



*fabricación de Mozzarella e
Importación de productos italianos*

Alimenta
tu gusto italiano

www.lacontadina.es

Tlf.: 952 91 05 18 (con buzón de voz las 24h. para pedidos)

Tlf./Fax: 952 70 25 04

email: bruno@lacontadina.es

Avda. de la Vega 14- 16

- 29200 - Antequera - Málaga

all' interno

- 4 Il cardiocirurgo esperto in cuori artificiali
- 9 L'Ambasciatore parla del Forum di Toledo
- 10 60 anni di mito Ferrari
- 12 Parla il vice console Biscari
- 14 Le reazioni in Italia all'articolo del Financial Times
- 16 La retrospettiva sugli Spaghetti western
- 19 Curiosità sulle sorbe
- 21 La Dieta mediterranea forse patrimonio Unesco
- 24 Intervista al professor Espinosa
- 25 La mostra sul Vesuvio
- 26 Al festival di Musica e Arte sacra
- 28 Un libro-omaggio su Consolo
- 29 La Rubrica Legale

Infoitaliaspagna

Rivista bimestrale gratuita
n. otto anno 2

web: www.infoitaliaspagna.com

e-mail: info@infoitaliaspagna.com
periodelsoleit@telefonica.net

Fax: + 34 -952 96 47 35

mov. + 34 -670 46 35 04

Pubblicità: + 34 - 687 83 70 65

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

Direttore

Patrizia Floder Reitter

Realizzazione grafica

Graziella Tonucci

Foto

Copertina: Veduta di Siena e Vendemmia (Internet)

pag 5-6-7: Overview of Blood Pumps- M. Akdis, H. Reul, RWTH Aachen-Germany

pag 10-11 : foto Ferrari Media Center

pag 14-15: www.diesis.it e Bruno Bisang per Maxim
Altre foto generiche: Internet

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

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

Per contatti: + 34 - 687 83 70 65

Dal carrello della spesa la fotografia degli italiani



Mentre l'Italia gioisce perché i nostri prodotti a denominazione o indicazione geografica di origine protetta, riconosciuti dall'Unione Europea, hanno raggiunto la quota record di 161 (108 Dop e 53 Igp), su un totale comunitario di 753, rafforzando così la leadership italiana in Europa; mentre si discute se inserire o meno la Dieta mediterranea tra i tesori dell'umanità (vd. nostro articolo a pag. 21), è interessante osservare il comportamento in campo alimentare di noi italiani registrato dal quotidiano *Il Sole24 ore*.

Se continuiamo a primeggiare nel mondo in consumo di pasta (28 kg pro capite l'anno, ci seguono Venezuela e Tunisia con rispettivamente 13 e 11,7 kg), e in Europa siamo secondi solo alla Grecia nel mangiare frutta e verdura (360 kg a persona, quasi un chilo al giorno), siamo invece in coda alla classifica europea per consumo di latte: 57 litri contro una media di 93. In Italia si mangia molta più carne rispetto agli anni Sessanta (90 kg a testa, 40 chilogrammi in più rispetto al periodo preso in considerazione), ma restiamo al di sotto della media europea di 95,3 kg (la Spagna ne consuma 124 kg, la Francia 101).

Amiamo sempre la pizza (4,8 kg a testa) però americani e canadesi ci battono rispettivamente con 12,5 e 10,2 kg). Anche la nostra passione per i dolci è poca cosa rispetto ad altre abitudini europee, tanto da essere negli ultimi posti con 25,5 kg a persona (più golosi in assoluto gli inglesi: acquistano ogni anno 58,5 kg a testa di prodotti dolciari). Beviamo molta acqua minerale: 194 litri pro capite, un record mondiale (dopo di noi la Francia con 191 e la Germania con 139,5 litri), non eccediamo in bevande alcoliche (6,9 litri contro la media di 16 a testa che avevamo negli anni Settanta) e neppure in birra dove siamo all'ultimo posto per consumo (29,7 litri; in Repubblica Ceca la media è di 157,9 litri a persona).

Insomma, italiani bravi e morigerati? Forse solo più attenti alla salute e al proprio benessere, speriamo per convinzione personale e non solo sulla scia di diete o modelli estetici.

Guardando altri dati relativi al 2006 non dovremmo, però, essere tanto soddisfatti. Spendiamo pochissimo in libri (appena 64,95 euro, dopo di noi solo Portogallo e Grecia. I norvegesi ne spendono 208; 185 i tedeschi); leggiamo pochi giornali (in Italia si vendono 93 copie ogni mille abitanti) e solo il 26% degli italiani possiede un pc, ma primeggiamo in Europa per acquisti di telefonini (1,17 per abitante) e occupiamo il terzo posto per spese pro capite in capi d'abbigliamento: 890 euro.

Un "carrello della spesa" che la dice lunga su vizi e virtù di noi italiani.

RISTORANTE PIZZERIA VINOTECA



IL GUSTO
ITALIANO

L'unico locale italiano della Carihuela

Gianfranco, Antonio e Jessica vi aspettano
con le loro specialità e la selezione di vini italiani

Aperto ogni giorno dalle 18.00 alle 24.00 Chiuso il martedì.



C/Mar, 23
Playa La Carihuela
29620 Torremolinos
(Málaga)
Tel: 952 38 09 28

Il dottor Maurizio Allegri è uno specialista in assistenza ventricolare

Nei "suoi" cuori solo battiti artificiali

Il cardiocirurgo vive da sette anni in Spagna dove è sempre disponibile, giorno e notte, per aiutare i colleghi ad applicare pompe artificiali in pazienti cardiopatici gravi, per i quali neppure il trapianto è possibile. Le nuove frontiere dei VAD e la speranza che riescano a sostituire per tempo indefinito la funzione cardiaca. L'ultima sfida di questo medico: ridurre i tempi di attesa in Italia per chi aspetta un cuore nuovo grazie alla collaborazione con i centri spagnoli

di Patrizia Floder Reitter



Il dottor Maurizio Allegri mostra due cuori artificiali



Insegna nelle università e nei centri di trapianto come si utilizzano i cuori artificiali e le "assistenze ventricolari" dell'ultima generazione. Il suo mestiere lo sanno fare solo altri quattro in Europa ma se pensate che il dottor Maurizio Allegri, cardiocirurgo di origine pesarese da sette anni in Spagna si limiti a lezioni accademiche, vi sbagliate di grosso. "La mia vita è un'emergenza continua - racconta con un sorriso schivo - perché sono sempre a disposizione per recarmi nel più breve tempo possibile là dove un paziente è in una situazione clinica cardiologica talmente compromessa, che per garantirgli la sopravvivenza e l'eventuale trapianto si deve aiutarlo con un supporto cardio-circolatorio. Quello che viene definito cuore meccanico con termine improprio, perché raramente viene sostituito completamente l'organo: di norma si inserisce un dispositivo che aiuta la funzione pompante di uno dei due o di entrambi i ventricoli cardiaci compromessi".

