con la sua "azienda" trasformò la città natale in uno dei centri del mercato tessile più importanti a livello europeo e molti dei fondaci datiniani erano sparsi in tutta Europa, persino a Barcellona, appunto. Entrambe le città, con un passato legato alla produzione tessile, oggi hanno trasformato le antiche strutture produttive in centri culturali di notevole attrattiva e diffusione culturale.
CaixaForum Barcelona - Av. Marquès de Comillas, 6-8 - Barcellona
Ingresso euro 18,00 Orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 10.30 alle ore 12,00

da Toscana & Chianti News, www.toscanaechiantinews.com

Contatti utili in Spagna

Ambasciata d'Italia
Indirizzo: C/ Lagasca, 98 - 28006 Madrid
Tel: 0034 91 423 33 00 - Fax: 0034 91 575 77 76
Web: www.ambmadrid.esteri.it
e-mail: archivio.ambmadrid@esteri.it

Consolato generale a Madrid
Indirizzo: Calle Agustín de Bethencourt, 3
28003 Madrid
Telefono: 91 210.69.10 - Fax: 91 554.66.69
www.consmadrid.esteri.it
e-mail: info.madrid@esteri.it

Consolato generale a Barcellona
Indirizzo: Calle Mallorca, 270
08037 Barcellona
Telefono: 93 467.73.05 - Fax: 93 487.00.02
www.consbarcellona.esteri.it
e-mail: segreteria.barcellona@esteri.it

Rete consolare italiana

Consolato a Bilbao
Indirizzo: Calle Ercilla, 14 - 48009 Bilbao
Telefono e Fax: 944.230.772
e-mail: consitalbilbao@terra.es

Consolato Burgos
Indirizzo: Avenida de la Paz, 10 - 1º B
09004 Burgos
Telefono: 947.270.723 - Fax: 947.268.634
e-mail: consolatoitaliaburgos@gmail.com

Consolato Ceuta
Indirizzo: Calle Alcalde David Valverde, 11
1ºC (Apartado n. 302) - 51001 Ceuta
Telefono: 956.514.574 - Fax: 956.510.589
e-mail: CERDEIRA_DIAZ@telefonica.net

Vice consolato Jerez de la Frontera
Indirizzo: Calle Manuel María González, 12
11403 Jerez de la Frontera (Cadice)
Telefono: 956.357.001 - Fax: 956.357.041
e-mail: viceconsuladodeitalia@gonzalezbyass.es

Consolato La Coruña
Indirizzo: Calle Marqués de Amboage, 11
- Bajo - 15006 La Coruña
Telefono: 663.787.010 - Fax: 981.282.837
e-mail: milanirepcons@yahoo.es

Consolato Las Palmas de Gran Canaria
Indirizzo: Calle León y Castillo, 281
35005 - Las Palmas de Gran Canaria
Telefono: 928.241.911 - Fax: 928.244.786
e-mail: italiacanarias@msn.com

Consolato Málaga
Indirizzo: Calle Joaquín Verdugo Landi, 7
29007 Málaga
Telefono: 952.306.150 - Fax: 952.306.150
e-mail: italconsulmalaga@hotmail.com

Consolato Oviedo
Apartado de correos 2082
Fax: 984 246 534
e-mail: paolo.ercolani@yahoo.es

Consolato Pamplona
Indirizzo: Calle Taconera, 2 - 31001
Pamplona (Navarra)
Telefono: 948.222.822 - Fax: 948.223.716
e-mail: italcons@teleline.es

Consolato San Sebastian
Indirizzo: Calle Idiaquez, 11
20004 San Sebastián (Guipúzcoa)
Telefono: 943.430.450 - Fax: 943.431.766
e-mail: vicitass@terra.es

Consolato Santa Cruz de Tenerife
Indirizzo: Calle Cruz Verde, 10 2ºA
38003 Santa Cruz de Tenerife
Telefono: 922.299.768 - Fax: 922.241.040
e-mail: consolatoitaliatenerife@wanadoo.es

Consolato Santander
Indirizzo: Paseo de Pereda, 36
39004 Santander (Cantabria)
Telefono: 942.215.855 - Fax: 942.215.963
e-mail: viceconsantander@hotmail.com

