

spettacolo tecnologia moda benessere  
notizie interessi speciali  
comunicazione cronaca immagine  
italia politica novità terra cultura economia  
confronto

numero

23

# infoItaliaSpagna®

La rivista degli italiani in Spagna



Settembre - Ottobre 2010

È L'INNOVAZIONE DI OGGI  
A SOSTENERE  
IL BENESSERE DI DOMANI.

SAATCHI & SAATCHI



**IL NOSTRO FUTURO È COSTRUITO SUL CORAGGIO E LA RESPONSABILITÀ DELLE SCELTE DI OGGI.** Crediamo che il benessere vada costruito giorno dopo giorno, pensando sempre ai bisogni di oggi e di domani. È per questo che investiamo in tutte le fonti energetiche, ricercando e usando le tecnologie più avanzate. Crediamo nell'uso compatibile con l'ambiente di gas e carbone, capaci di soddisfare subito i bisogni di energia di oggi, e investiamo nelle fonti rinnovabili per renderle sempre più competitive ed efficienti. Come Archimede, il più avanzato progetto al mondo di centrale solare termodinamica. Perché solo la responsabilità nelle scelte di oggi può garantire un benessere sostenibile domani.



L'ENERGIA CHE TI ASCOLTA.

[enel.com](http://enel.com)

# all'interno



- 4 L'incontro per la pace a Barcellona
- 7 Nuovi sportelli consolari
- 8 Per una diplomazia economica
- 9 Ecco cosa serve alle aziende all'estero
- 10 Poco interesse per la politica internazionale
- 11 Energia solare, un flop?
- 12 Resca e i prodotti di nicchia del Cilento
- 14 Sicilia e Spagna unite in un vino
- 16 Il "timoniere" di Ibero Cruceros
- 18 Le soste del Vespucci in Spagna
- 20 Appuntamenti gastronomici d'autunno
- 22 Commenti dopo Atletico Madrid - Inter
- 24 News dagli Istituti italiani di cultura
- 25 Campioni di deltaplano
- 27 La Rubrica Legale
- 28 E-commerce
- 29 L'onda cinese in Italia e Spagna
- 30 Sponsor per il Colosseo
- 32 Ulivi e mele d'altri tempi
- 34 Immagini di un concorso

#### Foto Copertina:

La Cattedrale di Siracusa di nickrussel e *Castillo de la Mota* a Medina del Campo (Valladolid) di castillerozaldivar

Le altre foto: archivio Infoitaliaspagna, Internet e foto Ufficio Stampa Ambasciata d'Italia a Madrid



## infoItaliaSpagna

la rivista e il sito degli italiani in Spagna

### Infoitaliaspagna

Rivista bimestrale gratuita

n. 23. anno 4

web: [www.infoitaliaspagna.com](http://www.infoitaliaspagna.com)

e-mail: [info@infoitaliaspagna.com](mailto:info@infoitaliaspagna.com)

[periodelsoleit@telefonica.net](mailto: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:

Artes Gráficas Benalmadena

### Direttore

Patrizia Floder Reitter

### Realizzazione grafica

Graziella Tonucci

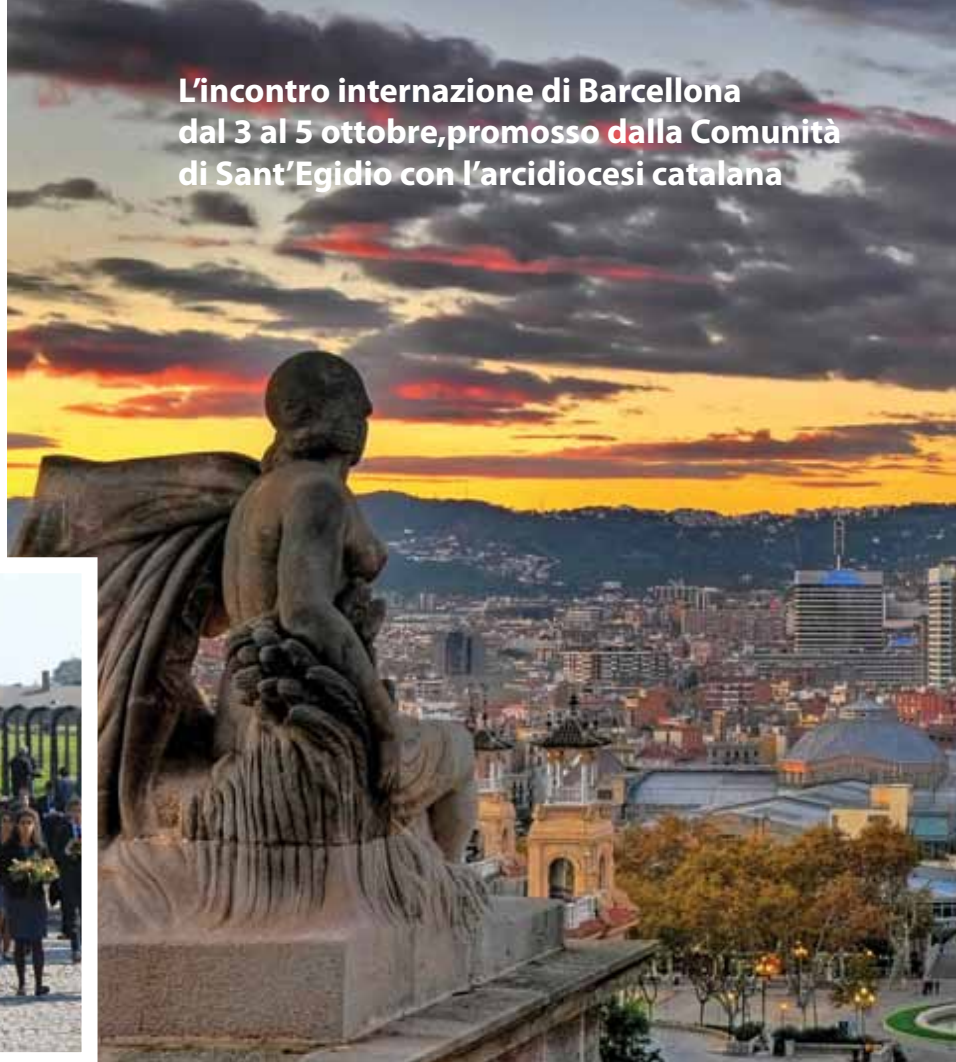
**Se volete ricevere la rivista in abbonamento:  
+ 34 -952 96 47 35**

**Cerchiamo collaboratori per la vendita  
di spazi pubblicitari.**

**Per contatti: + 34 - 687 83 70 65**



L'incontro internazionale di Barcellona dal 3 al 5 ottobre, promosso dalla Comunità di Sant'Egidio con l'arcidiocesi catalana



L'incontro di Cracovia dello scorso anno, con la marcia silenziosa a Birkenau



# Oggi più che mai, pace e dialogo

Si terrà dal 3 al 5 ottobre, a Barcellona, l'incontro internazionale di preghiera per la pace tra le religioni mondiali nello spirito di Assisi, promosso dalla Comunità di Sant'Egidio insieme con l'arcidiocesi catalana. Il tema dell'Incontro è "Vivere insieme in un tempo di crisi. Famiglia di popoli, famiglia di Dio". "L'incontro - ha detto il card. Lluís Martínez Sistach, arcivescovo di Barcellona - è uno degli avvenimenti religiosi di grande importanza" per la città quest'anno, assieme, ovviamente, alla visita di Benedetto XVI per consacrare il tempio della Sagrada Família il 7 novembre. L'iniziativa della Comunità di Sant'Egidio, ha sottolineato il porporato, è "un incontro sincero, nel rispetto dell'identità specifica di ciascuna religione", nel quale tutti insieme, però, chiedono "a Dio il dono della pace". L'obiettivo dell'incontro, ha aggiunto il cardinale, "consiste nel promuovere il perdono e la riconciliazione, e nel lottare contro la violenza, il razzismo, il totalitarismo e l'estremismo che deturpano l'immagine di Dio nell'uomo".

Tante le personalità del mondo religioso e politico che hanno già confermato la loro presenza a Barcellona. Tra queste, il cardinale Peter Kodwo Appiah Turkson, presidente del Pontificio Consiglio per la Giustizia e la Pace presso la Santa Sede; Yona Metzger, rabbino capo d'Israele; Muhammad Ali Taskhiri, iraniano, segretario generale del "World Forum for Proximity of Islamic Schools of Thought"; mons. Jean Benjamin Sleiman, arcivescovo di Baghdad; Seraphim Kykkotis, arcivescovo di Johannesburg e Pretoria, Patriarcato di Alessandria; Ishmael Noko, segretario generale della Federazione Luterana Mondiale; dal Giappone: Gijun Sugitani, consigliere supremo della Scuola Buddhista Tendai; dall'India: Homi Dhalla, presidente della Fondazione Mondiale Culturale Zoroastriana; Cristina

Elisabeth F. de Kirchner, presidente della Repubblica Argentina; Tarek Mitri, ministro dell'Informazione del Libano; Jaume Bartumeu Cassany, primo ministro del Principato di Andorra; Mario Soares, presidente emerito del Portogallo; il nostro ministro degli Esteri, Franco Frattini.

## Il messaggio di Barcellona 2010

di Alberto Quattrucci\*

Quale il significato dell'incontro di Barcellona? Per rispondere alla domanda dobbiamo gettare uno sguardo, pur brevemente, sulla realtà della storia contemporanea. Infatti, il valore di questi incontri internazionali è sempre da ricercare nella relazione con le vicende del mondo, con le domande e il bisogno dell'uomo e della donna contemporanei. Questa fu l'intuizione fondamentale di Wojtyła, nel promuovere Assisi '86: le religioni insieme, senza confusioni, per invocare da Dio il dono della pace, nella preghiera e nell'incontro umano, ma anche insieme per rivolgere un appello ai "potenti" del mondo, quello di sospendere ogni guerra.

Così, da allora, questi incontri annuali per la pace organizzati dalla Comunità di Sant'Egidio, sempre hanno avuto la caratteristica di promuovere un dialogo vero e non formale, di permettere un incontro umano, religioso e culturale autentico e, soprattutto, di affrontare con sincerità e coraggio i problemi, i conflitti e le domande fondamentali emergenti dalla storia contemporanea. Le religioni sono forti quando sono libere, hanno potere quando non sono schiave della politica o dell'economia. Esse possono usare la politica e l'eco-

(prosegue a pag 6)



Dopo la storica giornata del 1986

## Da Assisi a Cracovia, ogni anno un incontro

La Comunità di Sant'Egidio ha continuato a vivere lo spirito della Giornata Mondiale di Preghiera di Assisi, convocata da Giovanni Paolo II nel 1986, raccogliendo l'invito finale del pontefice in quello storico incontro: "Continuiamo a diffondere il messaggio della Pace e a vivere lo spirito di Assisi". Da allora, attraverso una rete d'amicizia tra i rappresentanti di differenti fedi e culture in oltre 60 paesi, la Comunità ha promosso un pellegrinaggio di pace, che ha fatto sosta, d'anno in anno, in diverse città europee e mediterranee. Ai due incontri di Roma (1987 e 1988) ha fatto seguito quello di Varsavia, dal titolo "War never again", nel settembre 1989, in occasione dei cinquanta anni dall'inizio della seconda guerra mondiale. Quindi gli incontri di Bari, Malta, Bruxelles, Milano, Assisi, Firenze, Napoli. Una riunione particolare si tenne nel 1995 a Gerusalemme, nel cuore della Città Santa. Nel settembre 2009, a settant'anni dall'inizio della seconda guerra mondiale, il pellegrinaggio di pace ha toccato Cracovia, la città di Giovanni Paolo II, in Polonia.



Sopra, in senso orario: l'iriano Muhammad Ali Taskhiri; Homi Dhalla, presidente della Fondazione Mondiale Culturale Zoroastriana; Yona Metzger, rabbino capo d'Israele; Gijun Sugitani, consigliere supremo della Scuola Buddista Tendai. In alto, Barcellona



## Il Papa proclamerà Basilica la Sagrada Família



Papa Benedetto XVI sarà a Barcellona il prossimo 7 novembre. Sopra, fervono i lavori per ultimare la Sagrada Família

L'incontro precede di un mese la consacrazione della Sagrada Família da parte del Papa. Benedetto XVI sarà infatti a Barcellona il 7 novembre per proclamare Basilica il tempio espiatorio, opera incompiuta dell'architetto catalano Antonio Gaudí, a più di un secolo dall'inizio della costruzione. Benedetto XVI entrerà nel tempio dalla porta di calle Mallorca, indosserà i paramenti nella sagrestia e realizzerà il rito di apertura delle porte del portico della Gloria. Inizierà poi l'Eucarestia con una processione del Papa, di cardinali e vescovi fino al presbiterio. Durante la Messa, si celebrerà il rito di dedizione dell'altare e si reciteranno la litania dei santi e la preghiera di dedizione o consacrazione della chiesa a Dio. Avrà poi luogo l'unzione dell'altare e delle pareti del tempio con l'olio santo, seguita dall'incensare l'altare e tutta la chiesa, che verranno poi illuminati.

Al termine della Messa, verso mezzogiorno, il Papa uscirà dal Portico del Nacimiento del tempio per salutare e recitare l'Angelus dallo stesso posto in cui si collocò Giovanni Paolo II, durante la sua visita a Barcellona nel 1982.

Il giorno prima, il 6 novembre, il pontefice visiterà Santiago di Compostela, nell'Anno santo giacobeo.





Uno dei 2 candelabri che vengono accesi dai rappresentanti religiosi dopo la firma dell'Appello di pace, nella cerimonia finale

nomia per cambiare il mondo, ma non possono mai essere usate dalla politica e dall'economia: in questo caso perderebbero la loro forza e tradirebbero la propria natura.

Un'altra edizione degli incontri interreligiosi annuali promossi da Sant'Egidio già si tenne a Barcellona nel 2001. Ricordo che l'atto conclusivo fu quell'anno nella piazza della cattedrale, era la sera del 4 settembre. Sette giorni dopo, l'11, avvenne il dramma delle "torri gemelle", destinato, lo vedo oggi in maniera più chiara, se non a cambiare la storia sicuramente a determinare in modo pesante le vicende degli ultimi dieci anni.

Inizia a diffondersi da allora, nei singoli come nei popoli interi, un ampio senso d'insicurezza e di paura. Cresce il bisogno di difendersi. La paura e la ricerca di sicurezza sembrano essere stati - chiedo scusa per l'esagerazione o la semplificazione, ma vorrei render con chiarezza la mia idea - i sentimenti che, sia a livello individuale sia nazionale, hanno come attraversato e in qualche modo determinato tutte le vicende degli ultimi dieci anni. La paura è sempre stata e sempre sarà una pessima consigliera per una buona convivenza umana; e dalla sicurezza, interpretata come difesa dall'altro, dal diverso, avvertito in ogni occasione come nemico, non può che scaturire violenza. Sono stati numerosi i frutti amari di questo "pensiero istintivo e irrazionale", fatto di paure e di bisogno di difendersi dal nemico, assunto come logica politica e sociale: un susseguirsi di conflitti disseminati in tanti angoli del mondo. Credo si possa affermare che i primi dieci anni di questo ventunesimo secolo siano tra gli anni più pieni di guerre e di violenza dal dopoguerra a oggi.

Sono stati anni di crisi del dialogo, culturale, interreligioso ed ecumenico. Tanti hanno affermato che una civiltà di pace era impossibile e che bisognava rassegnarsi alla dura realtà: questa è la natura dell'uomo e dei popoli. Molti hanno creduto, nei fatti, che la guerra sia, almeno talvolta, l'unica soluzione, che la guerra crea la pace, anche se lascia di solito un'eredità di veleno. Altri hanno affermato che la pace potesse venire solo dallo sviluppo del mercato, affidandosi all'unica provvidenza vera per loro: il mercato - e constatiamo tristemente negli ultimi anni, invasi da una larga crisi economica e finanziaria, a quale naufragio abbia portato investire in questo credo. "Il dialogo è ingenuo e anacronistico", è stata la lezione di questi anni. Ma noi di Sant'Egidio, insieme a tanti amici, rappresentanti delle chiese cristiane e delle grandi religioni mondiali, abbiamo testardamente e appassionatamente continuato a incontrarci, anno dopo anno. E il messaggio che da Barcellona vogliamo rivolgere al mondo intero è questo: il dialogo non è finito, ed è l'unica via seria e percorribile per il futuro dell'umanità!"