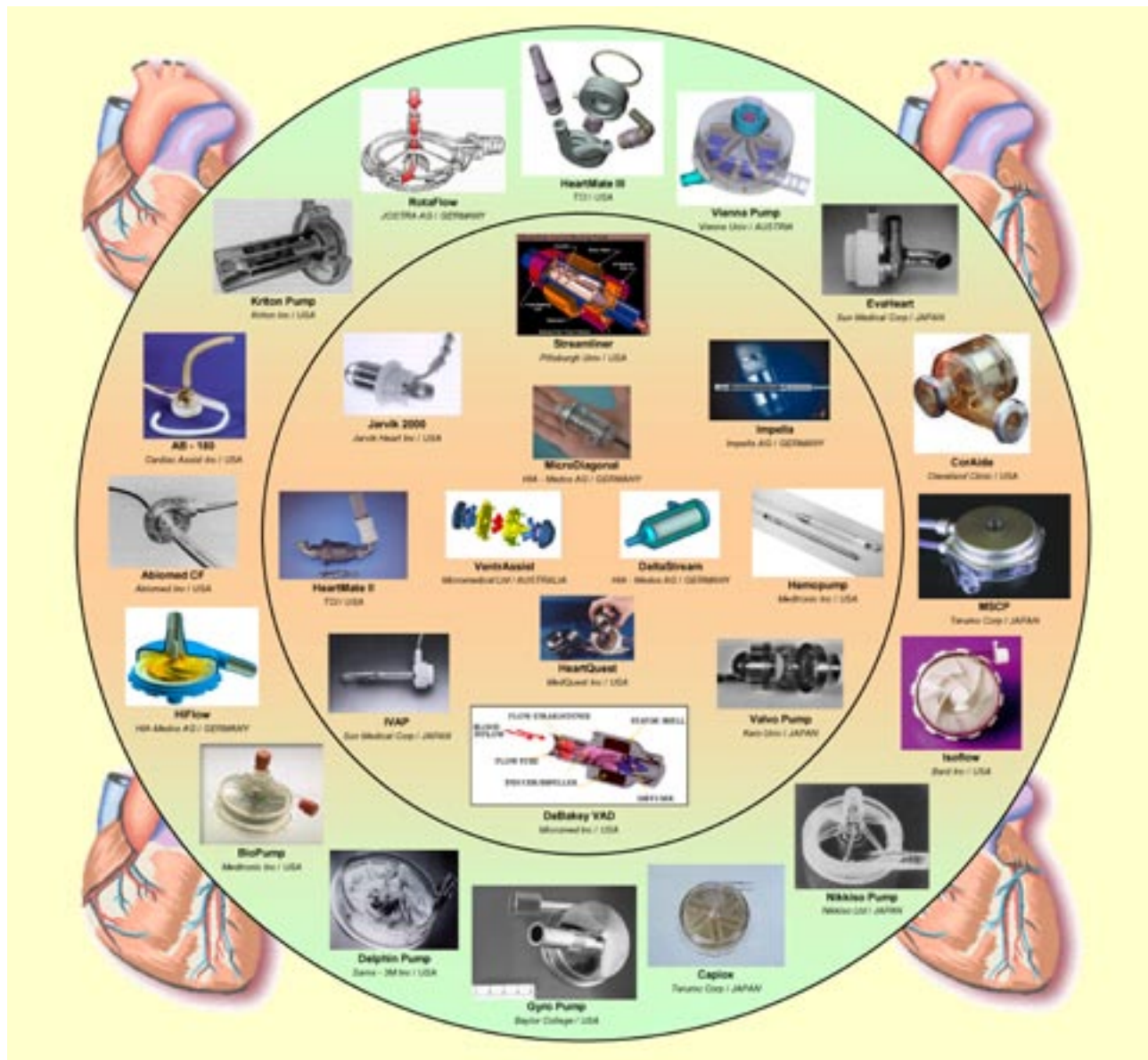
Far riposare il cuore

Le condizioni dei cardiopati-

ci che Allegri deve affrontare, insieme con l'equipe specialistica dei 19 centri per il trapianto esistenti in Spagna, nella maggior parte dei casi sono disperate: quando in seguito a scompensi cardiaci gravi si arriva allo shock, con pressione arteriosa sempre più bassa, contrazione della diuresi, edema e un'insufficiente risposta al supporto farmacologico, due cose diventano indispensabili: tempi di decisione brevi e la disponibilità di una assistenza "avanzata".

Bisogna infatti "mettere a riposo" il cuore del paziente e far funzionare al suo posto una pompa artificiale.

"E' il tentativo estremo di recuperare le funzioni dei suoi organi, ripristinando le condizioni di trapiantabilità, di operabilità, forse di recupero funzionale cardiaco", spiega il dottor Allegri, 47 anni, laurea in Svizzera e formazione cardiocirurgica negli Stati Uniti. "Grazie ai nuovissimi tutori cardiaci in alcune circostanze non siamo costretti ad aprire il torace, fermare il cuore e sottoporre il malato ad anestesie profonde: in pochi minuti inseriamo nell'inguine, attraverso l'ar-



teria femorale, un dispositivo pompa di supporto alla compromessa funzione ventricolare”.

Detto così, sembrerebbe facile. Guardando il suo volto, le tracce della stanchezza che non si cancellano, si comprende che la corsa contro il tempo non si gioca solo con gli strumenti tecnologicamente più sofisticati. “Ho due linee telefoniche riservate e due valigie sempre pronte con ventricoli sterili e un computer per la gestione del cuore artificiale. Quando scatta il codice rosso mi metto subito al volante dell’auto o prendo il primo volo disponibile”.