Consolato Siviglia
Indirizzo: Calle Fabiola, 10 - 41004 Siviglia
Telefono: 954.228.576 - Fax: 954.228.549
e-mail: consolato@italconsiviglia.com

Consolato Valenza
Indirizzo: Calle Dr. Romagosa, 5 - 1º 4
46002 Valencia
Telefono: 963.943.872 - Fax: 963.511.612
e-mail: italcon@retemail.es

Consolado Alicante
Indirizzo: Avenida da Benito Pérez Galdós,
9-11 1º dcha. - 03004 Alicante
Telefono:965.141.133 - Fax: 965.141.143

Consolato Cartagena
Indirizzo: Calle Mayor, 6 - 30290 Cartagena
Telefono: 968.505.750 - Fax: 968.528.751
e-mail: dago@dgg.es

Consolato Castellon de la Plana
Indirizzo: Calle Benarabe, 5 bajo
(entresuelo) - 12005 Castellón de la Plana
Telefono: 964.237.466 - Fax: 964.261.295

Consolato Saragozza
Indirizzo: Calle San Miguel, 2 9-A
50001 Saragozza
Telefono: 976.228.659 - Fax: 976.223.294
e- mail: vicecons.zaragoza@c2comunicacion.com

Corrispondente consolare Andorra
Indirizzo: c/ Prat de la Creu, 57 - 65, 4ª
Andorra la Vella
Tel. 00376 865740
Fax. 00376 865740

Comites www.comitesspagna.info
Madrid - Calle Agustín de Bethencourt, 3
Telefono: 91.534.50.14 - Fax: 91.534.50.14
e-mail: comites2001@yahoo.com
Barcellona - Indirizzo: Pasaje Méndez Vigo,8
Telefono: 93.487.88.51 - Fax: 93.272.08.59
e-mail: comitesbcn@yahoo.es
Tenerife
Telefono: 922.71.24.79
e-mail: comitescanarie@libero.it

Istituto Italiano di Cultura
Madrid - C/ Mayor, 86
Tel: 0034 91 547 86 03 / 0034 91 5475205
Fax: 0034 91 542 22 13
web: www.iicmadrid.esteri.it
e-mail: iicmadrid@esteri.it
Barcellona - Pasaje Méndez Vigo, 5
Tel: 0034 93 487 53 06 - Fax: 0034 93 487 45 90
web: www.iicbarcellona.esteri.it
e-mail: iicbarcellona@esteri.it

Enit, agenzia del turismo italiano
Paseo de la Castellana, 149 – 7º.
Edificio Gorbea 2 - 28046 Madrid
Tel: 0034 91 567 06 70 - Fax: 0034 91 571 15 79
Web: www.enit.it
e-mail: italiaturismo@retemail.es

Ice, Istituto Italiano per il Commercio estero
Paseo de la Castellana, 95 - Torre Europa,
planta 29 - 28046 Madrid
Tel: 0034 91 5974737 - Fax: 0034 91 5568146
e-mail: spagna.madrid@ice.it
web: www.ice.gov.it/estero2/spagna

Camera di Commercio italiana
Madrid - Glorieta de Quevedo, 5 - Escalera
dcha., 1º dcha - 28015 Madrid
Tel. 915 900 900; Fax 915 630 560
e- mail: info@italcamara-es.com
Barcellona - Avda. Diagonal, 419 – 1º 2ª
Tel: 0034 93 318 49 99 / 0034 93 318 49 98
fax: 0034 93 318 40 04
Web: www.camaraitaliana.com
e-mail: italcambcn@camaraitaliana.com

Dante Alighieri in Spagna
Granada - Tel. 958-282711
Web:www.dantegranada.org
e-mail:dantegranada@libero.it
Málaga – Tel. 952 35 95 07 –
Web:www.ladante.es
e-mail:dantealighierimalaga@gmail.com
Oviedo – Tel. 985 211 235
Web: www.dantealighieriasturias.es
e-mail: danteasturias@gmail.com

La 65. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica
in programma a Venezia dal 27 agosto al 6 settembre