\*Segretario generale di Incontri internazionali Uomini e Religiosi della Comunità di Sant'Egidio



## Il programma delle tre giornate

### Domenica 3 ottobre

10.30 - Celebrazione Eucaristica - Santa Maria del Mar

17.00 - Assemblea di Apertura - Palau de la Música Catalana

#### Incontri e temi

### Lunedì 4 ottobre - mattina

*Etica della globalizzazione* - Generalitat. Sala Sant Jordi

*L'urgenza dell'unità dei cristiani* - Ajuntament. Saló de Cent

*America Latina: una risorsa nella globalizzazione* - Generalitat. Auditori

*Fare pace: un cantiere aperto per gli uomini di religione* - Ajuntament. Saló de Cròniques

*Raccontare le religioni nella comunicazione globale* - Escola Javerianes. Auditori

*Gli uomini spirituali: risorse in un mondo globalizzato* - Auditori Casal del Metge

*Ecologia umana, ecologia ambientale* - Museu Picasso

*La Scrittura e il credente* - Real Acadèmia de les Bones Lletres

### Lunedì 4 ottobre - pomeriggio

*Un futuro con "più Europa"* - Generalitat. Sala Sant Jordi

*Vivere insieme in un mondo di città* - Ajuntament. Saló de Cent

*Mediterraneo: lo spazio dell'incontro* - Generalitat. Auditori

*Gerusalemme* - Ajuntament. Saló de Cròniques

*"Il Signore ha fatto grandi cose per loro". Ebrei e cristiani in dialogo* - Escola Javerianes.

Auditori

*La gratuità nel tempo del mercato* - Auditori Casal del Metge

*Laici e credenti: le sfide comuni* - Museu Picasso

*Non c'è giustizia senza vita* - Real Acadèmia de les Bones Lletres

*Non disprezzare l'elemosina* - Palau Lloctinent

### Martedì 5 ottobre - mattina

*Migrazioni e futuro* - Ajuntament. Saló de Cent

*"I poveri sono il tesoro della chiesa". I cristiani nella via della carità* - Ajuntament. Saló de Cròniques

Auditori

*Per un destino comune: il dialogo islamo-cristiano* - Escola Javerianes. Auditori

*Africa: l'oggi della speranza* - Auditori Casal del Metge

*L'uomo moderno ha bisogno della preghiera?* - Museu Picasso

*Le religioni in Asia e il valore della vita* - Real Acadèmia de les Bones Lletres

*La famiglia e le religioni* - Palau Lloctinent

### Martedì 5 ottobre - pomeriggio

16.00 Preghiera per la Pace - Centro della Città vecchia

17.00 Incontri di Preghiera - Le varie comunità religiose si raccolgono in diversi luoghi, nel centro della città vecchia, per la loro preghiera.

18.30 Processione di Pace - I credenti lasciano i luoghi di preghiera e camminano insieme verso la piazza antistante l'Arcivescovado.

19.00 Cerimonia Conclusiva - Piazza della Cattedrale. Proclamazione e distribuzione dell'Appello di Pace 2010

Firma dell'Appello e accensione dei candelabri. Scambio della pace e processione di uscita.



Sono stati aperti a La Coruña, Vigo e Granada

# Tre nuovi sportelli consolari



L'Ambasciata d'Italia a Madrid informa di aver aggiunto altri tre sportelli alla rete dei Consolati onorari in Spagna. I nuovi uffici saranno punti di riferimento, dove espletare pratiche, ottenere consigli e richiedere interventi in caso di emergenza.

**- Vice Consolato a La Coruña.** Per i cittadini residenti nelle province di La Coruña e Lugo.

Dati di contatto: Vice Console Onorario: Francesco Milani - Avda. Juan Florez, 129 - 5º izda. - 15005 La Coruña - Fax: 981.244.533 - e-mail: milanirepcons@yahoo.es

**- Vice Consolato Onorario a Granada.** Per i cittadini residenti nelle province di Granada, Almeria e Jaén. Dati di contatto: Corrispondente Consolare: Marcello Memoli - Ap.do de Correos n. 314 - 18080 Granada - e-mail: info@consgranada.com

**- Vice Consolato Onorario a Vigo.** Per i cittadini residenti nelle province di Pontevedra ed Orense. Dati di contatto: Vice Console Onorario: Jesús Rodríguez Gil - L'ufficio è in apertura; i recapiti verranno resi pubblici nella pagina web della Cancelleria consolare di Madrid nei prossimi giorni.

**I nuovi uffici ricevono il pubblico esclusivamente su appuntamento che può essere chiesto direttamente per corrispondenza, fax o email.**

Sempre l'Ambasciata segnala che la rete consolare onoraria non può offrire il servizio di assistenza telefonica: trattandosi di uffici onorari, infatti, essi non dispongono di risorse finanziarie pubbliche ma solo delle risorse messe personalmente a disposizione dal Vice Console o dal Corrispondente Consolare. Ricordiamo però che per informazioni sui servizi consolari il cittadino può rivolgersi al telefono generale dei servizi consolari in Spagna - il 902.050.141 - e soprattutto allo "sportello virtuale" di Madrid o Barcellona, cioè le pagine web [www.consmadrid.esteri.it](http://www.consmadrid.esteri.it) oppure [www.consbarcellona.esteri.it](http://www.consbarcellona.esteri.it).

Inoltre, gli utenti della rete onoraria potranno anche ottenere un servizio perso-

nalizzato di assistenza telefonica tramite il call center a pagamento, contattabile al numero 807.505.883. Tale servizio, al costo previsto dalla legge spagnola, potrà fornire informazioni sulla normativa italiana, spiegazioni sui servizi consolari, consigli sul modo migliore di risolvere un problema, assistenza per fissare eventuali appuntamenti nonché predisporre i moduli precompilati per l'espletamento di determinate pratiche. Il costo della telefonata serve a finanziare il servizio stesso, nessun ricavo viene versato allo Stato italiano.

Inoltre, non va dimenticato che i Consoli onorari ed i Corrispondenti consolari hanno funzioni limitate e che le loro possibilità di intervento non sono assimilabili a quelle dei Consolati di prima categoria: non potranno ad esempio rilasciare il **nuovo passaporto digitale, che dovrà essere sempre ritirato a Madrid e Barcellona.**

Secondo il Rapporto Eurodac



Nell'Unione europea aumentano dell'8% le domande di asilo ma diminuiscono della metà gli ingressi di irregolari. Sono i dati emersi dal Rapporto Eurodac, il sistema di rilevazione biometrica dell'Ue per garantire la competenza delle domande

## Meno irregolari in Spagna e Italia

di asilo. Secondo il Rapporto, Italia, Grecia e Spagna sono ancora le nazioni a ricevere il maggior flusso di richiedenti asilo, anche se nel 2009 il numero degli extracomunitari arrestati o fermati dalle autorità italiane per essere entrati illegalmente è diminuito di oltre il 75% rispetto all'anno precedente, passando da 32.052 a 7.300. Complessivamente, nei ventisette Stati membri, sono state ben 236.936 le impronte digitali analizzate, di cui 31.071 di persone colte sul fatto mentre attraversavano le frontiere Ue illegalmente e 85.554 di persone fermate quando già si trovavano su suolo Ue senza averne il diritto. Il Paese da cui è arrivato a Eurodac il maggiore numero di segnalazioni è stato la

Grecia, dove sono state più di 18.700. Una forte riduzione è stata invece registrata anche in Spagna, dove si è passati da 7.068 a 1.994.





Il ministro degli Esteri Franco Frattini ha fatto il punto sul riordino degli enti di promozione all'estero

# Per una "diplomazia economica"

Il ministro degli Esteri Franco Frattini

**D**opo che la manovra economica da 25 miliardi di euro varata dal governo italiano è diventata legge, e che tutte le disposizioni contenute sono entrate in vigore dal 31 luglio (tra le misure urgenti e più contestate: la stretta sulle pensioni, lo stop agli aumenti degli stipendi per gli statali, i tagli a regioni ed enti locali, i tagli del 50% delle risorse destinate agli enti culturali), il ministro degli Esteri Franco Frattini ha fatto il punto con il Sole 24 Ore sul riordino degli enti di promozione (che in manovra dovevano essere accorpati, norma poi saltata, vedi lo scorso numero di *InfoItaliaSpagna*) e le novità della "diplomazia economica".

**Ministro Frattini, l'accorpamento tra l'Ice (che ha 116 uffici e 750 dipendenti, con un costo di struttura di oltre 60 milioni di euro) e gli altri istituti è saltato.**

"E quindi resta l'esigenza di una razionalizzazione del funzionamento della rete estera. L'obiettivo è arrivare a quello che la presidente di Confindustria, Emma Marcegaglia, ha indicato come la nascita di "uffici unificati" dell'Italia in ogni sede diplomatica. E questa è anche la mia idea".

**Quindi sarebbe la Farnesina ad avere il controllo delle attività sul campo?**

"Questo serve alle imprese e agli investitori, un ufficio unificato presso ogni ambasciata che sia il terminale unico di un flusso che parte dall'Italia attraverso le camere di commercio, il sistema industriale e lo stesso ministero dello Sviluppo economico".

**Come si arriva a questo?**

"Si era pensato inizialmente alla soppressione della rete estera dell'Ice facendola confluire nelle ambasciate. Ma siccome si tratta di persone fisiche, di strutture, di palazzi e di uffici, sarebbe stata problematica nell'immediato".

**Allora resta tutto così com'è, una gran quantità di enti che si muovono autonomamente?**

"Certo con la soppressione avremmo ottenuto risparmi reali, si potrebbe pensare di utilizzare la legge delega al

Si è parlato di riforme e "nuove diplomazie"

## La VII Conferenza degli ambasciatori



Alla VII Conferenza degli ambasciatori, che si è svolta lo scorso 29 luglio alla Farnesina, hanno partecipato oltre 130 capi missione all'estero. Durante i lavori si è parlato del nuovo servizio diplomatico europeo (SEAE), all'interno del quale le diplomazie nazionali "dovranno trovare nuove forme di collaborazione con le nuove istituzioni europee" e dovranno "riaffermare i loro ruoli e dimostrare ai propri parlamenti e alle opinioni pubbliche che vi è una differenza di funzioni con il SEAE e che vi è motivo per mantenere servizi nazionali efficienti".

È stata presentata anche la nuova riforma del ministero degli Esteri: la razionalizzazione delle direzioni generali, della rete diplomatica-consolare (finora ancora basata sulla vecchia struttura migratoria italiana), l'innovazione informatica (anche per una maggior trasparenza e tracciabilità dei documenti) ed una diversa metodologia decisionale, più decentrata a favore del territorio. Una riforma mirata ad una più incisiva promozione del sistema Paese, che vedrà la rete diplomatica avere capacità gestionale, "con gli ambasciatori dotati di maggiore skill manageriale e sottoposti al giudizio sulle loro performance". E sul fronte delle risorse, con i tagli alle risorse pubbliche: si "deve riuscire a fare di più con meno risorse evitando di fare meno con niente".



governo che scade nel gennaio 2011 per il riordino degli enti nazionali, accorpando Ice, Simest ed Enit, con il vincolo di dare agli ambasciatori il coordinamento sul campo di tutte le iniziative, a partire dalla missione di sistema, e in prospettiva, con un accordo-quadro, comprendendo gli uffici regionali all'estero".

#### **Il nuovo soggetto dovrebbe finire sotto la competenza del ministero degli Esteri?**

"Non faccio rivendicazioni di competenze, altrimenti troviamo solo dei muri, ma di ottimizzare le funzioni. Se l'obiettivo è condiviso l'ambasciata deve avere il coordinamento vero di tutte quello che accade in un paese".

#### **Un altro tema, riemerso via via, è quello di passare la competenza dell'ex ministero del Commercio estero sotto la Farnesina?**

"Se ne parla da 20 anni. Questo fu l'errore storico, gravissimo, della prima riforma Bassanini che quando riordinò i ministeri creò una struttura di commercio estero non accorpata alla Farnesina ma alle Attività Produttive. Oggettivamente da allora si discute ancora di trasferimenti, approccio che non funziona. Io dico: andiamo allo scopo, all'unico casello di uscita dell'autostrada".

da "Farnesina regista dell'export" di Carlo Marroni - Il Sole 24 ore



Tagli alle spese, tanti sacrifici per gli italiani

## **Intanto i partiti politici ricevono 286 milioni di rimborsi elettorali**

Scrivere Il Mondo lo scorso 3 settembre. "Sono stati approvati alla chetichella prima della pausa estiva quattro decreti a firma dei presidenti di Camera e Senato, Gianfranco Fini e Renato Schifani, che assegnano 286 milioni di euro di rimborsi elettorali ai partiti politici. Ogni anno si cumulano i contributi relativi a diverse tornate elettorali: regionali, europee, rinnovo della Camera e del Senato. Un meccanismo che fa incassare soldi anche a formazioni politiche ormai scomparse: la Rosa nel Pugno (Radicali più Sdi), per esempio, continua a percepire 1,2 milioni di rimborsi annui per le elezioni dell'aprile 2006 alla Camera.

Premiate anche le liste scese in campo nella sola circoscrizione estero: alle Associazioni italiane in Sud America sono stati appena attribuiti quasi 200 mila euro (quota annua) per le tornate 2006 e 2008 alla Camera e al Senato. Passano alla cassa anche il Movimento associativo degli Italiani all'Estero (100 mila) e Per l'Italia nel mondo con Mitico Tremaglia (71 mila).

Per le europee del 2009 sono solo sei i partiti che hanno portato loro candidati a Strasburgo e si dividono i relativi 46,5 milioni: 18,979 al Pdl, 14 al Pd, 5,5 alla Lega Nord, 4,3 per l'Idv-Lista Di Pietro; 3,5 per l'Udc e 252 mila al Südtiroler Volkspartei. La maxitorta dei rimborsi viene assegnata per tutta la durata della legislatura anche in caso di elezioni anticipate".

Il fascino del made in Italy da solo oggi non basta più

## **Per qualificarsi all'estero ecco cosa chiedono le aziende**

Secondo un'indagine di Assoamerestero e Unioncamere riportata dal settimanale Il Mondo, "nel primo semestre 2010 il 69% degli imprenditori ha registrato una ripresa dell'attività in ambito internazionale, rispetto a una situazione stagnante registrata negli ultimi sei mesi del 2009 dalla metà degli imprenditori intervistati. Ma su che cosa hanno dovuto investire le pmi italiane per rimanere competitive all'estero nonostante la crisi? Il 24%

degli intervistati ha puntato sulla ricerca di nuovi sbocchi commerciali e il 16,4% su alleanze con altre imprese. E se l'attenzione a politiche di prezzo ha favorito, da un lato, una maggiore selettività di spesa per la razionalizzazione dei costi di produzione (18,1%), dall'altro ha diminuito il prezzo di vendita dei prodotti (11,9%)".

Per quanto riguarda i servizi che le aziende ritengono necessari per qualificarsi all'estero, "per due imprenditori su tre (il 63%) è fondamentale avere informazioni puntuali sull'affidabilità e solvibilità delle controparti estere, per il 58% la ricerca di partner locali, mentre il 53% ritiene fondamentale reperire analisi di mercato dettagliate e aggiornate. La

metà del campione giudica invece utile ricevere dati su: normative doganali e sanitarie, gare d'appalto e bandi. Senza più la necessità di recarsi in loco. La metà delle aziende intervistate ha, infatti, drasticamente ridotto iniziative spot come le missioni commerciali (41%) e la partecipazione a fiere (46%). C'è poi anche il fatto che il fascino del made in Italy da solo oggi non basta più. Per imporsi davvero all'estero bisogna affiancare nuovi plus come la tracciabilità, il rispetto e la tutela dell'ambiente, l'utilizzo di tecnologie avanzate e la fidelizzazione del cliente.

La creatività e il design non sono più considerati, come in passato, elementi competitivi e che fanno la differen-



za. Nel 2007 erano valutati come un elemento di successo per il 27,5% degli imprenditori, oggi per il 25,4%. Per gli imprenditori, a decretare il successo dei nostri prodotti intervengono nuovi fattori come la garanzia di sicurezza del prodotto (7,9%), l'assistenza post-vendita (4,5%) e la riconoscibilità dell'origine che appena tre anni fa era importante per il 7,3% degli imprenditori, oggi per il 9,6%.

da "Imprese e Internazionalizzazione. Sorprese da una ricerca" di Barbara Millucci - Il Mondo





Filippo La Rosa, capo del servizio stampa e informazione del ministero degli Esteri

Noi italiani prestiamo poca attenzione ai fatti internazionali. Ecco cosa sta facendo la Farnesina per meglio coinvolgere i *media* e quindi il grande pubblico

## Poco interesse per l'estero

**F**ilippo La Rosa, 43 anni, già responsabile della comunicazione e dell'ufficio politico dell'Ambasciata d'Italia a Madrid, dalla fine del 2008 è tornato a Roma come capo del servizio stampa e informazione del ministero degli Esteri.