Emergenza continua

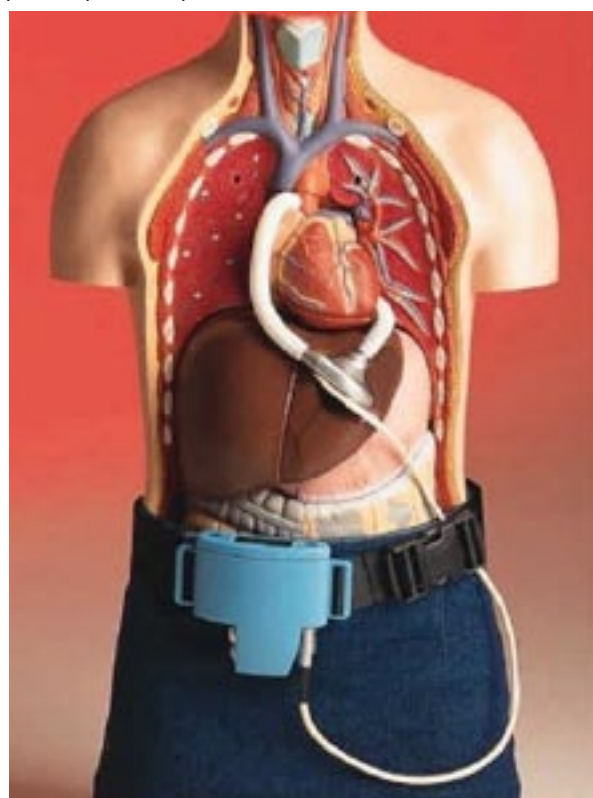
Che l'emergenza sia scattata a Madrid, Vigo, Málaga o Santiago de Compostela, poco importa: di fatto, se per patologie diverse il cuore di un uomo, di una donna o di

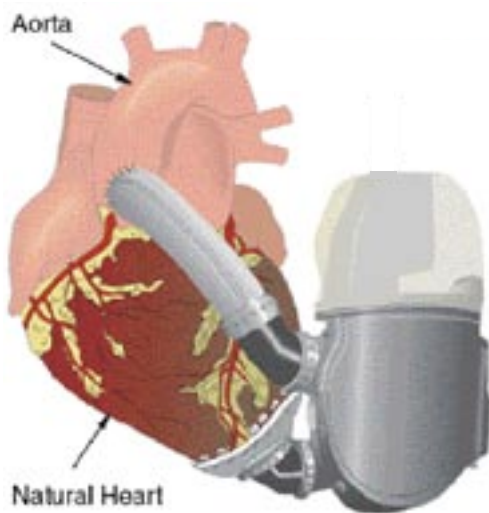
un bambino non riesce più a pompare volumi di sangue adeguati; se reni, fegato e polmoni perdono rapidamente la loro funzionalità e il paziente, inoperabile o non trapiantabile in quelle condizioni, può solo morire “la scelta che un ospedale può fare è tentare associazioni diverse di farmaci con il rischio di non avere abbastanza tempo per verificarne l’efficacia; oppure decidere di utilizzare un dispositivo di assistenza cardiaca, il cosiddetto VAD (ventricular assist device). In quel caso sono spesso presente per aiutare i colleghi ad effettuare l’assistenza”.

Anche senza interventi

L’impiego di questi sofisticati, piccoli e leggerissimi dispositivi (alcuni pesano pochi grammi, altri sono grandi come una pila “C”) viene eseguita a volte in sala di

In questa pagina e accanto al titolo, alcune immagini di VAD, i dispositivi di assistenza cardiaca. Si tratta di sofisticate pompe elettro-meccaniche capaci di muovere sangue dal ventricolo all’aorta, ripristinando flussi e pressioni di sangue adeguate alla perfusione degli organi profondi del paziente cardiopatico





emodinamica con metodiche percutanee, altre direttamente in sala operatoria a torace aperto. Tutto viene controllato al millesimo con apparecchiature di monitoraggio capaci di seguire le più impercettibili variazioni di parametri nel paziente, così da permettere in tempi brevi valutazioni o cambi di strategia. "Lavoriamo a strettissimo contatto: cardiocirurgo, cardiologo, cardioanestesista e perfusionista; sono momenti tremendi perché la tensione è alle stelle e il coordinamento deve essere

rapido, serrato, perfetto. In Spagna ci sono medici fantastici, professionisti con una manualità e un'esperienza di alto livello, una mentalità aperta all'uso di nuove tecnologie in integrazione alle più consolidate metodiche: è un piacere avere a che fare con loro. Ma sotto pressione la realtà è ben diversa da quella che mostrano i telefilm americani", commenta ironico il nostro dottore. Appena inserito il VAD, dispositivo che integra la residua attività cardiaca, il cuore del paziente "scaricato" dall'

onere di un lavoro insostenibile, a causa delle degenerazioni procurate dalla malattia, subito mostra segnali del beneficio ricevuto.

Si tratta di sofisticate pompe elettro-meccaniche capaci di muovere sangue dal ventricolo all'aorta, ripristinando flussi e pressioni di sangue adeguate alla perfusione degli organi profondi del paziente.

A casa dopo pochi giorni

"Le prime ore, i primi giorni dopo l'intervento sono i più difficili –prosegue nella sua descrizione Allegri-. La terapia intensiva è l'ambiente dove verifichiamo in continuazione quegli elementi farmacologici, neurologici e di supporto cardiocircolatorio (VAD) che, correttamente gestiti, possono corrispondere ad un'opportunità di sopravvivenza. In alcuni casi, dopo pochi giorni, il paziente può tornare a casa grazie al miglioramento delle condizioni cliniche, anche in parte attribuibile al silenzioso dispositivo che si manterrà attivo all'interno

del suo torace. I cardiopatici possono essere di nuovo pronti per il trapianto, oppure per un nuovo intervento o addirittura intraprendere il cammino del recupero funzionale cardiaco in seguito a dilatazione o ipertrofia. Ma qui dobbiamo stare attenti a non confondere entusiasmo e aspettative con una realtà ancora da dimostrare", tiene a precisare il cardiocirurgo.

I trapianti in Italia

Si accennava ai trapianti, troppo pochi anche se la Spagna è il Paese al mondo con più donatori: nel 2006 sono stati 35 per milione di abitante (in Italia 21, 6). I dati ONT (Organización Nacional de Trasplantes) relativi al 2005 parlano di tempi di attesa per un trapianto di cuore di circa 63 giorni, ma capita sovente che per le urgenze in Spagna un cuore sia disponibile in 48 ore.