Il Leone al maestro Olmi

È il maestro Ermanno Olmi il Leone d'Oro alla carriera della 65. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica, diretta da Marco Müller e organizzata dalla Biennale di Venezia, presieduta da Paolo Baratta, in programma dal 27 agosto al 6 settembre prossimi. Il premio, che rende omaggio a un cineasta che ha lasciato un segno profondo nell'invenzione del cinema moderno (già vincitore a Venezia di un Leone d'Argento nel 1987 con Lunga vita alla signora e di un Leone d'Oro nel 1988 con La leggenda del santo bevitore), sarà consegnato da Adriano Celentano

Ermanno Olmi, uomo di cinema di frontiera (geografica) ha scelto di vivere lontano dalle mode e dalle correnti modellando immagini e storie per conoscere e capire gli uomini. Il suo cinema, pervaso da un infinito stupore, esprime un'etica dello sguardo così vicino al mondo da apparire inattuale e "fuori dal tempo" e crede in una possibile continuità o mancanza di cesura tra lo schermo e la vita.

Il regista era al Lido già nel 1958 con alcuni dei suoi primi documentari realizzati per la Sezione Cinema dell'Edison Volta. Parlavamo di Adriano Celentano: sono stati infatti ultimati il delicato processo di restauro e il nuovo missaggio delle musiche di Yuppi Du, pellicola diretta nel 1975 da Adriano Celentano e interpretata, oltre che dallo stesso Celentano, da Charlotte Rampling e Claudia Mori, e ambientata in gran parte proprio a Venezia. Erano due anni che la Mostra attendeva il "ritorno a casa" del film che verrà presentato in prima mondiale, in questa nuova versione, il 4 settembre. Il film, certamente il più importante e rappresentativo della carriera cinematografica di Celentano, è un'opera che, a oltre trent'anni dalla sua anteprima al Festival di Cannes rivela ancora oggi tutta la sua attualità (le morti sul lavoro, la disoccupazione, le difficoltà di vivere al limite della soglia della miseria, l'inquinamento, i cantieri navali e le fabbriche chimiche, la disuguaglianza sociale). Yuppi Du è un'opera inclassificabile e dalla forte carica anticipatrice, caratterizzata da intuizioni folgoranti e da un ritmo stravagante, capace di spaziare dal genere comico al drammatico, dal fiabesco al musicale.

Per conoscere tutti i film in programma alla Biennale del Cinema bisogna aspettare fine luglio, ma intanto sappiamo che sarà Burn After Reading, scritto e diretto dai premi Oscar Joel ed Ethan Coen, ad aprire la rassegna. Il film, che può contare su un cast composto da George Clooney, Frances McDormand, John Malkovich, Tilda Swinton, Richard Jenkins e Brad Pitt, verrà presentato in anteprima mondiale la sera del 27 agosto. In questa dark comedy dai risvolti spionistici, John Malkovich interpreta il ruolo di ex agente della CIA le cui memorie finiscono accidentalmente nelle mani di due istruttori di una palestra di Washington che intendono trarre profitto dal ritrovamento. Il direttore della fotografia di Burn After Reading è Emmanuel Lubezki (Children of Men). Mary Zophres è la costumista alla sua ottava collaborazione consecutiva con i fratelli Coen. Jess Gonchor, già scenografo di Non è un paese per vecchi (No Country for Old Men), ripete l'esperienza con Burn After Reading.

In alto, il regista Ermanno Olmi, che riceverà il Leone alla carriera alla prossima Mostra del Cinema. Qui sopra, la passerella rossa per attori e registi. A sinistra, Adriano Celentano che sarà presente alla Biennale con il suo film restaurato Yuppi Du. Sotto, George Clooney e Brad Pitt, interpreti del film Burn After Reading che aprirà la rassegna

Ha nacido Hotpoint-Ariston

Una nueva marca. Una nueva generación de electrodomésticos.

Hoy Ariston se convierte en Hotpoint-Ariston. Una marca de electrodomésticos totalmente nueva que surge de la extraordinaria unión de Hotpoint, nº1 en Gran Bretaña, y Ariston, sinónimo de más de medio siglo de éxitos en Europa. Para ofrecer productos cada vez más innovadores a los que buscan lo mejor en estilo y confort.

www.hotpoint-ariston.es

Hotpoint
ARISTON

NUESTRAS IDEAS. TU HOGAR.