A lui abbiamo chiesto un commento su quanto emerso lo scorso luglio al Foreign Policy Forum, quest'anno alla sua prima edizione. Durante l'incontro, che era stato organizzato per creare un dibattito sui principali temi della politica e dell'attualità internazionale (coinvolgendo insieme ambasciatori italiani e alti funzionari della Farnesina, ambasciatori stranieri in Italia, rappresentanti dei *media* italiani e stranieri in Italia, esperti di politica estera), è infatti emerso che in Italia si parla poco di politica estera e il grande pubblico ne ha scarsa comprensione, in una generale "apatia" che "incide negativamente sulla coesione nazionale".

**Filippo, è vero che la politica estera interessa poco a noi italiani?**

"In Italia c'è effettivamente poca attenzione per la politica estera e i fatti internazionali di cui si parla sono sempre più riferiti alla cronaca: finiscono su giornali e tivù i disastri climatici, gli attentati, i terremoti. Certo, bisogna dire che se sono sempre meno le notizie di politica estera, questo lo si deve anche al forte calo delle corrispondenze estere dei giornali. Sicuramente, nel poco interesse dei giovani per la politica estera, nonostante l'Italia sia un Paese al centro del Mediterraneo e si viva nell'era della globalizzazione, molta responsabilità di questa disattenzione va ricercata nelle scuole e nelle università che non si preoccupano abbastanza della formazione 'estera' dei ragazzi".

**Cosa fa la Farnesina perchè ci sia una più diffusa consapevolezza e partecipazione nazionale alla politica estera?**

"C'è uno sforzo nuovo perchè si parli maggiormente di temi politici internazionali e si sta cercando una maggiore sinergia tra mondo diplomatico e mondo giornalistico. Una lezione che ho imparato a Madrid è proprio quella di lavorare a stretto contatto con la stampa, per far sì che molte notizie estere diventino appetibili per i lettori. Da un anno, per

esempio, stiamo lavorando a media forum su Paesi come Russia, Afghanistan, mettendo attorno a un tavolo diplomatici e giornalisti per scambi di opinione importanti, al fine di poter meglio riportare ai lettori i fatti internazionali. Così le vicende anche economiche dei singoli Paesi vengono seguite, riprese con maggior attenzione da giornali, radio, televisioni".

**A Madrid avevi inaugurato un nuovo concetto di rassegna stampa, attenta a far conoscere a diversi livelli in Italia cosa si diceva in Spagna del nostro Paese.**

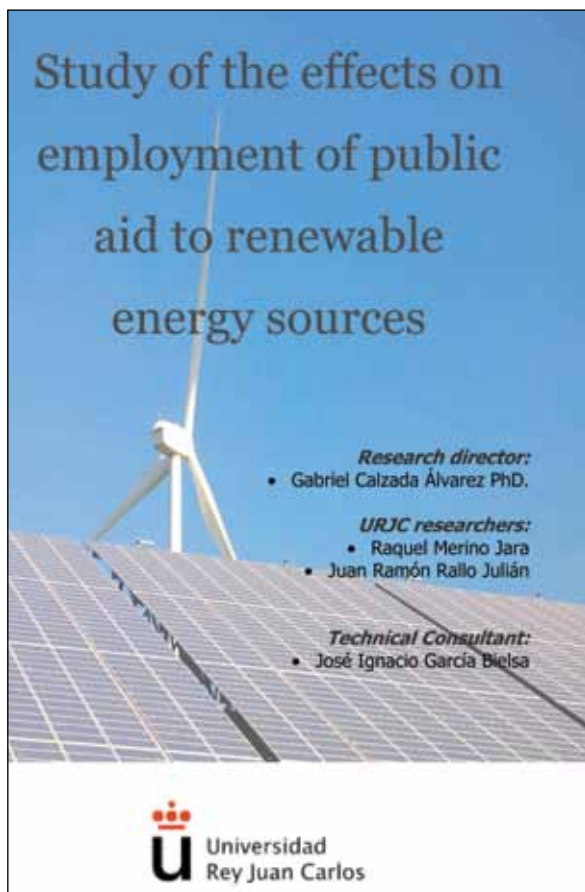
"È stata un'esperienza molto utile e che ho trasferito anche qui al ministero degli Esteri. Siamo passati da una a ben 120 rassegne stampa quotidiane per la rete diplomatica consolare: una grandissima innovazione perchè si mette a disposizione degli uffici a Roma e di tutto il ministero quello che la stampa italiana e una parte importante della stampa internazionale scrive sui vari Paesi, con riferimento all'Italia.

Avere il grande articolo di riflessione è utile, ma lo è altrettanto far conoscere piccole o grandi notizie per esempio relative a delegazioni commerciali, arrivo di imprenditori da altri Paesi, tutte quelle informazioni che in una rassegna stampa ministeriale non hanno ragione di entrare e che andrebbero perse. Invece vengono raccolte da un team di persone che iniziano a lavorare all'alba e alle 10 del mattino sono pronte per essere lette 120 rassegne stampe che vanno dalla Nuova Zelanda al Canada. Un monitoraggio davvero utile".

**Viaggiare sicuri e Dove siamo nel mondo, servizi offerti dalla Farnesina, vengono effettivamente utilizzati? È un'assistenza che funziona e viene davvero "compresa" dagli italiani?**

"Viene compresa, certo si iscrive di più chi sta per partire per località più esotiche e meno turistiche. Durante il terremoto di Haiti, per esempio, all'Unità di crisi è stato utilissimo poter contare sulle segnalazioni fatte sul sito, per cercare gli italiani dispersi nelle diverse località. E sta per uscire una nuova campagna di sensibilizzazione, con nuove immagini e un ammodernamento della comunicazione". (pfr)

Molto denaro pubblico speso in Spagna per le fonti rinnovabili



Lo studio  
compiuto da  
Gabriel Calzada.  
In alto, impianti  
eolici

## Energia solare, un flop?

Il governo degli Stati Uniti, come altri governi occidentali, ha spesso menzionato la Spagna come un esempio di politica di successo per la "green economy". Durante il primo semestre di quest'anno sono stati installati sul territorio spagnolo altri 727 MW di capacità eolica. Lo rende noto un comunicato della AEE (l'Associazione dell'industria eolica), precisando che, grazie a questa capacità aggiuntiva, la Spagna dispone ora di una potenza eolica pari a 19.880 MW.

In realtà, anche dopo aver ricevuto l'equivalente di 43 miliardi di dollari in sussidi, l'energia solare e dell'eolico rappresentano ancora meno dell'1 per cento del totale dell'energia elettrica spagnola. Gabriel Calzada, professore di economia presso l'Università Rey Juan Carlos di Madrid, nello studio pubblicato lo scorso anno ha calcolato che ogni nuovo posto di lavoro "verde" è andato a discapito di almeno due vecchi posti di lavoro nel settore privato: dal 2000, la Spagna avrebbe speso 571,138 euro per ciascun lavoro "verde". Senza le sovvenzioni, aveva spiegato Calzada, l'industria delle energie rinnovabili spagnole semplicemente non esisterebbe. Venne criticato per essersi schierati contro la "rivoluzione solare", ma lo stesso governo spagnolo però ammise tranquillamente, il 20 aprile 2009, che il crescente deficit creato dalle sovvenzioni per il solare aveva messo a repentaglio la stabilità finanziaria del settore dell'energia spagnolo.

Ora, il piano anticrisi di José Luis Zapatero ha drasticamente tagliato i sussidi, in particolare al fotovoltaico, per contribuire a ridurre la spesa pubblica: come risultato si è avuto il collasso degli investimenti nel settore, con la chiusura quasi immediata di diversi stabilimenti e il licenziamento di migliaia di persone (la sola Bp Solar ha lasciato a casa 480 dei suoi 575 dipendenti spagnoli).

Un tour virtuale al sito [www.quirinale.it](http://www.quirinale.it)



## Il Quirinale si può conoscere attraverso un **Gioco dell'Oca**



Il Gioco dell'Oca virtuale, un modo originale per far conoscere il Quirinale (foto in alto) a bambini e ragazzi. Sotto, il presidente Napolitano incontra alcuni alunni

Il sito ufficiale della Presidenza della Repubblica ([www.quirinale.it](http://www.quirinale.it)) ha reso disponibile un Gioco dell'Oca virtuale, che guida bambini e ragazzi alla scoperta di cosa si occupa il Capo dello Stato, del significato dei simboli della nostra Repubblica e degli spazi interni ed esterni del Palazzo del Quirinale. Per giocare si scrivono i nomi di quattro giocatori e si inizia con il tirare i dadi (ovviamente con un clic), percorrendo un "sentiero" fatto di quiz, fotografie (salotti, scalinate, biblioteche, stanze private) e filmati, riproduzioni in 3D degli interni del Quirinale, con le illustrazioni di Antonella Abbatiello (autrice di libri e film per ragazzi) che ha lavorato al progetto insieme con lo studio Bruno Bozzetto. All'arrivo, in alcune specifiche caselle sono previsti approfondimenti tratti dai testi "Il Presidente della Repubblica" e "La vita nel Quirinale".

A dare il benvenuto a questo tour virtuale è proprio Giorgio Napolitano, che prima di avviare il link del gioco invita anche a "visitare" la pagina dedicata alla Costituzione realizzata con il contributo di tanti studenti.





Raffaella Resca non si occupa più di viaggi in Spagna ma di prodotti dolciari di nicchia nel Cilento, che promuove anche in questo Paese

# “Ricominicio in dolcezza”



Raffaella Resca mentre segue l'imbottigliamento del liquore al cioccolato. A destra e accanto al titolo, cioccolatini ripieni e un croccante con noci e fichi del Cilento

Dopo anni trascorsi in Spagna nella sua agenzia di viaggi, e ricoprendo l'incarico di consigliere del Comites di Madrid, da qualche mese Raffaella Resca ha chiuso l'attività commerciale (mantenendo quella istituzionale e la residenza a Málaga) ed è tornata a trascorrere la maggior parte del suo tempo in Italia. Nelle vesti di imprenditrice, sì, ma anche per lavorare fisicamente la terra in un luogo, Valle dell'Angelo, nella splendida cornice del Parco naturale del Cilento, che lei definisce “davvero unico e speciale”. Raffaella, infatti, promuove i prodotti di una pasticceria artigianale del luogo che realizza squisitezze come cioccolatini all'olio extravergine d'oliva, al vino rosso barricato, la crema di caramello o liquori dai sapori di una volta. E non disdegna di piantare fichi, seguire le coltivazioni, oltre a curare la confezione di tutti i prodotti della Pasticceria Pietro Macellaro.

## Come è nata la tua avventura nel mondo dello slow-food?

“Quando realizzai a Málaga, due anni fa, l'evento Wine & Food Emotions of Italy, venne da Valle dell'Angelo il proprietario di un incantevole ristorante slow food, uno dei più famosi nella provincia di Salerno e della Campania. Cominciò l'amicizia con lui, con il maestro pasticciere Pietro Macellaro e con il sindaco. Andai a trovarli, iniziammo a collaborare in diversi eventi locali; apprezzai la professionalità, la tanta voglia di fare di Macellaro che ha ereditato dal nonno il laboratorio, fondato nel

1952: fu la prima pasticceria dell'Alto Cilento. Ora lavoro con Pietro, promuovendo i suoi prodotti che sono di altissima qualità, senza grassi vegetali idrogenati, né coloranti o conservanti. Ho anche acquistato un vecchio casale da ristrutturare nella stessa proprietà dove vivo quando sono in azienda agricola. Siamo in un posto isolato, circondati da una natura meravigliosa, la terra è dura come la gente del luogo, ma se la sai lavorare con amore, i risultati sono meravigliosi: i nostri prodotti sono testimonianza di una cura continua, da quando i frutti vengono raccolti fino alla confezione finale”.

## Cosa hanno di speciale queste dolcezze del Cilento?

“Pietro Macellaro non usa margarine, oli strani, solo burro, panna fresca o olio extravergine, la frutta di stagione e ogni prodotto è controllato da lui stesso. Siamo agli inizi dell'attività, ma il prodotto è di una qualità notevole, per Natale e per Pasqua abbiamo fatto panettoni e colombe all'o-





lio extravergine d'oliva con pezzetti di olive nere semicandite, noci e gocce di puro cioccolato. Qui si realizzano artigianalmente cioccolatini con una ganace all'olio extravergine d'oliva o al vino rosso barricato; biscotti con burro di bufala, cioccolato e mandorle; composte di fichi bianchi del Cilento e mandorle caramellate. Produciamo composte al caffè, confettura di fragoline di bosco, crema spalmabile ai fiori d'arancio, liquori naturali alla menta e basilico, ai fichi d'india, al cioccolato (senza latte quindi indicato anche per

chi ne è intollerante). E poi torte di ogni tipo, su ricette originali del luogo e con una materia prima 'a chilometro zero', proprio nello spirito dello slow-food".

**Dove si vendono questi prodotti?**

"Si possono comprare online, alla pagina web di Pietro Macellaro, chiedendo anche confezioni 'su misura', ovvero personalizzate, e poi cerchiamo di far conoscere i nostri prodotti di nicchia in tutta Italia partecipando a fiere, eventi gastronomici. In Spagna abbiamo già degli estimatori che apprezzano



Raffaella all'evento Wine & Food Emotions of Italy di Málaga e, sopra, durante la raccolta delle mandorle lo scorso agosto. In alto, altre confetture, dolci preparazioni e liquori di Pietro Macellaro

l'originalità e l'assoluta freschezza delle nostre creazioni di pasticceria. Personalmente curo la confezione dei prodotti finiti, che sono tutti preparati manualmente: la decorazione di vasetti e bottiglie è semplice, punta a valorizzare il contenuto che è davvero speciale; utilizzo

materiali ecologici e decoro con mazzolini di lavanda, ghiande, bacche secche, con quello che la natura offre in questo posto ancora incontaminato. Se potessi aggiungere una lucciola ad ogni confezione lo farei, però poi sparirebbero anche qui, e non lo voglio davvero!"

# Un vino che unisce due Terre



Lei andalusa, lui palermitano. Nel 2003 lasciano la Spagna per gestire con i cugini un vigneto nel Trapanese. Nel 2007 nasce Dos Tierras, 80 per cento Nero d'Avola e 20 cento Tempranillo: poche bottiglie ma tanti consensi anche nella stessa Rioja. E le sperimentazioni continuano

Hanno dato vita al progetto *Dos Tierra*, vino e cultura per sottolineare l'unione tra le loro due terre, Spagna e Sicilia. Non a caso, il loro sito si apre con una frase di Leonardo Sciascia: "Se la Spagna è, come qualcuno ha detto, più che una nazione un modo di essere, è un modo di essere anche la Sicilia; e il più vicino che si possa immaginare al modo di essere spagnolo"; ma questa è anche la filosofia di vita di Beatriz de la Iglesia Garcia, 33 anni, restauratrice di Siviglia, e di suo marito, Pierpaolo Badalucco, 36 anni, palermitano con un'azienda di famiglia tra Petrosino e Mazara del Vallo, nel Trapanese.



Pierpaolo Badalucco con la moglie Beatriz de la Iglesia Garcia e il loro vino Dos Tierras

Raccolta dell'uva nel Trapanese, con la maglietta Andalucía...



Proprio qui, nella Sicilia più occidentale, nel 2003 hanno lanciato la loro sfida: impiantare vitigni spagnoli accanto alle varietà locali per cercare nuovi blend.

Rientrati da Madrid, dove Pierpaolo lavorava da un paio d'anni per un istituto di credito, la coppia fonda la società Terre Sicane assieme ai cugini Giampaolo e Salvatore De Vita, per gestire i 30 ettari di vigneto nel Trapanese puntando sulla qualità: raccolta manuale in cassette, selezione in vigna delle uve togliendo i grappoli ritenuti non buoni per la vinificazione. Accanto a loro, gli instancabili operai Ciccio, Girolamo e Gaspare.

Cominciano con il Tempranillo, famoso vitigno della Rioja, presente anche a Mazara del Vallo e riconosciuto dalla Regione Sicilia; dopo diverse sperimentazioni, nel 2007 nasce *Dos Tierras*, costituito per l'80 per cento da Nero d'Avola e per il 20 cento da Tempranillo. Vino rosso rubino intenso con sfumature violacee. Appena 3 mila bottiglie ma che sono state apprezzate a Palermo così come a Barcellona (dove viene



Pierpaolo e Beatriz hanno affiancato a vigneti di Nero d'Avola filari di Tempranillo, tipico della Rioja. Sotto, lavoro in vigna e selezione delle uve, togliendo i grappoli ritenuti non buoni per la vinificazione

venduto all'Enoteca Italiana) e nella Rioja. "Dopo anni di prove in vigna e in bottiglia, abbiamo raggiunto la consapevolezza delle potenzialità dei nostri vini pur sapendo di essere all'inizio di un percorso non facile" afferma Beatriz, da pochi mesi mamma della piccola Beatrice.