"L'organizzazione spagnola è eccellente, di livello così elevato da essere considerata come esempio praticamente in tutta Europa. Un sistema efficiente, centralizzato, al quale fanno capo i 19 centri sparsi sul territorio. Arriva in ospedale la vittima di un incidente in condizioni gravissime? Ogni rianimazione ha un incaricato che inserisce in via preventiva nel computer i dati di quella persona e verifica con i familiari storia clinica, ecc. Nei 19 centri collegati si accende la luce "allerta". Se il poveretto muore e le caratteristiche del suo organo sono compatibili con quelle di uno dei paziente in lista d'attesa, è un chirurgo dell'equipe che espanta il cuore a salire direttamente sull'aereo/ambulanza con il prezioso carico. In tre ore al massimo il trapianto nel ricevente è cosa fatta".

Lunghe liste d'attesa

Maurizio Allegri parla con entusiasmo degli ottimi livelli raggiunti qui in Spagna dai centri cardiologici e non si rassegna ad accettare che altrettanti, validissimi



Il dottor Allegri con la moglie Cristina e i figli Alice, Alberto, Carlo e Paula Shi Yun nella loro casa di Alhaurin de la Torre, vicino a Málaga

cardiochirurghi italiani non possano collaborare insieme sul fronte dei trapianti. "In Italia, il tempo medio d'attesa in lista trapianto cardiaco è superiore ai due anni. Nel 2006, la percentuale di mortalità in chi era in lista è stata del 10,64% (dati Centro Nazionale Trapianti, *ndr*). Mi chiedo perché non si possa creare un ponte Spagna-Italia, assicurando anche un solo piccolo contributo in termini di espienti eseguiti in Spagna per candidati che verrebbero trapiantati in Italia. I collegamenti aerei non sono un problema e si riuscirebbe tranquillamente a rispettare il limite massimo di 3 ore di sopravvivenza di un cuore espantato, magari anche grazie alle ultime tecnologie per la conservazione dell'organo da trapiantare che permetterebbero una estensione della durata fino a 8 ore".

Allegri cerca di sensibilizzare quanti più interlocutori possibili, perché le sinergie si attuino a tutto vantaggio di chi in Italia vede davanti

a se tempi troppo lunghi per sperare in un cuore nuovo. "In campo sanitario i campanilismi non devono esistere – sostiene –, tantomeno tra università, centri di ricerca e di finanziamento di nuove tecnologie. Sono convinto che aperture si possano trovare".

Intanto continua nella sua attività di addestramento, fiducioso nella possibilità che i VAD riescano a prolungare significativamente la sopravvivenza e migliorare la qualità di vita in pazienti, anche non candidabili al trapianto. L'impiego terapeutico di questi "sistemi di assistenza" in chi soffre di scompensi cardiaci e non riesce a recuperare la funzionalità del cuore è infatti una grande scommessa: simili dispositivi non serviranno più solo come "ponte" al trapianto ma potranno sostenere o sostituire per tempo indefinito la funzione cardiaca.

Costi e benefici

Certo, c'è l'aspetto economico che ancora ne frena l'utilizzo in grandi numeri: i VAD



Sopra e nella pagina accanto, ancora immagini di supporti cardiocircolatori: dispositivi complessi ma che possono pesare anche pochi grammi e che in un futuro potranno non rendere indispensabile il trapianto per alcuni pazienti

possono costare dai 10 mila ai 90 mila euro l'uno, intervento a parte. Simili spese, assieme all'esigenza di avere centri con adeguato potenziale scientifico, tecnologico e organizzativo possono frenare le amministrazioni ospedaliere.

E' altrettanto vero che con simili metodiche i tempi di ospedalizzazione in alcuni casi si riducono notevolmente e, soprattutto, che si recuperano cardiopazienti alla vita attiva.

A giudizio degli addetti ai lavori, inoltre, la crescita esponenziale degli scompensi cardiaci non può trovare una

risposta sufficiente nel trapianto di cuore: serviranno sempre di più VAD di nuova generazione, di ingombro limitato e semplice gestione. Le frontiere del cuore meccanico sono state aperte già da tempo, sebbene lo spiraglio sia ancora piccolo. "Usare queste tecnologie è una pratica esaltante ma il mio è un lavoro umile, tra sangue, urina, pezzi di tessuto contaminato e in lotta continua contro il tempo", tiene a sottolineare Allegri.

"Aiuto ad applicare macchine che danno la vita ed è a loro, pazienti e macchine, che io dedico la mia di vita".

Una famiglia musicale

Dopo lo stress della sala operatoria, Maurizio Allegri trova grande benessere fisico e spirituale nel suonare il violino. Possiede una bellissima collezione di questi strumenti, ben 32, alcuni dei quali davvero preziosi come un Maggini (il grande maestro della scuola liutaia bresciana del 1600 che influenzò Stradivari e Guarneri del Gesù); manufatti di Ornati, Techler, Rocca e molti altri grandi liutai. Passione coltivata fin da ragazzo, Maurizio l'ha trasmessa anche al figlio Carlo, di 8 anni, e alla piccola Paula Shi Yun, di 3 anni e mezzo, uno dei due figli adottati dalla famiglia Allegri (il secondo, Fabio di 18 anni, sta per arri-



Maurizio Allegri con la sua preziosa collezione di violini. Sotto, la figlia Paula Shi Yun suona pure lei il violino



vare nella grande casa di Alhaurin de la Torre, vicino a Málaga). La musica accomuna padre, madre e figli: la signora Cristina suona il clarinetto in La, Alice di 13 anni il flauto e Alberto, di 11, il pianoforte. In agosto, insieme ad altri 80 musicisti di nazionalità diverse, si sono ritrovati a suonare a Triberg, nella Foresta Nera.

Il viaggio comincia a bordo



E' finita l'estate ma già facciamo progetti per i "ponti" del prossimo autunno. L'Italia è una delle destinazioni privilegiate e, con la possibilità di arrivarci per mare con la nostra auto, sicuramente il Bel Paese diventa una meta molto più invitante.

La compagnia italiana Grimaldi Ferries Prestige collega quotidianamente (ad eccezione della domenica) i porti di Barcellona e Civitavecchia (Roma) e, dallo scorso giugno, tre volte la settimana raggiunge anche Livorno (vicino a Firenze), porta aperta sulla Toscana con le sue bellezze artistiche, i monumenti, i musei e i suoi incantevoli borghi.