"Il Tempranillo è un vitigno complicato, non è ancora ben chiaro come risponda e i risultati sono diversi da un'annata all'altra" aggiunge Pierpaolo, la cui famiglia da quattro generazioni si dedica ai vigneti. Il nonno fu il primo ad iniziare la produzione di vino, in gran parte Marsala, e il giovane manager spera di riuscire a breve a ristrutturare la cantina di famiglia.

Ora, però, tutti gli sforzi e gli investimenti sono concentrati sul vigneto. "Pensare -racconta- che noi figli siamo sempre stati costretti dai genitori a vendemmiare con tutti i nostri operai, seguendo i loro orari, mangiando con loro tra le viti. Era molto pesante e crescendo non volevo vedere un vigneto nemmeno in foto. Invece, durante la mia permanenza a Madrid e dopo un lungo periodo trascorso in Scozia, mi sono accorto di quanto mi sentissi dentro quel mondo vignaiolo. Pensi di non farne parte, ed invece fa parte di te. Un sentimento molto latente, quasi impercettibile; difficile da descrivere ma forte. Per questo sono tornato".

Beatriz lo ha seguito con entusiasmo in questa avventura nel mondo del vino, pur mantenendo il lavoro di restauratrice. "È un'attività antieconomica - precisa Badalucco - e vinifichiamo solo il 5 per cento dell'uva che raccogliamo; la rimanente



continuiamo a venderla. Però stiamo aumentando la produzione, incoraggiati dai tanti apprezzamenti che riceviamo. Speriamo di raddoppiare il numero delle bottiglie, oggi circa 5 mila, per arrivare a commercializzarne almeno 11 mila".

Le prossime sfide? Elevare la percentuale di Tempranillo nel *Dos Tierras*, creare un Tempranillo in purezza e sperimentare un bianco con un nuovo blend siculo-spagnolo, magari tra uve Grillo e Verdejo. Nel frattempo, Beatriz e Pierpaolo stanno lavorando anche a un progetto fotografico di ricerca della Spagna in Sicilia e viceversa. L'idea è di farne una piccola pubblicazione, da regalare assieme al loro vino. Un altro modo per sottolineare il forte legame tra le loro due terre (*pfr*).



Mario Martini



Mario Martini, da 40 anni nella maggiore compagnia di navigazione italiana, dirige dal 2008 Ibero Cruceros

## Il timoniere in Spagna di Costa Crociere

di **Giorgio Silvestri**

**S**i definisce con umiltà un “marito fedele” del gruppo genovese Costa Crociere, compagnia in cui lavora ormai da quattro decenni e di cui ha esportato l’italianità in mezzo mondo. Da Madrid, lontano da quel mare dove è nato e cresciuto, Mario Martini dirige da quasi due anni Ibero Cruceros, la filiale spagnola della maggiore compagnia di navigazione italiana. Nato 64 anni fa nella celebre cittadina “dei mille bianchi velieri”, Camogli, a pochi chilometri da Genova, Martini ha iniziato il suo percorso con l’allora Costa Armatori SpA nel 1969 come ufficiale del ponte comando delle navi del gruppo, per poi ascendere rapidamente a primo commissario di bordo e sbarcare nel 1976 a Caracas, in Venezuela, come direttore delle vendite della compagnia. Otto anni dopo, nel 1984, il nostro fa ritorno a Genova, dove sarà per nove anni direttore delle vendite e poi direttore commerciale del gruppo Costa per tutta l’Italia. Giunto una prima volta in Spagna nel 1993 come nuovo direttore commerciale di Costa Crociere per Italia, Spagna e Portogallo, Martini ha ricoperto le massime cariche nella gestione del marchio Costa in tutta Europa per poi diventare, nel novembre 2008, responsabile della neonata Ibero Cruceros, la nuova scommessa di Costa Crociere sul mercato spagnolo.

**Direttore, con quali obiettivi è arrivato a Madrid?**

“Sono arrivato in Spagna a novembre 2008 quando il gruppo Costa, che nel 2007 aveva acquisito il 75% di Ibero Cruceros da Orion, comprò il restante 25% per gestire in modo autonomo la sua commercializzazione in Spagna. È stata una sfida molto difficile ma ben riuscita, tenendo presente che in un momento di crisi profonda siamo riusciti a impiegare 50 nuove persone nel gruppo. Nel 2009 abbiamo aumentato del 23% l’offerta di posti sulle nostre navi anche grazie all’introduzione di nuove imbarcazioni, mentre nel 2010 la crescita è stata del 38%.”

Possiamo dire che non è nuovo in Spagna...

“La Spagna l’ho incontrata per la prima volta nel 1993 come diret-

tore commerciale di Costa Crociere per l’Europa del Sud, incaricato di aprire due uffici, a Madrid e Barcellona, e di promuovere lo stile delle crociere ‘all’italiana’ del gruppo. Quell’esperienza mi aiuta oggi a spiegare al pubblico la nuova filosofia di Ibero Cruceros, una marca totalmente spagnola che organizza crociere con uno stile al 100% spagnolo”.

**Il motto pubblicitario di Ibero Cruceros è *Hablamos tu idioma*. La lingua spagnola è un segno distintivo della compagnia?**

“In generale, sì. Tutto il personale a bordo delle nostre navi, i nostri chef, direttori di alberghi, intrattenitori e direttori di crociere vengono da paesi latini e parlano spagnolo, un requisito indispensabile perché abbiano quell’esperienza e professionalità che piacciono al mercato spagnolo”.

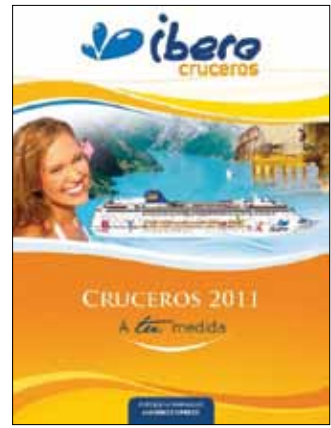
**Come si conquista la clientela spagnola?**

“La strategia principale riguarda proprio la lingua: il cliente italiano accetta, bene o male, l’uso di altre lingue, mentre in Spagna l’uso dell’idioma natale è ancora assai sentito. Per questo, per esempio, organizziamo solo spettacoli e attività ricreative in spagnolo. Un altro fattore importante, sperimentato da diverso tempo in Italia, è andare a trovare il cliente letteralmente “sotto casa”: le nostre crociere iniziano e finiscono oggi a Barcellona, Málaga, Vigo, Cadice, Bilbao e Santa Cruz de Tenerife, senza contare che dall’anno prossimo avremo collegamenti stabili con Valencia, La Coruña e Alicante. Una terza strategia consiste nell’adattarsi alle abitudini gastronomiche spagnole: il cliente spagnolo, per fare un esempio, consuma meno pasta rispetto a quello italiano, e solo pochi buongustai la chiedono ‘al dente’ (ride)”.

**Poi c’è il “pacchetto bibite”...**

“Il pacchetto “Ibero Plus” è stata un’altra perla della nostra compagnia, visto che permette al cliente di comprare a un prezzo fisso molto attrattivo una serie di bibite di buon livello in ogni momento della giornata. La maggior parte delle compagnie non applica questo genere di pacchetti, e le poche che lo fanno includono automa-





ticamente questa forma di "tutto incluso" nel prezzo della crociera, come si usa nei villaggi turistici. Ciò non si sposa con la filosofia di Ibero Cruceros e spesso implica soluzioni di basso livello, come servire il vino in caraffa o bibite di marche sconosciute, per cui abbiamo cercato di mantenere una sorta di tocco di classe".

**Come si fronteggia una crisi economica come quella attuale?**

"Quando accettai questa sfida ero cosciente di arrivare in un momento difficile per l'economia e per il turismo in tutta Europa, ma soprattutto in Spagna. Anche per questo lanciammo una tariffa Ahorra Ya che premiava, come nel caso delle compagnie aeree, il cliente che prenotava la sua crociera con molto anticipo. Ciò ha avvicinato a Ibero Cruceros una nicchia di clienti che non avrebbero mai pensato di imbarcarsi, mantenendo la qualità di sempre a prezzi più bassi. Mi auguro che l'economia abbia già toccato il fondo e che il 2011 sia un anno ancor meno difficile che il 2010, vulcano islandese permettendo (ride). Le eruzioni di aprile hanno rallentato le vacanze in tutta Europa per tre-quattro settimane, con grossi danni per tutta l'industria turistica. Tornando al mercato spagnolo, però, c'è un punto in particolare su cui lavoriamo molto".

**Quale?**

"Stiamo cercando di riempire il più possibile le basse stagioni, spie-

gando ai clienti che si possono fare delle belle crociere anche in inverno grazie a itinerari culturalmente stimolanti, per limitarci a degli esempi, in Egitto, Turchia, Grecia o nelle stesse città d'arte italiane. Vogliamo trovare, come già avviene in Italia, un cliente "per tutte le stagioni": per questo, abbiamo lanciato campagne specifiche per pensionati, universitari e soprattutto per le giovani coppie di sposi, di solito propense a viaggiare nei mesi di maggio-giugno e settembre-ottobre.

**Nonostante la giovane età della compagnia, il vostro lavoro ha già ottenuto due importanti riconoscimenti...**

"Per due anni consecutivi, 2009 e 2010, siamo stati premiati dagli utenti del portale turistico Mucho Viaje (del gruppo Planeta, ndr) come la compagnia di crociere con il miglior rapporto qualità-prezzo, mentre nel 2009 siamo risultati la miglior compagnia di crociere spagnola in assoluto. Ho ritirato personalmente le targhe con un'emozione straordinaria e mi sono sentito un italiano fiero e importante. Ricordo che al mio fianco sedevano i rappresentanti dell'Ambasciata d'Italia, dato che il nostro Paese era stato giudicato dagli utenti la migliore destinazione turistica in assoluto. Insomma, il Sistema-Italia ha conquistato 2 premi su 10: non è cosa da poco!"



## Nel 2009 i passeggeri sono stati quasi 170mila

Ibero Cruceros nasce nel 2007 con l'acquisto del 75% dell'operatore turistico spagnolo Orizonia da parte del gruppo genovese Costa Crociere SpA, che l'anno dopo si aggiudica il 100% delle azioni. La compagnia dispone di quattro navi (Grand Mistral, Grand Voyager, Grand Celebration e Grand Holiday) e ha trasportato nel 2009 un totale di quasi 170.000 passeggeri. Costa Crociere SpA, presieduta dal milanese Pierluigi Foschi, è la prima compagnia di navigazione italiana e la quinta nel mondo dedicata all'attività crocieristica; proprietaria anche di Aida Cruises, rivolta al mercato tedesco, fa parte dal 1997 del gigante anglo-americano Carnival Corporation & Plc, che riunisce 12 delle maggiori compagnie di navigazione mondiali.

Alcune immagini della flotta Ibero Cruceros. In alto, suite con balcone privato, l'ultimo catalogo e una piscina della Grand Holiday, nave inaugurata nel maggio di quest'anno e che nella pagina accanto vediamo in navigazione nel Mediterraneo

Durante la sosta a Palamos circa 8.000 persone hanno visitato il prestigioso veliero

# L'incanto del Vespucci



Da destra: il contrammiraglio Isidoro Fusco, addetto alla Difesa in Spagna, il sindaco di Palamos, Maria Teresa Ferres Avila e il comandante della Vespucci, capitano di vascello Giorgio Trossarelli

locali civili, provenienti anche da Barcellona e dalla vicina Girona, e di una rappresentanza della comunità italiana presente nella zona di Palamos).

In particolare hanno avuto grande successo le esibizioni di tecniche marinaresche (come cucitura delle vele, preparazione nodi, manutenzione attrezzi velici) da parte di personale di bordo, tenutesi presso uno stand appositamente allestito nei pressi del Museo della Pesca di Palamos (unico museo del genere esistente in tutto il bacino mediterraneo) e l'esibizione di spiegamento delle vele, durante la quale si è simulato un posto di manovra con personale che è salito sui pennoni degli alberi della nave.

Và ricordato che sul Vespucci le vele sono ancora in tela olona, le cime sono tutte ancora di mate-

La nave-scuola Vespucci ha effettuato una visita a Palamos dal 23 al 27 giugno, nell'ambito dell'attività di addestramento "Mariscuolanav" a favore degli allievi della scuola navale Morosini. La visita del Vespucci ha coinciso con l'inizio e la fine della "Fiesta Mayor", festa che ha inizio il 24 con le celebrazioni del santo patrono della cittadina (San Juan) e che in pratica suggella l'avvio della stagione turistica locale. Durante la sosta, circa 8.000 persone hanno visitato il prestigioso veliero della Marina militare italiana e hanno avuto luogo diversi incontri ufficiali, come la cerimonia di "gemellaggio" tra la cittadina e la nave, svoltasi presso la Sala Consiliare dell'Ayuntamiento alla presenza della giunta comunale al gran completo ed una significativa rappresentanza dell'equipaggio della nave.

La sera del 25 giugno si è svolto il solito "attesissimo" ricevimento a bordo, con la partecipazione di molte autorità



Sopra, una delegazione della Vespucci durante i festeggiamenti della "Fiesta Mayor". In alto, la nave scuola in navigazione e ormeggiata nel porto di Palamos

liero della Marina militare italiana

ucci



riale vegetale, e le manovre vengono rigorosamente eseguite a mano; ogni ordine a bordo viene impartito dal comandante, tramite il nostromo, con il fischietto; l'imbarco e lo sbarco di un ufficiale avviene con gli onori al barcarizzo a seconda del grado dell'ospite. L'unità ha lasciato Palamos la mattina del 27 giugno, tra tanta gente presente sul molo per assistere alla partenza e tante piccole imbarcazioni, a vela e a motore, che hanno accompagnato il Vespucci dal disormeggio fino all'uscita dalla rada, testimonianza di una accoglienza speciale e di una visita molto gradita dall'intera cittadinanza. La sosta ha avuto una grande copertura mediatica, sia giornalistica che televisiva, da parte di teste sia nazionali che locali

A bordo gli allievi della prima classe

## La campagna 2010



La partenza da Livorno: gli allievi si imbarcano. Sotto, verso La Maddalena; lavori a bordo e l'omaggio della corona di fiori, in ricordo dei caduti della corazzata Roma nel punto di affondamento, nelle acque del golfo dell'Asinara

La nave scuola della Marina militare italiana Amerigo Vespucci è salpata il 6 luglio da Livorno per la campagna d'istruzione 2010 in favore degli allievi della prima classe dell'Accademia navale.

Il veliero, al comando del capitano di vascello Giorgio Trossarelli, nel viaggio di istruzione di circa tre mesi ha fatto sosta in 7 porti tra Africa e Nord Europa: Tangeri (Marocco), Le Havre (Francia), Copenaghen (Danimarca), Amsterdam (Olanda), Bremerhaven (Germania), Cadice e Palma di Majorca (Spagna) e rientrerà a Livorno il 30 settembre. A Cadice ha fatto sosta dal 13 al 17 settembre, a Palma di Maiorca rimarrà dal 22 al 26 settembre. A bordo, oltre all'equipaggio della nave, 113 allievi della 1ª classe dei corsi normali (87 uomini e 26 donne), 9 dei quali stranieri provenienti da Kuwait, Senegal, Albania, Iraq, Yemen, Perù.



Ecco le fiere e le manifestazioni enogastronomiche più attese dei prossimi mesi

# Autunno goloso

L'ottava edizione del **Salone Internazionale del Gusto** si svolgerà a Torino (Lingotto Fiere) dal **21 al 25 ottobre**; aperta al pubblico, la vetrina della produzione enogastronomica artigianale e di qualità si svolge in concomitanza e in stretto contatto con Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo, che riunisce attori della filiera agroalimentare da 150 Paesi, impegnati a difendere e promuovere modi di produzione rispettosi dell'ambiente. Come sempre, ci saranno i Laboratori e Teatri del Gusto, dove produttori, esperti e grandi chef accompagnano il pubblico nell'esperienza sensoriale e di conoscenza; e gli Appuntamenti a Tavola, realizzati dal gotha della cucina mondiale fuori dal Lingotto Fiere, in dimore storiche, castelli e ville. Lo spazio espositivo al Salone del Gusto è la novità di quest'anno, è organizzato in funzione dei territori: non ci sono più le vie tematiche e l'area dei Presidi, ma ogni regione o Paese del mondo presenta le sue produzioni, i suoi progetti, le sue cucine. Otto i momenti dedicati alle comunità del cibo e altrettanti ai Presidi internazionali (dal suino basco euskal txerria al vino in anfora della Georgia), e 19 agli italiani. Tra le tante novità, l'idea più originale di quest'anno, la Cena degli avanzi. Un gruppo di cuochi, dal ristorante stellato all'osteria, quando le porte dell'edizione 2010 si chiuderanno, lunedì 25 ottobre, eserciterà fantasia e tecnica utilizzando come materia prima quanto avanzato dalle cucine del Teatro, dei Laboratori, e prodotti dei Presidi italiani e internazionali, o dei Mercati della Terra, che non possono essere conservati o rispediti in patria.

Dal **21 ottobre** Bacco sarà l'ospite d'onore di una delle vie mondiali del fashion, **via Montenapoleone** a Milano, meta immancabile degli appassionati dello shopping e dell'alta moda italiana e mondiale. Nei 421 metri della via scatta infatti l'**operazione "Vendemmia"**, con le boutique che ospiteranno degustazioni di vini pregiati, incontri con produttori ed enologi, ma anche con architetti che hanno disegnato cantine importanti, o artisti che hanno firmato etichette prestigiose (come succede già da anni a Parigi), unendo così due eccellenze universalmente riconosciute del made in Italy, il vino e la moda. Decine di espositori e una splendida cornice storica: **sabato 2 e domenica 3 ottobre a Mantova** torna "**Salami & Salumi**", evento dedicato alla norcineria italiana d'origine, giunto alla sua VIII edizione. Ciascuna piazza del cuore della città dei Gonzaga, Patrimonio Unesco dell'Umanità, ospiterà un tema differente: Piazza Erbe proporrà esposizione e vendita di "salumi diversi" ottenuti da carni non suine (oca, bufalo, struzzo, bovino, asino), Piazza Broletto sarà soprattutto un inno ai salumi mantovani, mentre Piazza Sordello riunirà l'irresistibile richiamo dei "Golosi in Piazza", fra salumi e prodotti tipici in abbinamento provenienti da tutte le regioni d'Italia. Per informazioni: Mantova Expo Tel: 0376 225757; Web: [www.mantovaexpo.it](http://www.mantovaexpo.it). A Castegnato, provincia di Brescia, ha luogo **dall'8 al 10 ottobre "Franciacorta in Bianco"** manifestazione nata quindici anni fa con l'intento di valorizzare il latte e i suoi derivati, divenuta ormai la più autorevole rassegna d'arte casearia nazionale. È l'occa-



Salumi e formaggi protagonisti di molte delle prossime manifestazioni gastronomiche. In alto, gli "appassimenti", ovvero pareti di grappoli d'uva nelle Marche

sione per gustare formaggi di qualità straordinaria, lavorati secondo antichissime tradizioni, e scoprire le bellezze di una terra famosa non solo per il suo vino eccezionale. 100 espositori, 400 formaggi esibiti, 12.000 visitatori: ecco i numeri della scorsa edizione. Una rara occasione per chi desidera semplicemente curiosare e assaggiare o fare acquisti di prodotti introvabili come il Formaggio della Sibilla, prodotto con latte di pecora ed elaborato secondo un'antica ricetta, rigorosamente segreta e custodita da una signora di 100 anni. Per informazioni: Tel: 030 2146881-3 ; Web: [www.franciacortainbianco.it](http://www.franciacortainbianco.it) Dal **20 novembre al 12 dicembre 2010** i fine settimana sono a tema di specialità lucchesi. Al Real Collegio di Lucca

torna l'evento gastronomico "**Il Desco**": Lucca omaggia le sue tradizioni con quattro weekend dedicati a "mostre personali" dei prodotti tipici dell'enogastronomia e del turismo culturale. Protagonisti il fagiolo, il farro, le castagne, l'olio, il pane, i sigari e la cioccolata e uno speciale "Esco dal Desco" che oltre alla mostra mercato dei prodotti tipici nell'ex Real Collegio, coinvolgerà l'intera città. Le botteghe di Lucca saranno adibite a tema, per le vie sarà possibile degustare i diversi prodotti e i ristoranti e le enoteche prepareranno piatti o menu in relazione al prodotto di eccellenza della settimana. Per informazioni: Apt Lucca Tel. 0583 919931; web: [www.luccaturismo.it](http://www.luccaturismo.it). Nelle domeniche del **14 e del 21 novembre**



Degustazioni di vino a ottobre in via Montenapoleone, la celeberrima via della moda a Milano



La festa dello speck in Alto Adige e il caratteristico pane Schüttelbrot con il quale accompagnare il salume



presso gli stand dei produttori le eccellenti qualità ottenute dal vitigno autoctono Vernaccia Nera. Da qui, grazie ad un servizio navetta gratuito, si potranno raggiungere le cantine e gli "appassimenti", pareti di gappoli, dove le uve vengono lasciate per mesi ad appassire. Un viaggio tra i segreti di uno dei vini più difficili da produrre, coltivato in zone impervie di montagna e attraverso complesse tecniche di lavorazione: basti pensare che la Vernaccia di Serrapetrona docg è l'unico spumante rosso che subisce tre fermentazioni, conquistando una complessità senza uguali e una sorprendente aromaticità. **Dall'1 al 3 ottobre** c'è la **Festa del pane e dello strudel** altoatesino a **Bressanone**, uno degli eventi più caratteristici della Valle Isarco, l'occasione giusta per scoprire che ogni pane altoatesino - quasi un centinaio i tipi - ha una sua storia e una sua origine geografica specifica. Il Mercato (aperto dalle ore 10 alle 18,30 in Piazza Duomo) sarà incentrato su pani e dolci prodotti da una ventina di panettieri e pasticceri altoatesini con marchio di qualità 'Alto Adige'. Ogni ora servizio navetta tra Bressanone e Val di Funes, dove si svolge in contemporanea la **Festa dello Speck, dal 2 al 3 ottobre**: nelle passate edizioni della festa i valligiani sono riusciti a comporre il tagliere di speck più lungo delle Dolomiti (533 metri) e a innalzare una corona di speck alta 7 metri. E poi non mancherà la musica, gli assaggi del tipico salume bandiera dell'Alto Adige, e l'incoronazione della 'regina' dello speck e le esibizioni dell'affettatore da record.

torna "Appassimenti aperti", la manifestazione dedicata alla valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona docg e del Serrapetrona doc, giunta quest'anno alla 5a edizione. Un evento nato per raccontare la storia affascinante di uno dei vini simbolo delle Marche e del suo profondo legame con il territorio. Nei pomeriggi delle due giornate, nella piazza della deliziosa cittadina nel cuore del Maceratese, sarà possibile degustare

## Ciccolato e olio, appuntamenti in Spagna

A partire da quest'anno il Salon du Chocolat di Parigi viene ribattezzato Mondial du Chocolat, diventando un marchio sempre più internazionale che coinvolge in tutto sei nazioni ed approda anche a **Madrid, dal 12 al 14 novembre**. Organizzata da Event International, IFEMA e Grupo Gourmets, l'edizione madrileña richiamerà sicuramente un elevato numero di addetti ai lavori e di pubblico goloso. Ci saranno cioccolatieri da tutto il mondo, esposizioni, animazioni, conferenze, degustazioni, ricette e la sempre "fantasmagorica" sfilata di moda, con abiti di cioccolato in tema indossati da modelle in passerella.

Il Salon du Chocolat, creato nel 1994 da Sylvie Douce e François Jeantet, è stato celebrato in 60 edizioni in 7 Paesi e ora arriva in Spagna per far conoscere l'universo del cioccolato.

Sempre a Madrid ma un mese prima, dal **14 al 17 ottobre**, avrà luogo la seconda edizione del **Salón Dieta Mediterranea y Salud**, con giornate di formazione professionale, ricette per una vita sana, premi per le iniziative educative e innovative.

**Dal 22 al 24 ottobre, a Jaen, Primera cosecha 2010**, il primo salone dell'olio di oliva.

**Dal 3 al 6 novembre a Don Benito (Extremadura)** si celebra **FIAL 2010**, la XII edizione Feria ibérica de alimentación 2010.

**Dal 6 all'8 novembre, a Torremolinos (Málaga)**, si svolge la **11ª Feria del Vino y de la Denominación de Origen 2010**, nel Palacio de Congresos y Exposiciones.

**Dal 19 al 21 novembre alla Fiera di Valencia** entra in scena **Cata y Saborea 2010**, manifestazione enogastronomica che evidenzia nuovi sapori e nuovi stili.

## Corso di cucina italiana a Madrid

La Camera di commercio italiana di Madrid, in collaborazione con l'Istituto italiano di cultura, organizza un corso di cucina dal 27 settembre al 25 di ottobre. Le lezioni, impartite dal professor Alessandro Castro, saranno teorico-pratiche e si svolgeranno presso l'aula di cucina dell'Istituto con orario 11.30-13.30 al mattino e 18.30-20.30 la sera. Lunedì 27 settembre verrà insegnato come cucinare il Risotto all'arancia e il Salmone con salsa di agrumi; lunedì 14 ottobre: Torta gelata di vaniglia e aceto balsamico e Ravioli croccanti con balsamico e Castelmagno; lunedì 18 ottobre: Tagliatelle al caffè, Spiedini al prosciutto e crema Moka; lunedì 25 ottobre: Arrosto con crema al pistacchio e gelato di pistacchio con sfoglia piccante. Il costo dei corsi, di complessivi 180 euro, è limitato a massimo 15 partecipanti. Per informazioni e iscrizioni: Alessandra D'Ambrosio (alessandra.dambrosio@italcamara-es.com)



Riflessioni di un'italiana "speciale" dopo che la Supercoppa 2010 è andata alla squadra spagnola



Maria Teresa Chirivi

## Grazie Inter, grazie Atletico de Madrid

di Maria Teresa Chirivi\*

La sfida di Montecarlo 2010 ha avuto il suo vincitore: l'Atletico de Madrid. Al contrario di quello che dicevano i pronostici, che davano l'Inter come netto favorito, i *rojiblanco*s di Quique Sánchez Flores sono riusciti a tener testa al temibile avversario italiano e dopo una gran partita si sono portati a casa il prestigioso trofeo, la Supercoppa europea 2010. L'Inter interrompe così la sua lunga traiettoria di successi -quattro sino ad ora e tutti importanti- che pochi giorni prima l'aveva vista incoronarsi come vincitrice della Supercoppa italiana e il calcio, ancora una volta, ha dimostrato di essere un qualcosa di imprevedibile. I commenti dei tecnici, le analisi più rigorose, i numeri e gli indizi vari possono essere completamente ribaltati da fattori difficili da immaginare. È il bello di questo sport,

ciò che permette a tutti di sognare, di credere nelle imprese impossibili, di non demoralizzarsi di fronte agli ostacoli. Ciò che fa sì che la tipica frase "in 90 minuti tutto può succedere", come spesso recitano giocatori,

allenatori e dirigenti tra speranza, ottimismo, e anche un pizzico di scaramanzia, invece poi si riveli veritiera. Sono tante le letture che si possono fare di una partita. Tante, come le migliaia di persone che la vivono in

diretta sugli spalti o che la seguono in tv. Per ognuno di loro la sfida in campo ha un significato diverso a seconda delle loro speranze, delle loro emozioni, dei loro ricordi, del loro stesso carattere o delle circostanze che li han-



no portati sin lì. Ogni spettatore arriva allo stadio carico di tutto questo bagaglio, che fa sì che una partita per ognuno di noi sia speciale.

Per me, italiana trapiantata nell'Atletico de Madrid, questa Supercoppa europea lo era, una partita speciale. Dopo aver viaggiato durante la stagione per molti paesi d'Europa, dalla Grecia, al Portogallo, l'Inghilterra, Cipro, la Germania, alla fine siamo approdati nel principato di Monaco per giocare la partita più attesa dell'estate. La prima contro una squadra italiana da quando lavoro per questa società. Le sensazioni erano tante, diverse e soprattutto contrastanti. Ovviamente, non è la stessa cosa avere davanti un avversario portoghese o inglese che un italiano. Ho sempre preferito evitare questa situazione e di sentirmi divisa tra le due parti, vivendo con *el corazón partido*, come dicono in Spagna, tanto che scherzosamente i colleghi mi dicevano che da quando ero all'Atletico non ci era mai toccato un rivale italiano per colpa mia. Loro ci speravano, perché le partite contro le squadre italiane sono tra le più gradite per i tifosi e di maggior ripercussione a livello mediatico. Io, invece, rimandavo l'appun-



In queste due pagine, alcuni momenti dell'incontro che si è disputato a Montecarlo, lo scorso 27 agosto, quando l'Atletico Madrid ha battuto l'Inter aggiudicandosi la Supercoppa d'Europa 2010

tamento: "Troppo forti gli italiani", ribattevo sempre. "Meglio giocare contro altri rivali se non vogliamo essere eliminati".

Il destino, però, ha deciso che questo momento doveva arrivare. Il fatto di essere italiana mi ha dato un ruolo ancora più rilevante nell'ambito dell'organizzazione della partita, perché per i colleghi dell'Inter era molto più facile comunicare direttamente con me. All'inizio mi son sentita un po' come un'infiltrata, con la strana sensazione di stare dalla parte opposta degli italiani. Dall'altra parte c'era anche il desiderio di far bene, di dimostrare di fron-

te a persone con una lunga traiettoria alle loro spalle, che nonostante la mia breve esperienza in campo, qui all'Atletico stiamo facendo un gran lavoro. L'Inter, è ovvio, all'inizio impone, anche se dopo la collaborazione è stata eccellente e grazie alla disponibilità mostrata dalle due parti abbiamo potuto preparare una gran finale.

Così, a Montecarlo, com'era successo ad Amburgo, abbiamo potuto assistere alla più chiara manifestazione dell'essenza del calcio come strumento unificatore, capace di superare le frontiere, di rafforzare il vincolo tra culture, persone e Paesi diversi,

attraverso la passione per lo sport.

Come italiana, mi sono sentita orgogliosa di vedere come le due tifoserie hanno vissuto un'intera giornata aspettando l'inizio della partita. Zero incidenti. Cento per cento armonia.

È stato davvero emozionante andare in giro per le strade di Montecarlo e vedere gruppi di tifosi nerazzuri e rossobianchi cantare, improvvisare parole in spagnolo e in italiano per comunicare tra di loro, sfidarsi in modo simpatico, scambiarsi scarpe e magliette. Scene di amicizia, di fratellanza, di unione al di là dei colori e del risultato finale, che fanno sì che il calcio sia uno spettacolo eccezionale, fonte di emozioni uniche ed indimenticabili.

In campo il vincitore è stato l'Atletico, ma la vittoria per me più importante è stata quella di vedere i "miei due Paesi" uniti davanti all'Europa e al mondo, protagonisti di un avvenimento che rimarrà sempre nella memoria di molti.

Grazie Inter, Grazie Atletico de Madrid. Grazie Italia, grazie Spagna.

\*Dipartimento di Marketing e Comunicazione del Club Atletico di Madrid e responsabile dei rapporti con la UEFA per le partite di Champions League ed Europa League



L'iniziativa è dell'Istituto Italiano di Cultura di Madrid



# Concorso "Mille e una Italia" in videoclip

Per partecipare non è necessario conoscere l'italiano. Tra i premi, una borsa di studio

L'Istituto Italiano di Cultura di Madrid, in occasione della X edizione della Settimana della Lingua Italiana nel Mondo, convoca il concorso "Mille e una Italia" per la creazione di un'opera audiovisuale sull'Italia. Il concorso è aperto a tutti. I partecipanti sono invitati a produrre un breve videoclip (massimo 1 minuto), che esprima una visione personale dell'Italia, della sua gente, della sua lingua, dei suoi paesaggi. Il tema del videoclip può consistere anche nell'apprendimento della lingua italiana, o nella promozione della cultura italiana presso il pubblico spagnolo. Termine ultimo per la consegna del materiale: 8 ottobre 2010.

Le opere migliori verranno esposte nella pagina web del concorso e per ai primi tre classificati verranno assegnati alcuni premi, tra i quali una borsa di studio per studiare in Italia.

Di seguito i requisiti per partecipare, in castigliano per ampliare il numero dei candidati.

*Para participar no es necesario el conocimiento de la lengua italiana, el concurso se dirige a todos los ciudadanos españoles o extranjeros residentes en España mayores de 18 años. Característica de la obra audiovisual. Se acepta cualquier video (original y que no haya sido ganador de ningún premio en concursos anteriores de ningún tipo), que exprese una visión personal de Italia, de su gente, de su lengua, de sus paisajes etc. El contenido de las obras puede ser solo video, audio y video, montaje de fotos, en forma de eslogan, de monólogo, de entrevista etc. y tener una duración máxima de 1 minuto. El formato del*

*archivo deberá ser xvid. Las creaciones se pueden enviar utilizando la página web <http://italiaclips.blogspot.com/>. No se admite otra forma de envío. La fecha límite para subir los archivos es el 8/10/2010.*

**Jurado:** El jurado estará compuesto por representantes del Instituto Italiano de Cultura de Madrid o de las otras entidades organizadoras de la X edición de la Semana de la Lengua Italiana en el Mundo, que serán los encargados de visualizar y decidir que obras serán premiadas.