Si tratta di una rotta regolare che offre una valida alternativa al traffico terrestre e la

possibilità di viaggiare con la propria auto, potenziando le cosiddette Autostrade del Mare.

Novità importanti anche per quanto riguarda le tariffe. Grimaldi Ferries Prestige diventa ancora più competitiva, rispetto ai collegamenti aerei, con la sua Tariffa Low Cost: dal 1° ottobre, i passeggeri potranno infatti acquistare biglietti a partire da **29 euro** (in poltrona, tasse escluse).

Ma i vantaggi non sono finiti: Grimaldi Ferries Prestige offre altre promozioni come il trasporto gratis del proprio veicolo acquistando un biglietto di andata e ritorno e se si viaggia in cabina (esterna o interna). Tutti i passeggeri possono comunque godere dei numerosi servizi e divertirsi e rilassarsi a bordo con piscina, discoteca, casinò, negozi, self-service, ristorante e diversi bar. Considerato il grande utilizzo delle sue rotte (nel 2006 Grimaldi Ferries Prestige ha trasportato 205.000 passeggeri, tra italiani e spagnoli), la Compagnia sta costruendo due nuove straordinarie navi che saranno inaugurate nel 2008.

Informazioni e Prenotazioni: 902 531 333

www.grimaldi-ferries.com

NO LO
ABANDONES



él nunca lo haría...



con el
SUPERBONUS

tu coche viaja **GRATIS** al contratar ida y vuelta en camarote en nuestras líneas
Barcelona-Roma y Barcelona-Toscana

GRIMALDI
ferries Prestige
las autopistas del mediterráneo



Le tematiche importanti del Forum di ottobre a Toledo

Fare fronte comune, *questa la vera sfida*

di Pasquale Terracciano *

Una diplomazia efficace si muove secondo regole fissate dai governi per raggiungere obiettivi, che di solito corrispondono ad interessi di lungo periodo del Paese.

La definizione di questi obiettivi spetta in primo luogo agli esecutivi, i quali nel metterli a punto tengono sempre più in conto le esigenze di coloro che con frequenza crescente agiscono sul palcoscenico internazionale. Mi riferisco ad imprese, centri di ricerca, semplici cittadini, professionisti, istituzioni preposte alla diffusione della cultura, rappresentanti di amministrazioni chiamate a gestire nuove sfide, come ad esempio quella dei grandi flussi migratori.

Tutto ciò è ancora più vero quando l'oggetto dell'azione di politica estera si intreccia con le relazioni tra due Paesi, come Italia e Spagna, vicini e che si affacciano entrambi, nella loro qualità di paesi avanzati dell'UE, su un Mediterraneo il cui sviluppo complessivo e la cui sicurezza restano obiettivi non ancora pienamente raggiunti. La necessità di Spagna ed Italia di cooperare tra loro abbraccia oggi molteplici settori.

Da questo tipo di esigenza nasce il "Foro di Dialogo della Società Civile Spagna-Italia", la cui ottava edizione si svolgerà nella seconda decade di ottobre a Toledo. L'appuntamento ed il formato sono ormai tradizionali: personalità del mondo della politica, dell'industria della finanza, del giornalismo, della cultura, che si danno appuntamento per affrontare in una "due giorni" di approfondimenti a porte chiuse le tematiche di maggiore interesse nelle relazioni bilaterali.

Uno dei momenti centrali è il "faccia a faccia" tra i due ministri degli Esteri, che avvalendosi dell'informalità dell'occasione possono dialogare apertamente

e, nello spirito dell'incontro, provare a tracciare le grandi linee future dello scenario regionale e delle relazioni bilaterali. Ovviamente non ha e non può avere la forza decisionale di un vertice bilaterale, ma svolge sicuramente un significativo ruolo di confronto e di stimolo. La formula finora ha funzionato al punto che la Spagna ha ricevuto da vari altri Paesi europei proposte per organizzare appuntamenti analoghi.

A Toledo si parlerà in primo luogo d'Europa. Quale ruolo spetta in Europa a due Paesi mediterranei che credono fermamente nella Costituzione Europea? Italia e Spagna non intendono e non possono trovarsi al margine dei nuovi "centri decisionali" che sembrerebbero delinearsi in altre regioni. Cosa possono e devono fare insieme affinché l'area mediterranea non perda centralità in Europa?

È anche partendo da questa prospettiva che il Mediterraneo sarà al centro dei lavori di alcune delle tavole rotonde previste. I flussi migratori che lo attraversano saranno un tema centrale, alla stregua dello sviluppo delle società che vi si affacciano. Questo secondo punto sarà di particolare interesse in quanto sarà affrontato nell'ottica di cosa Italia e Spagna possono progettare e realizzare congiuntamente per favorire la crescita economica di tali realtà. Da tempo, nei consessi internazionali si pensa all'istituzione di una Banca per il Mediterraneo, nella quale Italia e Spagna possono svolgere un ruolo

importante non solo per ciò che concerne i finanziamenti.

Le relazioni economiche bilaterali saranno altro elemento centrale delle conversazioni. Le cronache economiche ed industriali degli ultimi mesi hanno narrato la nascita di nuove, importanti collaborazioni tra imprese dei due paesi. L'ubicazione geografica, la tipologia del tessuto industriale, le sfide poste dalla globalizzazione renderanno queste collaborazioni sempre più intense negli anni a venire.

Nel futuro più o meno immediato la vera sfida sarà modificare il modo in cui guardiamo a tali agglomerazioni: il vero passo avanti avverrà quando le sapremo considerare non più come una "battaglia" con un vincitore ed uno sconfitto, bensì come un fare "fronte comune" per affrontare al meglio le sfide future.

***Ambasciatore d'Italia a Madrid**



Carta del Mediterraneo. Portolano della famiglia Maggiolo, 1550

L'azienda di Maranello ha festeggiato i 60 anni di attività con una serie di iniziative



Ferrari, nel segno di un mito



Ecco una selezione dei 60 manifesti realizzati per i 60 anni Ferrari. Qui sopra, 2 giugno 1996, GP di Spagna: prima vittoria di Michael Schumacher con la Ferrari



Prima vittoria con la 125 S



14 luglio 1941: vittoria di Froilan Gonzales su 375 F1

La Ferrari ha celebrato i 60 anni di attività con un grande appuntamento, che si è svolto a Maranello lo scorso giugno. Nei mesi precedenti aveva avuto luogo una "staffetta" che portava, attraverso i cinque continenti, un testimone raffigurante i 60 eventi più significativi della storia dell'azienda.