**Premios:** Los mejores videos se expondrán en la página web del concurso con mención de los autores. De estos, los tres mejores serán acreedores de: **Primer premio:** se ofrecerá un viaje aereo de Madrid a Roma en clase económica en las fechas y según las modalidades decididas por el Instituto, y una beca de dos semanas en la Universidad para Extranjeros de Perugia, una de las más antiguas y acreditadas ciudades universitarias italianas. **Segundo premio:** constará de un descuento para estudiar italiano en Italia en una escuela de lengua italiana o si el ganador lo prefiere una beca para estudiar italiano en el Instituto Italiano de Cultura de Madrid en un curso intensivo. **Tercer premio:** se entregará obras sobre la cultura italiana.



Da mercoledì 20 a sabato 23 ottobre, l'associazione Rambla Cultura e l'Istituto italiano di cultura di Barcellona presentano la prima edizione del Festival del Cine italiano de Barcelona. Saranno proposte al pubblico le ultime produzioni di registi emergenti e omaggi ai protagonisti che hanno reso celebre il cinema italiano nel mondo. In programma anche un omaggio a Pasolini.

Maggiori informazioni: [www.festivalcinemaitalianobarcelona.com](http://www.festivalcinemaitalianobarcelona.com)

Sempre in collaborazione con l'Istituto italiano di cultura, il Dipartimento di Storia dell'arte dell'università di Barcellona e il gruppo di ricerca Acaf/Art organizzano dal 13 al 15 ottobre tre giornate internazionali di studio, ricerca e dibattiti per celebrare Caravaggio a 400 anni dalla sua morte.

Dedicato agli Italiani nel mondo

## Premio Laurentum per la poesia

Giunto alla II edizione, il Premio Italiani nel mondo, ideato dal Centro Culturale Laurentum con il patrocinio del ministero degli Affari Esteri, ha raggiunto l'obiettivo di estendere i confini geografici del Premio Laurentum anche in ambito internazionale. Per partecipare, la scadenza è stata prorogata al 15 ottobre 2010. Il premio si rivolge agli italiani residenti all'estero e agli oriundi e si propone di diffondere e promuovere, presso i nostri connazionali nel mondo, la lingua e la cultura italiane e di rinsaldare il legame delle nuove generazioni con il Paese d'origine. Il tema del concorso è libero. Si può partecipare inviando poesie inedite in lingua italiana e/o in vernacolo con riferimento ai dialetti italiani. La poesia vincitrice sarà selezionata dalla Giuria del Premio, composta da protagonisti del panorama culturale italiano. Maggiori informazioni al sito [www.premiolaurentum.eu](http://www.premiolaurentum.eu)

## Il Festival del cinema italiano a Barcellona



Primato conquistato a luglio in Catalogna. Già eravamo campioni del mondo

# Ad Ager, Italia campione

## europeo di deltaplano

A fine luglio, nei cieli di Ager, villaggio catalano situato nella valle omonima a nord della regione del Noguera, zona prepirenaica, l'Italia già campione del mondo di deltaplano ha vinto anche il titolo europeo in nove combattute gare. Presenti 22 nazioni per complessivi 91 piloti, alle spalle dell'Italia si sono classificate Austria e Svizzera. Alessandro Ploner (di Trento), campione del mondo in carica, ed Elio Cataldi (di Vittorio Veneto, provincia di Treviso), sono risultati i meglio piazzati tra gli azzurri. Facevano parte della squadra nazionale anche Christian Ciech, trentino trapiantato a Varese, Davide Guiducci di Reggio Emilia, Filippo Oppici di Parma, l'alto atesino Anton Moroder, campione italiano 2010, e Marco Borri di Biella. In particolare Ploner e Ciech si sono distinti vincendo una task ciascuno. Impegnativi i percorsi di gara, tra i 67 e 194 km, che si sono sviluppati nella valle di Ager, limitata a nord dalla catena del Montsec.



La squadra nazionale italiana di deltaplano

Il "quattro ruote" elettrico più diffuso di Europa è stato utilizzato all'aeroporto di Barcellona. Il viaggio da Roma a Shanghai, interamente realizzato con sistemi di visione artificiale



## Al Prat si gira in Piaggio



La partenza dall'Italia per Shanghai dei quattro Piaggio Porter. Sopra i "quattro ruote" elettrici all'aeroporto di Barcellona

In seguito all'accordo tra la Piaggio e Aena, società che in Spagna gestisce gli aeroporti, fino al 31 agosto il personale ha avuto a disposizione sei Piaggio Porter Electric Power e uno scooter Piaggio Mp3 Hybrid da utilizzare per le esigenze di mobilità sia all'interno che nei pressi dell'aeroporto.

L'obiettivo è quello di valutare l'impiego delle tecnologie elettrica e ibrida, nell'ambito della mobilità in aree di esercizio particolari come gli aeroporti. Se il responso risulterà positivo, nel 2011 ci sarà la possibilità di integrare con modelli elettrici la flotta dei veicoli impiegati per i servizi aeroportuali spagnoli. Prodotto e venduto dal 1994, Piaggio Porter Electric Power, veicolo per il trasporto di merci e persone, è, con oltre 5.000 esemplari circolanti, il più diffuso d'Europa. La sola città di Reggio Emilia ne utilizza 450, mentre la municipalità di Barcellona ne ha recentemente acquistati 100 esemplari.

Intanto, quattro Piaggio Porter Electric Power sono protagonisti di uno straordinario viaggio di 13.000 km dall'Italia a Shanghai, interamente realizzato con sistemi di visione artificiale (tecnologia VisLab/Università di Parma) in grado di garantire la guida senza pilota e a impatto ambientale zero. La spedizione, partita il 22 luglio da Roma, prevede l'arrivo il 26 ottobre prossimo all'Expo di Shanghai dopo aver attraversato Italia, Slovenia, Croazia, Serbia, Ungheria, Ucraina, Russia, Kazakistan e Cina. I quattro veicoli sono spinti dalla motorizzazione elettrica di serie, in grado di garantire una velocità massima di 55 chilometri orari e un'autonomia di 110 km con una ricarica.



Sommiamo relazioni. Sottraiamo ostacoli. Moltiplichiamo idee. Condividiamo esperienze.

DAL PRIMO ORGANIZZATORE DIRETTO DI FIERE D'ITALIA,  
365 GIORNI DI GRANDI EVENTI.

2010

2011

#### SETTEMBRE

**16-20 Abitare il Tempo** - Giornate internazionali dell'arredo

**29 settembre** **Marmomacc** - Mostra internazionale di marmi, pietre, design e tecnologie  
**2 ottobre**

#### OTTOBRE

**12-13 MCM** - Mostra convegno internazionale della manutenzione industriale

**12-13 SAVE** - Mostra convegno internazionale delle soluzioni e applicazioni verticali di automazione, strumentazione, sensori

**12-13 Home & Building** - Mostra convegno internazionale della domotica & building technologies

**12-13 FutureLab** - Mostra convegno del laboratorio chimico, analisi, ricerca, controlli

**14-18 ArtVerona** - Fiera d'arte moderna e contemporanea

#### NOVEMBRE

**4-7 Fieracavalli** - International horse festival

**18-19 Geo-Oikos** - Rassegna espositiva dei progetti territoriali, urbanistici, edilizi e ambientali delle città e del territorio veneto

**25-27 Job & Orienta** - Scuola, orientamento e formazione del lavoro

**26-28 Veronafil** - Manifestazione filatelica, numismatica, cartofila

**27-28 Elettroexpo** - Mostra mercato di elettronica, radiantismo, strumentazione, componentistica informatica

#### DICEMBRE

**3-5 Verona Mineral Show Geo Shop** - Mostra di pietre preziose, pietre dure, pietre ornamentali, fossili e derivati, oggettistica in pietra

**3-8 Country Life** - Mostra mercato del vivere country

**4-5 Esposizione Canina**

#### MANIFESTAZIONI ALL'ESTERO

**18-21 Ott. Saudi Stone-Tech - Riyadh** - International stone and stone technology show

**Ottobre Vinality Svezia - Stoccolma** - Vinality in the World

**Ottobre Vinality U.S. Tour** - Vinality in the World

**Novembre Vinality Japan & Korea** - Vinality in the World

**4-6 Nov. Vinality Hong Kong - China** - Vinality in the World

**11 Nov. Samoter Tour Serbia** - Workshop e business meeting tra aziende italiane e aziende locali del settore dell'edilizia

#### GENNAIO

**21-23 Motorbikeexpo**

**27-31 Vivi la casa** - Evento mostra mercato - Soluzioni d'arredo classiche e moderne. Prodotti e servizi per la casa e gli sposi

#### FEBBRAIO

**4-7 Salone Italiano del Golf** - S.I.G.

#### MARZO

**2-6 Samoter** - Salone internazionale triennale macchine movimento terra, da cantiere e per l'edilizia

**17-20 Legno & Edilizia** - Mostra internazionale sull'impiego del legno nell'edilizia

**Marzo Elettroexpo** - Mostra mercato di elettronica, radiantismo, strumentazione, componentistica informatica

**Marzo Model Expo Italy** - Fiera del modellismo

#### APRILE

**7-11 Vinality** - Salone internazionale del vino e dei distillati

**7-11 Enolitech** - Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecnologie olivicole ed olearie

**7-11 Agrifood Club** - Salone dell'alimentare di qualità

**7-11 Sol** - Salone internazionale dell'olio d'oliva vergine ed extravergine

#### MAGGIO

**4-6 Solareexpo** - Mostra e convegno internazionale su energie rinnovabili e generazione distribuita

**4-6 Greenbuilding** - Mostra e convegno internazionale su efficienza energetica e architettura sostenibile

**20-22 Verona Mineral Show Geo Business** - Mostra di pietre preziose, pietre dure, pietre ornamentali, fossili e derivati, oggettistica in pietra

**20-22 Veronafil** - Manifestazione filatelica, numismatica, cartofila

**24-26 Pte Expo - Progetto Terza Età** - Tecnologie, Prodotti e Servizi per la terza età

**24-26 Pulire** - Mostra Internazionale di macchine, attrezzature, prodotti, sistemi e servizi per la pulizia industriale

#### MANIFESTAZIONI ALL'ESTERO

**Gennaio Vinality India - New Delhi** - Vinality in the World

**Gennaio Vinality Singapore** - Vinality in the World

**25-27 Gen. Stonexpo / Marmomacc Americas**

**Febbraio Vinality U.S. Tour** - Vinality in the World

**23-27 Feb. Job & Orienta / AULA Madrid** - Scuola, orientamento, formazione e lavoro

**Giugno Vinality Russia** - Vinality in the World

CALENDARIO SUSCETTIBILE DI VARIAZIONI



Regole e modalità di controllo del datore di lavoro

# Patti chiari in ufficio per internet

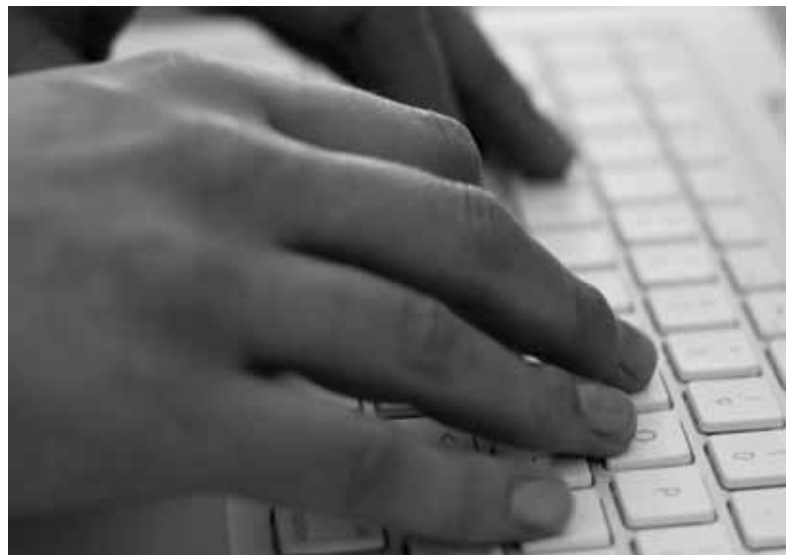


avv. Paolo Ercolani

La connessione a internet e l'indirizzo di posta elettronica sono strumenti di lavoro affidati in uso personalmente al dipendente, ma non sono di uso privato.

La postazione di accesso ad internet e la posta elettronica aziendale personalizzata sono strumenti di lavoro che, come tali, possono sempre essere nella disponibilità di accesso e lettura da parte di persone appartenenti alla medesima organizzazione produttiva, ma diverse dall'utilizzatore abituale.

Il lavoratore che naviga in internet o utilizza la casella di posta elettronica aziendale, si espone al "rischio" che anche altri lavoratori possano lecitamente visionare i dati relativi all'uso di internet o entrare nella casella di posta per leggervi i messaggi contenuti. La finalità delle



password è solo quella di impedire che persone estranee alla organizzazione lavorativa possano accedere alla postazione internet, o alle casella di posta messa a disposizione del singolo lavoratore.

Nell'ambito della Pubblica Amministrazione, la direttiva del 26 maggio 2009, n.2, la cd. Direttiva Brunetta, attribuisce espressamente alle amministrazioni il dovere di controllo sull'uso di internet sul posto di lavoro e della posta elettronica istituzionale; controllo sempre temperato dal criterio della proporzionalità dell'attività di vigilanza allo scopo perseguito, e dal dovere di fornire al lavoratore una informazione adeguata sulle modalità di utilizzo dei citati strumenti lavorativi.

Parimenti, secondo le linee guida del garante per posta elettronica e internet della protezione dei dati personali, pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 58 del 10 marzo 2007, il datore di lavoro può riservarsi di controllare l'effettivo adempimento della prestazione lavorativa ed il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro, nel rispetto della libertà e la dignità dei lavoratori che devono conoscere quali sono le attività consentite, quali i controlli e le sanzioni.

In ogni organizzazione lavorativa è pertanto necessario che il lavoratore, previamente a qualsiasi utilizzo, conosca dettagliatamente quali sono i dati di uso d'internet e di posta elettronica che il datore di lavoro può raccogliere e analizzare. Non si ritiene sufficiente un'informazione generica accompagnata dall'"avvertimento" della esistenza del legittimo potere di controllo ordinario o straordinario. È invece necessario che, sin dal momento della messa a disposizione dei citati strumenti di lavoro, vadano comunicate al lavoratore-utente non solo le precise regole da seguire nell'uso di internet e della posta elettronica, ma anche le modalità di controllo attivate dal datore di lavoro.

Quindi, una volta predisposta una chiara procedura interna per comunicare ai dipendenti le regole e le modalità di controllo citate, questa deve essere resa nota a tutti con modalità analoghe a quelle previste dall'articolo 7 dello Statuto dei lavoratori per il codice disciplinare, ossia attraverso l'affissione in un luogo accessibile a tutti i lavoratori.

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**

**Tel: 985.965974 - Cell: 680.155013**

**Fax: 984 246 534**

**Apartado de correos 2082**

**Skype: paolo.augusto.ercolani**

[paolo.ercolani@yahoo.es](mailto:paolo.ercolani@yahoo.es)

**Avv. José Carlos Ruiz-Berdejo y Siguertá - Rbs Abogados**

**Calle Fabiola, 10 - 41004 Siviglia**

**Tel. 954 22 6964 /954 22 54 61**

**Fax 954 2236 53**

[secretaria@rbsabogados.com](mailto:secretaria@rbsabogados.com)

**Avv. Sergio Rizzo**

**Avv. Leonardo Adamo Trozzo**

**GARRIGUES**

**Calle San Fernando, 57 - 03001**

**Alicante**

**Tel: 965 982 201**

**Fax: 965 982 494**

[sergio.rizzo@garrigues.com](mailto:sergio.rizzo@garrigues.com)

[leonardo.adamo@garrigues.com](mailto:leonardo.adamo@garrigues.com)

E-commerce. Zara on-line e le sfilate in diretta di Gucci

# La moda con un clic

Dopo Prada e Louis Vuitton, anche la passerella di Gucci debutta on line. Il 22 settembre, in contemporanea con la sfilata milanese, è possibile seguire in diretta su Internet la presentazione della collezione donna primavera/estate 2011 dello storico marchio fiorentino. "L'E-vento Gucci Connect offrirà ai partecipanti virtuali gli stessi benefici degli ospiti presenti fisicamente, con una presentazione in diretta dalla passerella, posti a sedere virtuali con video delle webcam proiettati e condivisi presso lo spazio sfilata e la possibilità di usufruire delle funzionalità dei social network", si legge, in una nota. Ed è appena stata rinnovata la boutique digitale Gucci, lanciata nel 2002: ogni mese registra 2,5 milioni di visitatori.