La staffetta, battezzata "Ferrari 60 Relay", ha avuto inizio il 28 gennaio ad Abu Dhabi, nel luogo dove sorgerà il grande Parco Ferrari, e si è conclusa a Maranello il 24 giugno, dopo aver interessato una cinquantina di paesi nell'arco di 148 giorni. Sono stati raccolti gli oggetti che ogni paese estero e regione italiana hanno dedicato alla Ferrari, dalla maglia del Brasile autografata da Pelè a una matrioska russa di 60 cm che ne contiene altre 30, al casco in ceramica firmato da Schumacher ricevuto in dono a Berlino. L'intera collezione è stata quindi protagonista di un'asta benefica.

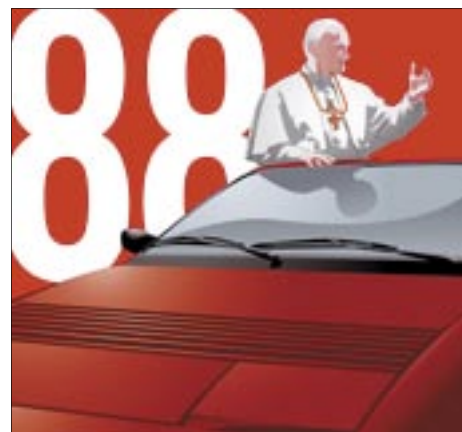
Per festeggiare il suo sessantesimo compleanno, inoltre, la Ferrari ha ripercorso l'epopea di Maranello in 60 manifesti, uno per anno, in modo da ricordare tutte le tappe più importanti che hanno fatto il mito. Immagini uniche, eventi leggendari di cui vi riportiamo una selezione.



1960: Laurea honoris causa in ingegneria meccanica a Enzo Ferrari



Dall'alto in basso, in senso antiorario, alcune Ferrari storiche: la 250 California, la 125 S



Il 4 giugno 1988 Papa Giovanni Paolo II visita la Ferrari e compie un giro in pista con Piero Ferrari



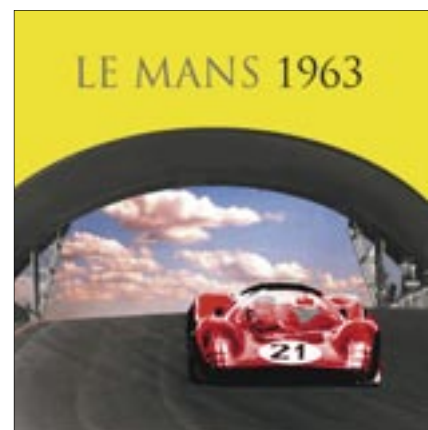
Oltre diecimila ferraristi, simbolici tefodori alla guida delle loro vetture di ogni epoca e modello, hanno attraversato i cinque continenti recando i 60 simboli degli eventi più significativi della storia della Ferrari. Qui sopra, in senso antiorario, l'arrivo a Madrid, il passaggio per Roma, le Ferrari a Santiago, la cerimonia con le Freccie Tricolori. Al centro, la F50



GP di Spagna del 1974: 50 vittorie della Ferrari F1, 1° vittoria di Lauda e di Montezemolo come direttore sportivo



Piero Taruffi vince l'ultima Mille Miglia con la Ferrari 315 S



La Ferrari 250 P vince la 24 Ore di Le Mans



360 GTO, la 375 F1, la 400 Superamerica e la 365 GT4 BB



GP del Brasile: debutto vincente della F1-89 dotata dell'innovativo cambio elettroidraulico con comando al volante che sarà copiato da tutti i costruttori



La Ferrari 212 E di Peter Shetty conquista il Campionato d'Europa della Montagna



La Dino 166 F2 di Andrea De Adamich vince la temporada Argentina del 1968

Consolato generale di Madrid

“Anche l'informatica ci aiuta a lavorare per la nostra collettività”



Il vice console Giorgio Biscari consiglia di utilizzare la pagina web per risolvere molte problematiche di noi residenti in Spagna. Il rinnovo della carta d'identità per ora è possibile solo a Madrid e a Barcellona: gli uffici onorari non sono ancora abilitati al rilascio. Come già fatto altre volte dalla nostra rivista, ecco spiegato cosa è cambiato in tema di *tarjeta de Residencia*

Gioorgio Biscari, ovvero il “numero due” del Consolato a Madrid.

Per i non addetti ai lavori, aldilà della connotazione numerica questo significa che è il punto di riferimento più autorevole dopo il responsabile diplomatico della circoscrizione, Sergio Barbanti.

Originario di Modica, splendida cittadina barocca del Ragusano, il vice console ha una laurea in legge conseguita presso l'Universidad Complutense di Madrid e nel 1984 è entrato nel Ministero degli affari esteri, iniziando a lavorare proprio al Consolato generale di Madrid. Dopo un incarico presso l'Ambasciata di Lagos (Nigeria), per sei anni è stato il “numero due” all'Ambasciata di Mascate, nel Sultanato dell'Oman.

In prima linea, come cancelliere, nel consolato italiano a Karachi (Pakistan) dal 2001 al 2004, dunque nel periodo “caldo” del post 11 settembre e della guerra in Afghanistan, dal 2004 è nuovamente a Madrid dove ha iniziato la

carriera vent'anni fa.

48 anni, sposato con un'avvocata spagnola, due figli che studiano alla Scuola italiana di Madrid, questo vice console è da tutti apprezzato non solo per la competenza e la professionalità, ma anche perché persona di grande squisitezza e profonda umanità.

A Biscari rivolgiamo alcune domande che stanno a cuore agli italiani in Spagna.

Tra le novità introdotte dai Consolati Generali c'è il cosiddetto sportello virtuale. Può spiegare di cosa si tratta e perché semplifica il lavoro?

“Gli italiani in Spagna sono diventati molti e le nostre risorse sono rimaste quelle di dieci anni fa, ma bisogna fare il possibile per dare i servizi consolari che i cittadini si aspettano: così, usando moderne tecnologie, la nostra pagina web è ormai diventata un vero “sportello” del Consolato, disponibile senza file, sette giorni la settimana, 24 ore al giorno. Ci si trovano le informazioni su cosa fare e come, si possono scaricare formulari, riempirli, stamparli, verificare liste di documenti da presentare,

tasse da pagare: in tutto si possono già realizzare quasi cinquanta operazioni diverse che solo qualche anno fa si potevano fare solo recandosi fisicamente ad uno dei consolati della nostra rete”.

L'aggiornamento anagrafico è impossibile senza la collaborazione dell'italiano iscritto all'Aire. A tutt'oggi vengono segnalati cambi di indirizzi e altre variazioni?

“Da parte nostra si fa ogni sforzo per mantenere aggiornati i dati anagrafici, ma la collaborazione del cittadino è insostituibile e anche un obbligo di legge, non dimentichiamolo. Gli spostamenti di residenza, le variazioni anagrafiche, i cambiamenti dello stato civile devono essere dichiarati all'autorità consolare quanto prima. Devo dire che abbiamo osservato negli ultimi anni una maggior consapevolezza dell'importanza di questa collaborazione fra amministrazione e cittadini. Sicuramente l'introduzione del voto all'estero ha avuto un ruolo non indifferente: tutti capiscono che se non ci danno l'indirizzo giusto non potranno mai ricevere il pli-

co per votare!”

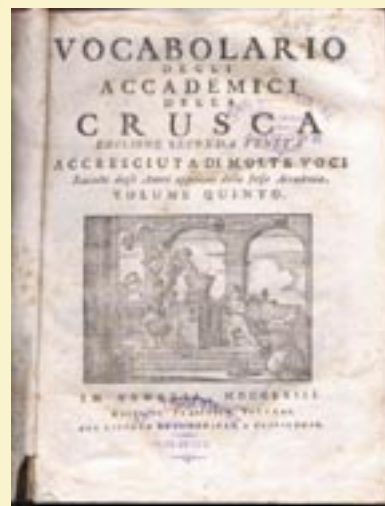
I Consolati ora rilasciano anche la carta d'identità ma ci viene segnalato che gli uffici onorari rimandano alle sedi di Madrid e Barcellona per lo svolgimento delle pratiche. Come mai accade questo con code interminabili?

“Il rilascio della carta d'identità da parte dei Consolati è una novità per tutti: abbiamo iniziato solo da due mesi, e per adesso il sistema è in



Lo scorso anno sono stati celebrati a Madrid 500 matrimoni tra italiani. E quando entrambi i richiedenti sono di cittadinanza italiana, è possibile sposarsi all'interno del Consolato generale di cui in alto è visibile la pagina web. Accanto al titolo, il vice console Giorgio Biscari

Parole da salvare



Il quotidiano *la Repubblica*, sulla scia di quanto promosso da Zapatero per salvare le parole che stanno scomparendo, ha aperto un forum con i suoi lettori. Ecco le parole più curiose che dovrebbero salvarsi, secondo gli italiani che hanno risposto all'iniziativa.

"Che ne dite di salvare il **congiuntivo**? Ormai se n'è persa traccia. Se provassimo a ricordarcelo e ad usarlo, chissà, magari le persone si abituano di nuovo ad utilizzarlo! Il congiuntivo lo uso quotidianamente ed è per me sinonimo di eleganza nel parlare oltre ad esprimere come modo il dubbio, l'incertezza cosa che l'indicativo sicuramente con i suoi tempi non esprime".

"Avevamo un bellissimo **esauriente**, poi è arrivato esauritivo, orrido inglesismo da *exhaustive* che è la traduzione del nostro esauriente".

"Week end? Ma perché non usare il nostro **fine settimana**? cos'ha di così brutto?"

"Due parole sicuramente da salvare: **desueto**, ottocentesco, ma più dolce e meno drastico di obsoleto e **sdilinquirsi**, verbo che rende bene la sensazione di sciogliersi davanti ad una persona, un luogo, un'emozione....."

"**Serico**: come la seta. Non setoso, che deriva -semmai- da setola".

"Da salvare l'aggettivo dimostrativo **codesto**, che è ben diverso da questo (vicino a me) e quello (lontano da me). Codesto oggetto è lontano da me, ma vicino a chi ascolta".

"Perché non la smettiamo di dire supportare quando possiamo dire **sostenere**?"

"**Vezzo** usata con il significato di collana (es. Porta un vezzo di perle)"

"**Andito**, parola che individua lo spazio di ingresso di un palazzo o di un appartamento nel quale giocavano i ragazzi o si incontravano i condomini. Con la razionalizzazione, a volte forzata, degli spazi domestici ora questo spazio è scomparso come la parola che lo indica".

"La parola **retroterra**, dall'indispensabile significato, difficilmente viene preferita all'anglosassone *background*: colonizzatili!"

"**Quisquillie**: tanti anni fa ha provveduto il genio di Totò a salvare da morte sicura questa parola bellissima, dal suono tanto efficace e onomatopoeico da svelare da sé il significato. Ma viene usata così di rado che ne temo sempre più una lenta estinzione. Sarebbe una perdita grave: non solo per la nostra lingua ma per il costume, direi quasi per la nostra identità"

"Spero che la lingua spagnola riesca a salvarsi, perché vivo in Spagna e lo spagnolo mi piace. Per l'italiano, temo, non c'è più niente da fare, almeno a giudicare dalla pagina in rete di *Repubblica*, uno dei maggiori quotidiani italiani. Semplicemente sfogliando due o tre articoli ho trovato le espressioni: *online*, il nostro *network*, *calciopoli*, *cliccando*, *file*, *implementare*. Persino nel formulario per mandare questo messaggio mi si chiedeva se ero *single*. Riempito il formulario, ho completato con successo la registrazione alla *community* di *Repubblica*".

"Ormai tutti la chiamano Privacy. E' semplicemente vergognoso che si sia dimenticata la nostra parola **riservatezza**. Salviamola!"

"Orrendo verbo *"implementare"* che, usato inizialmente nel linguaggio informatico, sta ora sconfinando in altri campi ai danni di verbi più appropriati come **aggiornare**, **ampliare**, **integrare**.

"Dato che nella lingua italiana esiste il verbo **promuovere**, che senso creare l'orribile *promozionare*?"

"Il gergo informatico è pienissimo di inglesismi. Ma la versione italiana dell'inglese *to scan* (nel senso informatico di

"acquisire un documento in forma digitale usando un apparato di scansione elettronica") nell'uso comune è ridicola: si parla di "scansioni", e forse è il termine più corretto, ma ho sentito "scansionare", "scannare" (davvero!) e perfino "scannerizzare" (!!). La cosa divertente è che l'inglese *to scan* deriva direttamente da scandire!