Dal 2 settembre, intanto, è partito l'e-commerce di Zara in sei Paesi: Italia, Spagna, Portogallo, Francia, Gran Bretagna e Germania. Una vera rivoluzione: è infatti la prima volta che Inditex, la mega azienda spagnola che possiede Zara, ma anche Bershka, Pull&Bear e Oysho, decide di aprirsi alla vendita online. Di sicuro si tratta di un passo quasi obbligato, o che



comunque non potrebbe che ottimizzare le vendite visto l'enorme successo della formula Zara. Secondo la previsione di Barclays Capital, lo shopping online del brand Zara produrrà una crescita dell'utile per azione del 9,1% nel primo anno completo dopo il lancio dell'e-commerce, cioè tra il febbraio 2011 e il febbraio 2012.

Nuove normative per le etichette

## Made in Italy e made in Europa

L'indicazione del Paese o dell'area di origine è facoltativa per quasi tutte le categorie merceologiche, incluse tessile, abbigliamento e calzature. Made in Italy e made in Europe risultano di fatto equiparabili. Inoltre la normativa Ue dispone che a fare fede per l'etichettatura, volontaria, sia il Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione: ecco perché moltissimi capi etichettati made in Italy non lo sono quasi mai al 100%. In Italia il disegno di legge Reguzzoni-Versace, approvato nello scorso luglio e ora in attesa dei decreti attuativi, introduce l'obbligo di tracciabilità per tutte le componenti e le fasi produttive e concede l'etichetta made in Italy solo ai capi lavorati nel nostro Paese «in maniera prevalente», ossia per almeno due fasi. Trattandosi di un provvedimento di commercio estero, di competenza esclusiva Ue, il rischio è che la sua attuazione possa essere bocciata da Bruxelles, se non sanzionata (perché contraria all'obiettivo, sancito dal trattato di Lisbona, di unificare il mercato interno). Dalla fine di settembre il Parlamento europeo riprenderà la discussione della nuova legge sul made in Europe. L'obiettivo è renderlo obbligatorio per tutte le merci prodotte nella Ue. La proposta di legge, che ricalca quella statunitense, impone la tracciabilità e punta sul concetto di lavorazione prevalente. Saranno aggiunte anche disposizioni su dumping e sicurezza dei prodotti.



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**  
TELEF: 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**

**Tel: 952 473 251**

# I cinesi in Italia e Spagna

Circa 10 anni fa la Cina era la settima economia al mondo: poi ha superato tutte le grandi economie europee e nel 2007 anche la Germania, salendo al terzo posto nella classifica delle superpotenze economiche.

Ora, dopo il sorpasso sul Giappone, la rincorsa agli Stati Uniti. Intanto, in Italia nel settore manifatturiero un quarto della produzione realizzata da stranieri è in mani cinesi (secondo quanto riportato da Milano Finanza. Gli ultimi dati di Unioncamere aggiornati al secondo trimestre dell'anno in-



dicano la presenza di 36.103 cinesi titolari di impresa individuale, il 4,35% in più rispetto alla fine del 2009 quando erano poco più di 34 mila e 500.

Gran parte dell'attività, come emerge dagli ultimi dati della Cgia di Mestre e di Infocamere, è legato ai rami del tessile, abbigliamento, calzature e pelletteria, pari al 94,8%. E l'incidenza della quota cinese sul totale degli stranieri supera il 25%. Altro settore particolarmente importante per l'imprenditoria asiatica è rappresentato dal commercio, dove lavorano il 40% dei cinesi che vivono in Italia: nella Penisola sono presenti 16.700 imprese attive nel commercio all'ingrosso al dettaglio, che coinvolgono poco più di 20 mila tra imprenditori e amministratori. Altro settore monopolizzato dai cinesi è quello della ristorazione e dei servizi di alloggio. Le imprese individuali sono 3.133 (8.776 imprenditori tra soci e titolari,) più del doppio rispetto alla comunità egiziana, l'altra grande etnia che gestisce questo business. In Lombardia c'è la maggiore con-

centrazione di imprenditori cinesi: 10.129, il 20,3% del totale presente in Italia.

In Spagna, secondo le elaborazioni raccolte da *El Mundo*, dei 51.293 negozi di alimentari presenti su tutto il territorio nazionale,

il 14% è gestito da stranieri e di questi ben il 70% è rappresentato dai piccoli locali chiamati *chinos*. Lo scorso maggio, quasi 30 mila cinesi hanno avviato la loro attività imprenditoriale. Nella Comunidad de Madrid, la popolazione cinese è

quella che è cresciuta maggiormente lo scorso anno, con un incremento del 3,9 per cento (dati forniti dalla *Consejería de Economía y Hacienda*). I cinesi residenti nella regione sono 44 mila e di questi 7.551 sono imprenditori (il 22,8 per cento del totale dei lavoratori in proprio stranieri). I primi dati dell'Ine (*Instituto nacional de estadística*) relativi all'*empadronamiento* di cinesi si hanno solo a partire nel 2001: a quella data erano 25 mila, oggi sono più di 146 mila, 39 mila dei quali solo a Madrid.

Il presidente dell'Associazione commercianti cinesi in Spagna (Acce), Antonio Du, ha dichiarato che circa un 3% dei quasi 150 mila cinesi residenti in Spagna gestisce un negozio tessile, ciascuno dei quali dà impiego a una media di cinque o sei lavoratori.

Circa il 50% dell'abbigliamento venduto nei negozi cinesi viene importato dalla Cina, un 20% si fabbrica in Spagna e il rimanente 30% viene confezionato in altri Paesi europei come Francia e Italia.

## Sequestri di merce tossica e contraffatta

Mentre la Cina "sta rovesciando sui mercati di tutto il mondo esportazioni a prezzi artificialmente bassi, cioè pratica una politica commerciale decisamente predatoria", così come ha dichiarato l'economista statunitense Paul Krugman, crescono i sequestri di materiale contraffatto che mettono in discussione la qualità delle produzioni cinesi. Dopo i giocattoli tossici, il latte alla melamina e l'acqua al cloro, nel mese di agosto, a Roma, è stato sequestrato un magazzino di 6 mila metri quadrati contenente merce cinese: capi d'abbigliamento "prodotti mediante l'impiego di sostanze tossiche per la salute umana, nonché cancerogene (cromo esavalente) in concentrazione notevolmente superiori ai limiti consentiti", come si legge nell'ordinanza. Tra questi, anche bavaglini e tute per neonati colorati con materiali tossici. È stato sequestrato anche un Tir che trasportava scarpe contraffatte provenienti dalla Spagna. Sempre in agosto, altro sequestro a Roma di giocattoli (senza il marchio Cee), capi di abbigliamento, casalinghi a rischio di tossicità, contraffatti "made in Cina" per un valore di 15 milioni di euro.

A luglio, a Milano, circa 10 milioni di pezzi di produzione cinese tra computer, giocattoli, piccoli elettrodomestici, occhiali, cd, dvd, del valore commerciale che supera i 50 milioni di euro, in parte contraffatti ed in parte non in regola con la normativa comunitaria sulla sicurezza sono stati sequestrati dalla Guardia di Finanza. Circa 2 milioni di prodotti sono giocattoli non conformi alla normativa di sicurezza, con conseguenti gravi rischi a danno dei potenziali piccoli utilizzatori. È stato sequestrato anche un numero consistente di pile elettriche inserite in piccoli elettrodomestici, insicure e pericolose, che si deformavano con la semplice pressione delle dita.

In giugno, altro maxi sequestro a Roma: 10.000 tonnellate di merce di provenienza cinese, calzature e capi di abbigliamento realizzati con materiale altamente tossico.



## Metà del concentrato di pomodoro cinese arriva in Italia e diventa "made in Italy"



La prima voce delle importazioni agroalimentari dalla Cina sono i pomodori conservati, con un quantitativo sbarcato in Italia nel 2009 pari a ben 82 milioni di chili da "spacciare" come made in Italy, perché nei contenitori al dettaglio è obbligatorio indicare solo il luogo di confezionamento, non quello di coltivazione del pomodoro. Ogni giorno in media arrivano nei porti italiani oltre mille fusti di concentrato di pomodoro dalla Cina che finisce sulle tavole mondiali come condimento tipico dei piatti made in Italy. La Cina ha iniziato la produzione di pomodoro nel 1990 e oggi rappresenta il terzo bacino di produzione dopo Stati Uniti e Unione Europea, con circa la metà del concentrato esportato proprio in Italia. A tutt'oggi, manca un protocollo sanitario specifico per il controllo del pomodoro concentrato cinese all'ingresso nei porti comunitari,

Dal 4 agosto, un bando internazionale per finanziare il restauro dell'anfiteatro Flavio



# Il Colosseo cerca sponsor

Il piano degli interventi renderà visitabili tutti i cinque livelli del monumento simbolo di Roma. Le proposte dei privati saranno accettate fino al prossimo 30 ottobre

Il ministro per i Beni culturali, Sandro Bondi, e il sindaco di Roma, Gianni Alemanno, hanno deciso che i 25 milioni di euro necessari per tirare a lucido il Colosseo possono arrivare da privati, visto che i finanziamenti pubblici sono in rosso. Così, il 4 agosto scorso è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale e sul sito [www.commissario-archeologiaroma.it](http://www.commissario-archeologiaroma.it) il bando dei lavori di restauro dell'anfiteatro Flavio, iniziato dall'imperatore Vespasiano nel 70 d.C. poco dopo la sua investitura, e inaugurato dall'imperatore Tito nell'80 d.C.

È la prima volta che in Italia si emana un avviso pubblico per scegliere una società o un'istituzione italiana o internazionale, disponibile a sponsorizzare il restauro di uno dei monumenti più noti al mondo e più importanti della storia. "Finché esisterà il Colosseo, esisterà anche Roma; quando cadrà il Colosseo, cadrà anche Roma; quando cadrà Roma, cadrà anche il mondo", avvertiva il venerabile Beda nel VII secolo. Invece, nei prossimi tre anni, fino al 2013, saranno eliminati i tubi "Innocenti", ovvero gli attuali elementi in ferro per i ponteggi che ne deturpano l'esterno; spariranno le erbacce dall'interno, verranno diversamente illuminate le facciate, l'ipogeo, gli ambulacri.

Il piano degli interventi, elaborato dal commissario e dalla soprintendenza speciale per i beni archeologici di Roma,

renderà visitabili tutti i cinque livelli del Colosseo, anche quello sotterraneo. Il restauro riguarderà: il prospetto settentrionale e meridionale, la sostituzione delle chiusure dei fornicelli del I° ordine con cancellate appositamente realizzate, la revisione e il consolidamento degli ipogei, l'illuminazione, la realizzazione di un centro servizi all'esterno del monumento su un terrapieno di 1500 mq dove saranno ospitati bagni, caffè, bookshop ed altri esercizi.

Come si legge nell'avviso pubblico europeo: "Il coinvolgimento di soggetti privati è da intendersi al fine di favorire una tempestiva ed efficace conservazione del monumento ed una migliore qualità dei servizi offerti al pubblico da parte dell'amministrazione".

Gli sponsor che finanzieranno e realizzeranno gli interventi avranno il diritto di scegliersi la ditta che aprirà materialmente i cantieri: in alcuni casi, le due figure (finanziatore e azienda) potrebbero anche coincidere. Non potranno affiggere mega cartelli pubblicitari sui ponteggi, ma gli sponsor potranno contare, per la durata del contratto, sull'inserimento del proprio logo o, comunque, pubblicizzare l'erogazione del proprio contributo per la realizzazione dei lavori sulla recinzione "in forme compatibili con il carattere artistico o storico, l'aspetto e il decoro del bene"; sull'inserimento del proprio



## Calcolato il valore del brand Il Colosseo batte il Duomo: 91 a 82 miliardi di euro

Il Colosseo batte il Duomo: 91 a 82 miliardi di euro. A dirlo è uno studio sul valore di marketing della Camera di commercio di Monza e Brianza, per cui il "brand" dell'anfiteatro Flavio, meglio conosciuto col nome di Colosseo vale appunto 91 miliardi di euro, mentre quello della Madunina protettrice dei milanesi si ferma a 82 miliardi di euro.

Nell'insieme, prendendo in considerazione non il patrimonio tangibile bensì l'immagine e la visibilità dei monumenti, le più famose bellezze d'Italia hanno un valore stimato in quasi 400 miliardi di euro: si va dai 90 miliardi di euro dei Musei Vaticani ai 78 miliardi della Fontana di Trevi, ai 20 degli scavi di Pompei, ai 16 della basilica di San Marco a Venezia, ai 12 degli Uffizi di Firenze.

E l'immagine dei siti artistico-culturali fa anche impresa: sono circa 50 le aziende che a Milano hanno scelto di inserire nel loro nome "Duomo", e altrettante nella capitale sono intitolate al "Colosseo". Il valore del brand, spiega l'ufficio studi della Camera di commercio di Monza e Brianza, è stato calcolato sulla base di 10 parametri di vivacità economica, socio-culturali e imprenditoriali, stilando un indice di valenza turistica (che prende in considerazione il valore economico del territorio, la conoscibilità del monumento, il flusso di visitatori del territorio e del monumento) e un indice di attrattività economica (che considera il numero di occupati nel turismo, l'accessibilità multimodale al territorio, il flusso e la presenza di stranieri, il valore dell'export).



Immagini dell'anfiteatro Flavio, meglio conosciuto come Colosseo. Per restaurarlo è stato emanato un bando pubblico per trovare privati disposti a finanziare i lavori. A interventi conclusi saranno visitabili tutti i cinque livelli del Colosseo, anche quello sotterraneo; spariranno le erbacce dall'interno, l'illuminazione sarà differente e all'esterno del monumento verrà realizzato un centro servizi in grado di ospitare bagni, caffè, bookshop

logo nel retro del biglietto di ingresso; su campagne di comunicazione sui lavori e sullo stato di avanzamento degli stessi; su riproduzione tridimensionale e animata dei lavori ultimati; su materiali editoriali relativi all'esecuzione dei lavori.

Le proposte di sponsorizzazione per i lavori del primo ambito di interventi (restauro del prospetto settentrionale; restauro del prospetto meridionale; sostituzione delle chiusure dei fornicelli del I° ordine con cancellate) dovranno essere presentate entro le ore 12 del giorno 30 ottobre 2010.

Per tutta la durata dei lavori l'anfiteatro Flavio resterà aperto ai turisti e nei programmi c'è anche la revisione della viabilità intorno al Colosseo, forse pedonalizzando l'area come chiese Legambiente.



# Olive smarrite e mele ritrovate



di Plinio Pancirolli\*

Un racconto che sembra una favola ma è la storia di due veronesi, che sono stati protagonisti della loro terra. Antonio Aloisi, custode degli ultimi Trepp nell'Alto Garda, ulivi mastodontici e resistenti al freddo, che danno un olio eccellente; Emilio Fasoli, pioniere della rinascita della frutticoltura sulla montagna veronese, valorizzando i Pomi Bianconi e la mela Rosa Gentile.

C'erano una volta Antonio ed Emilio. Non si erano mai conosciuti da vivi.

Plutarco (46-127 d. C.) fosse stato contemporaneo, vi avrebbe forse trovato materia per le sue Vite Parallele.

Coi fiori bianchi dei ciliegi sono volati entrambi in cielo, quest'anno, a poca distanza l'uno dall'altro. Pioniere, Emilio, della rinascita della frutticoltura in quota, protagonista, Antonio, anche del riscatto dei piccoli olivicoltori.

Tanti veronesi sono loro debitori di paesaggio e lo saranno anche i loro figli senza saperlo, durante le passeggiate sui Monti Lessini o lungo le prime pendici del Monte Baldo, montagna lunga fra cielo e acqua del lago di Garda. I loro cognomi sono stati omessi perché nelle favole spesso non ci sono ed era parso equo, in questo anno dedicato internazionalmente alla biodiversità, che ci fosse bisogno di una favola. Come la biodiversità in fondo, la favola bella che tutti raccontano purché continui a sopravvivere... soltanto in un mondo di fiaba.

Antonio abitava in un paesino piccolo piccolo, dal nome perfino corto, Pai, prolungato per distinzione in di Sopra, nel ter-

ritorio del Comune di Torri del Benaco. Benacus chiamavano i Latini, il lago di Garda. Oggi, la sponda orientale del lago che ricorda nella forma, un fiasco di vino, compete alla provincia di Verona, quella occidentale invece, alla provincia di Brescia e la vera settentrionale di quell'ultimo tratto del collo del fiasco, spetta alla provincia di Trento.

Quel paesino piccolo piccolo non sorge sulle sponde di quel grande lago (per l'Italia, è il più grande!) che talvolta si gonfia e si azzarda ad inondare i borghi rivieraschi come Pai di Sotto, sta invece arroccato quale maniero su una rupe, sopra un poggio del pendio che poi, proseguendo, diventa montagna. Scendere al lago è comunque per un ragazzo, una corsa, risalire al borgo, per un anziano, almeno due dozzine di pause. Ricorda quel piccolo pezzo di Presepe italiano, cittadelle mediterranee sviluppatesi alte, ritirate nell'entroterra o a strapiombo sul mare, per il timore giungessero da chissà dove, pirati feroci.

Sorge quel groppo di casette, come sul pianerottolo di una scalinata coi gradini lunghi, tutti occupati da piante di ulivo sapientemente allineate. Quel

pianerottolo ha un balcone proprio davanti alla porta della piccola chiesa. Talvolta salgono lassù anche coloro che hanno smarrito o mai trovato la fede. Rimangono egualmente incantati dal sole che traccia sull'acqua una riga rossastra fino alla sponda lombarda del lago, per poi tramontare dietro ai monti e nel caso, allora, quelli ritrovassero con quella visione, una briciola di bella, immortale! benefica/ Fede ai trionfi avvezza! (A. Manzoni, Il Cinque Maggio) basterebbe girarsi e la porta della chiesetta scoprirebbero sempre aperta.

Al limite, bussate. Salgono anche i fidanzati, lui guarda in avanti, verso l'infinito, al nulla virile, lei alle spalle, a quell'altare oltre la porta, dove gli farà giurare di sì per un domani concreto.

Antonio come più o meno tutti i suoi compaesani, era di famiglia, un esperto di ulivi e per forza di cose, non essendoci altro intorno a quel paese. Giù c'erano i pesci ma bisognava poterli pescare e anche i pesci hanno le loro stagioni di passaggio, così che per contarci quando si rarefacevano, si conservavano sott'olio. Per sfamarsi occorre- vano cose da comperare, pane

o polenta da aggiungere al companatico di pesce sott'olio. Il lavoro dava il pane ma bisognava cercarli altrove, lavoro e pane. Pai (di Sopra e di Sotto) era terra di migranti.

Gli ulivi davano, i commercianti giungevano e fissavano il prezzo. Quando i contadini protestavano per un prezzo troppo basso, i commercianti aspettavano. Le olive avrebbero iniziato a soffrire e il sapore dell'olio avrebbe patito le ripercussioni e poi erano sempre e soltanto quelli i pochi soldi attesi da un anno, così i contadini cedevano ed erano pagati ancora meno. Antonio allora pensò di fare una cooperativa fra i produttori dell'alto lago di Garda, ma questa è un'altra storia.

Ci sono ancora fra quegli oliveti delle piante mastodontiche dal tronco diritto e quasi nero a differenza di quello tipico, grigiastro e contorto, lacerato. Sono la varietà Trepp. Non la pianta più nessuno e ad Antonio, prima di mettersi in cammino per l'al di là, era sempre parso di avere ricevuto come compito per trovare il proprio posto in questo mondo, quello di essere custode degli ultimi Trepp.

Erano i Trepp, una pensata commerciale di non poco conto, una





Il lago di Garda visto dal monte Baldo. Sotto, la mela Rosa Gentile: si conserva a lungo, non sfarina, si stacca d'autunno, ha la polpa candida ed è ottima fresca, molto croccante. Era dimenticata, ora viene ricercata da una nicchia di intenditori. Nella pagina accanto, ulivi delle varietà Trepp: piante mastodontiche dal tronco diritto e quasi nero a differenza di quello tipico, grigiastro e contorto degli altri ulivi

ricca riserva in caso di penuria. Gli ulivi, come tutti sanno, sono una pianta mediterranea e soltanto il clima favorito dalla grande massa acqueea del bacino lacustre protetto da catene montane, permette che prosperino a quella latitudine dove gli alberi cari ad Atena giungono a sfiorare i punti più avanzati dei propri limiti areali.

Antonio narrava come nel Settecento dello scorso, recente millennio, il futo mercantilistico si fosse già particolarmente affinato e anche nelle grandi tenute nobiliari non si torceva il naso alla buona rendita dell'olio quando coi castaldi si riassumevano i conti.

Le gelate potevano compromettere la raccolta delle olive e ci si era resi conto che la varietà Trepp, malgrado fosse poco produttiva e scappasse subito in altezza con tutti quei pericolosi tranelli ben noti ai potatori d'ulivo, resisteva più di ogni altra ai rigori del freddo.

Era accorta lungimiranza, alternare fra le altre varietà più convenienti, gli ulivi Trepp. Servivano anche ai poeti, ai romantici che principiavano sul finir di quel secolo, a godere il paesaggio di quelle sponde, insuperbito dagli alti e neri fusti di grandiosi ulivi, mirandolo dalla tolda di un peschereccio perché a quei giorni, mancavano ancora strade che collegassero l'un coll'altro i paesi in riva all'Alto Garda.

Succedeva così, negli anni degli inverni severi, che la produzione olearia del Garda risultasse scarsa e come è ben noto, la rarefazione fa lievitare il prezzo. Le olive c'erano, poche, quelle dei Trepp e l'olio spremuto dalle sole olive Trepp, risultava sempre straordinario e questo si esaltava inoltre, duran-

te un'annata di penuria. Quel poco olio che c'era, era del migliore. Antonio non c'è più e a riconoscere oggi, nel folto di varietà produttive, il nero e non contorto tronco del Trepp, sembra di trovarsi al cospetto degli attoniti volti dei vecchi, quando, ci narrano gli antichi, le città o i villaggi erano percorsi dalla masnada nemica e quelle ossa stanche rimanevano immobili come tutto stesse accadendo in un mondo che non era già più il loro ed assistevano irrigiditi al fuggi fuggi dei propri discendenti, sia che cercassero scampo o che accorressero ad armarsi di lancia e di scudo. L'Anchise del Garda ha perduto il suo Enea.

#### Emilio e le sue mele

Il Monte Baldo separa il bacino del lago di Garda, tributario del fiume Po, dal bacino del fiume Adige. Questo fiume, in quel punto, contiene un altopiano ondulato di pascoli a settentrione di Verona, chiusi ad oriente dal fiume Chiampo ed è già Vicenza. Sant'Anna d'Alfaedo è un comune di questo altopiano dei Monti Lessini. Si accede lasciandosi alle spalle la ben nota Valpolicella. E si incontra Cerna, ricca di vulcaniti e cara, fino a mezzo secolo prima della fine del secondo millennio, come conca montana, ubertosa di fruttiferi.

Quel mondo cambiava, tanti indigeni si inurbano, i fruttiferi rimasero molto spesso abbandonati, rinsecchiti, sradicati o tollerati venerabili e isolati superstiti patriarchi, vegetali testimoni di un lento crollo di tanti plurisecolari borghi di pietra.

Al Maso di Cerna, Emilio non ci stette. Stare al passo coi tempi andava bene ma disfarsi di una cosa dei padri prima ancora di avere interamente compresa

l'anima di quelle scelte, non stava bene, non pareva cosa pia. Non trovò dunque mai che non fosse giusta la scienza di quegli agronomi che lo seguivano nell'impianto di nuovi frutteti secondo criteri modernissimi per filari e per potatura, ma accanto alle nuove varietà di pomacee raccomandate, non trascurò di ripiantare le vecchie che erano là, di quel luogo e che i propri avi avevano messo a dimora, talvolta da secoli.

La mela Rosa Gentile era parsa l'unica che meritasse. Si conserva a lungo, non sfarina, si stacca d'autunno, ha la polpa candida ed è ottima fresca, molto croccante. Buona sì, ma pur sempre è una reliquia. È bastato promuoverla un poco, ridarle dignità e adesso è ricercata da una nicchia di intenditori come quei rari che rovistano ancora per le tarsie di un mobile o per i minuti segreti di un orologio meccanico.

"Per favore, i Bianconi, no!" Così gli dicevano quando accennò di dedicare alcuni filari di quei nuovi impianti a quella vecchia varietà di pomi. La Rosa Gentile almeno, si mangia fresca, ha anche una bella cera, un giallo carico con la faccetta rossa che la fa sembrare una mela delle favole, ma i Pomi Bianconi no, sono un incidente della natura,

a morderli di tardo autunno, si rischiano gli incisivi, si riesce forse ad addentarli a Pasqua, più mollicci che fragranti e inoltre sono pallidi, verdini ma stinti e dove appena rossicci, slavati. Cotti... Ma chi mangia più la frutta cotta... Nella dieta geriatrica, forse.

Eppure cotti... Risultavano i migliori, messi nel forno della stufa a legna con poca acqua sul fondo del tegame e un niente di zucchero sul frutto cotto integro, avvolto nella propria buccia.

Emilio non c'è più. I Pomi Bianconi non li pianta più nessuno. I filari rimasti però, al Maso di Cerna, ad osservarli, mostrano di avere ricevuto le medesime cure dalle mani devote degli eredi, al pari delle altre varietà. Anche nella frutticoltura, i criteri si aggiornano. Si cercano nuove vie, si trasforma in fragrante succo da consumarsi fresco, parte dei frutti. E dice il figlio Domenico: "Il mio succo si distingue.

Il profumo che riescono a dare i Pomi Bianconi alla miscela di varietà di mele che adopero, compresa, si intende la Rosa Gentile, è unico". Qualcuno ha raccolto il testimone di un vecchio custode.

\* direttore de Il Compascuo, diario dell'Associazione fra piccoli produttori biologici della Montagna veronese



# Scatti all'uscita dal lavoro

Il mensile L'Europeo ha organizzato la prima edizione de "L'Europeo Photo Awards", concorso nazionale di fotografia realizzato in collaborazione con Flickr e Nikon dal titolo "All'uscita dal lavoro. Le fabbriche, gli uffici, le scuole, i cantieri. Uno scatto per sorprendere, leggere e ascoltare una nazione che lavora". La giuria, composta da giornalisti, fotografi e photoeditor di fama internazionale, ha scelto nel luglio scorso le tre foto vincitrici, su 1368 inviate di cui 320 ammesse al concorso. Di seguito, la foto vincitrice e alcune particolarmente significative.



Sopra, la foto vincitrice del concorso: All'uscita dal lavoro di Luca Napoli. Ovvero come essere in mezzo alla gente e insieme isolati. Vita da pendolare, "sospeso" in un limbo fatto di attese, corse frenetiche, orologi, luoghi angusti e sovraffollati, letture, musica



In senso orario: All'uscita da lavoro libero, di Luigi Scuderi; 9-17 di Alberto Mascali; Il cestajo-Fivizzano di Marianna Amidei; Riposo alla fine del turno di lavoro di Stefano Boldorini



L'ufficio dei pegni e "Gesù salvaci" da Bassolino di Simona Salmieri\*

Al concorso erano ammesse anche foto scattate precedentemente al bando e non specificamente per la competizione. La mia è una di quelle. È stata scattata a novembre 2009, in una strada di Pozzuoli (Napoli), nel tardo pomeriggio. La situazione che ho fotografato mi ricordava un po' "Los lunes al sol"

di Fernando León de Aranoa. Gli impiegati dell'ufficio dei pegni, annoiati, dopo aver chiuso, si ritrovano affacciati ad una ringhiera ad osservare la vita che scorre, o chissà cosa; sembrano quasi dei nullafacenti o dei cassaintegrati e pare quasi stiano riflettendo sul futuro, nonostante non ne abbiano tanto

davanti al pari dei ragazzi. Nella foto, alle spalle dei signori campeggia una scritta sul muro che recita "Gesù salvaci [da Bassolino]", che è un segno di protesta verso chi ci governa male, ma anche una preghiera perché le cose possano migliorare.

\* Autrice della foto "Gesù", 2009, inviata al concorso de L'Europeo



Anche sta giornata è finita di Dario Pozzo: un negozio di arrotino in Vucciria, a Palermo

# Toolani, la telefonia alternativa

Dopo le cooperazioni con i media in Germania, Polonia, Francia e Italia, toolani offre il suo servizio anche ai lettori di infoItaliaSpagna

Toolani lancia la sfida anche in Spagna: telefonate infinite in tutto il mondo a prezzi imbattibili. Grazie alle speciali tariffe di toolani è possibile risparmiare fino al 90% dei costi per una chiamata internazionale. Ogni lettore della rivista riceve in regalo una carta promozionale con un codice bonus di ricarica del valore di 5 euro per le sue telefonate internazionali.

Toolani, dopo aver presentato in Spagna il prodotto classic, ora presenta il più giovane dei suoi servizi: toolani Wifi. Con toolani Wifi potete

telefonare all'estero con il vostro telefonino abilitato Wi-Fi, Smartphone o Iphone e il **software gratuito toolani global** tramite i numerosi **hotspot Wi-Fi gratuiti** (oltre 200.000 punti di accesso nel mondo). In pochi semplici passi per la registrazione potete evitare costi di roaming e costose tariffe estere.

Non importa se telefonate da casa verso l'estero per organizzare un viaggio o se chiamate per riservare un tavolo al ristorante, un taxi per l'aeroporto o prenotare una stanza di hotel quando vi trovate fuori di casa. Ma soprattutto

se volete rimanere in contatto con amici o i vostri cari rimasti a casa quando voi state in vacanza o in viaggio di lavoro. Fare tutto questo costa! Tariffe estere costose, costi di roaming, per non parlare delle chiamate che si effettuano dal telefono dell'hotel: non si ha via di scampo quando si tratta di telefonare!

**Toolani WiFi: ora è possibile telefonare in tutto il mondo e anche entro i confini nazionali senza costi di roaming da solo 1,9 cent al minuto.**

**Come fare per ricevere i 5 € di ricarica gratis:**

Gratta il codice sulla carta e vai su internet nella pagina [www.toolani.es/it](http://www.toolani.es/it). Registrati inserendo indirizzo e-mail e il tuo numero di telefono. Inserisci poi il codice bonus nello spazio apposito. Riceverai un'e-mail con un link di attivazione da confermare. Ora potrai scaricare il software gratuito toolani global per accedere al servizio toolani Wifi. Basta che ti colleghi ad un hotspot wifi gratuito e digiti tramite toolani global il numero che vuoi raggiungere con il prefisso internazionale. Una volta consumati i 5 euro, se vuoi continuare a utilizzare i nostri servizi, puoi ricaricare semplicemente il conto con i diversi metodi di pagamento che toolani ti mette a disposizione: carta di credito, bonifico bancario o paypal.

**In tutto il mondo, con un solo servizio.**

**Chiama con toolani in modo conveniente!**

**La scelta internazionale senza compromessi**

Home Registrati Prodotti Tariffe Accesso Aiuto

## Telefona in tutto il mondo in modo superconveniente!

La nuova libertà, telefonare a basso costo - dove e quando vuoi.

L'idea giusta a portata di mano

- Da qualsiasi telefono in Italia a basso costo verso tutto il mondo.
- In tutto il mondo senza roaming a partire da 1,9 cent.
- Da toolani a toolani gratis e senza limiti in tutto il mondo.

Video: il mondo toolani

Download su iTunes

Con toolani e il mio cellulare metto il mondo in tasca

### Tre semplici passi

- 1 Registrati**  
Inserisci il tuo indirizzo email e numero di telefono
- 2 Inserisci**  
Fino a 20 numeri nella tua rubrica telefonica.
- 3 Telefona**  
€ 1,- di bonus gratuito è subito a tua disposizione

**Registrati ora**

### Perchè toolani?

- Risparmi fino al 90% sulle chiamate internazionali
- Chiamate a partire da 1,9 cent/min
- Tecnologia VoIP 2.0 innovativa per offrire una connessione perfetta.
- Direttamente dal proprio telefono, senza bisogno di cuffie, microfono o computer.

Romania	Tailandia	Polonia	Cina
2,9 cent	2,9 cent	2,9 cent	1,9 cent

Seleziona sempre dalla cartella e dai costi di connessione

### toolaniclassic

Con toolani classic le chiamate internazionali sono così convenienti e facili come le chiamate locali. Omnia qualità di connessione dal proprio telefono a partire da 1,9 cent al minuto.

### toolanifi

Telefona in tutto il mondo e anche entro i confini nazionali senza costi di connessione o roaming a partire da solo 1,9 cent al minuto.

# Networking

Un prodotto Lufthansa.



**Lufthansa Italia: le migliori connessioni  
per farti sentire come a casa.**

Voli in partenza da Madrid e Barcellona verso Milano Malpensa  
con i migliori collegamenti per Bari, Napoli, Olbia e Palermo.  
[lufthansa.com](http://lufthansa.com)



There's no better way to fly.

**Lufthansa**