"La mia parola è: **famiglia**. Ma perché l'hanno chiamato Family Day?"

"**Giardinetta**. Per indicare la *station wagon*: è più breve, più carina, più facile da scrivere e già la parola fa pensare ad una bella scampagnata...."

fonte: www.larepubblica.it

fase di rodaggio. Oggi possiamo rilasciare solamente la vecchia carta d'Identità cartacea, ma so che in Italia si sta lavorando per dotare anche gli uffici all'estero delle attrezzature per il nuovo modello formato tessera; ci vorrà ancora del tempo. In ogni caso gli uffici onorari non sono abilitati al rilascio e devono perciò rimandare ai Consolati generali, in attesa che il sistema entri a regime. Per chi voglia saperne di più, le informazioni sono disponibili, come al solito, sulla pagina web".

Spieghiamo bene agli italiani che risiedono in Spagna per più di tre mesi la nuova normativa: possono utilizzare carta d'Identità o passaporto come documenti di riconoscimento e la Tarjeta de Residencia non è più necessaria.

"Da qualche mese l'autorità spagnola non rilascia più a noi italiani il permesso di residenza, considerando giustamente che abbiamo tutto il diritto di risiedere in Spagna senza chiedere alcun permesso. L'italiano è però obbligato a chiedere l'iscrizione al *Registro Central de Extranjeros*, che serve per avere il NIE senza il quale non si acquista in questo paese un'identità fiscale. Chi invece era già residente in Spagna ed aveva una regolare "Tarjeta de Residencia" si trova automaticamente iscritto nel "Registro" e non deve fare nulla. Rimane l'obbligo, un po' scomodo, di portarsi appresso il documento di riconoscimento italiano: carta d'Identità o passaporto".

E' vero che a Madrid lo scorso anno sono stati celebrati molti matrimoni tra italiani?

"Vero, quasi 500. Gli Italiani in Spagna aumentano, e sono in particolare i giovani ad essere attratti dalle possibilità di lavoro in questo Paese, quindi dalle possibilità di stabilirsi e formare una famiglia. Alcuni poi hanno chiesto di sposarsi in Consolato, pratica possibile solo

se entrambi sono italiani. Come curiosità, abbiamo avuto anche alcune richieste di riconoscere matrimoni fra persone dello stesso sesso: unioni ammesse in Spagna ma non dalla nostra legislazione".

Lei si occupa anche di assistenza ai detenuti. Quanti sono gli italiani in carcere nella circoscrizione di Madrid e quali le principali necessità?

"Abbiamo una popolazione di detenuti di circa 250/300 persone, per la maggior parte per reati connessi al traffico di droga. Il nostro ruolo è di mantenere i contatti con loro e con le loro famiglie, di seguirli, di sentirli, di intervenire ogni tanto sulle Autorità competenti, sempre nel rispetto della loro autonomia. La richiesta più ricorrente è quella di poter scontare parte della pena in Italia, una pratica lunga e complessa".

E' sicuramente cambiata la tipologia dell'immigrato italiano: ha un titolo di studio, spesso già un lavoro, dei contatti, delle disponibilità economiche. Ma restano sempre molti quelli che arrivano in Spagna con problematiche economiche e familiari e che hanno poi bisogno dell'assistenza consolare?

"La nostra collettività, circa 55 mila italiani iscritti all'Aire nella circoscrizione di Madrid, è paragonabile ad una media capitale di provincia italiana, come Chieti, Avellino o Savona; è normale che in un gruppo di tali dimensioni emergano esigenze, anche drammatiche, di assistenza sociale, in particolare fra gli Italiani che arrivano dal Sud America in cerca di un futuro migliore. I nostri mezzi sono limitati, ma qualcosa si può fare. Devo ricordare il ruolo rilevante della Società italiana di beneficenza e del Patronato ACLI di Madrid, e la collaborazione con le strutture assistenziali delle comunità Autonome e dei comuni spagnoli". (pfr)

“E’ vero, sulle donne l’Italia è arcaica”



Un pubblicitario, Marco Vecchia, una femminista, l'attrice Lella Costa, e una ex valletta, Ana Laura Ribas, così commentano il polverone sollevato dal prestigioso quotidiano economico londinese nel suo inserto culturale

di Jari Pilati
(da Milano)

Questa volta, la bacchettata della stampa anglosassone all'Italia ha spiazzato tutti. E non ha colpito meno duro di quando l'*Economist* faceva arroventare il clima politico pungolando gli alterni governi per la lentezza nelle riforme, l'immobilismo allegro dei palazzi romani e l'economia asfittica. Il Belpaese? “Arcaico”, lo liquidava poche settimane fa sulle colonne del *Financial Times* Adrian Micheals, da tre anni a Milano come corrispondente per il prestigioso quotidiano economico. Niente riferimenti, però, all'andamento dei titoli di Piazza Affari: l'Italia – era il senso dell'articolo – trasmette un'idea della donna che si addice ai tempi in cui stava davanti al fuoco in una caverna. “A 30 anni dalle richieste femministe su divorzio e aborto – scriveva Micheals – qui le teenager vogliono lavorare come showgirl e vallette”. E, cosa ancora più grave, “ormai nessuno ci fa caso”.

C'è chi, partecipando al dibattito suscitato dal quotidiano londinese, va oltre: “In Italia gli stereotipi sono due – spiega **Marco Vecchia**, pubblicitario, docente universitario e membro del Giurì dell'Istituto di autodisciplina della pubblicità -. Non solo il mito della valletta ma anche quello, più insidioso perché normalizzante dell'angelo del focolare”. E' l'immagine tradizionale della donna “attorno alla quale la famiglia si raccoglie e che nondimeno mantiene nei confronti del marito e dei figli un rapporto gregario”. In questo senso, televisione e pubblicità, la prima a essere chiamata in causa dalle accuse del *Financial Times*, “si limitano a conferma-



La soubrette Elisabetta Canalis è finita sotto accusa del *Financial Times*: la sua immagine provocante in uno spot è stata additata come “esempio negativo”, conquistando la copertina dell'inserto culturale del quotidiano economico londinese (foto in alto). A destra, la ex showgirl Ana Laura Ribas e una delle tante campagne per nuove veline



re stereotipi e a rafforzarli”. Se in Italia, secondo Vecchia, “la pubblicità non si accolla la fatica di fare rivoluzioni”, altrove, come in Francia e in Spagna, “c'è più coraggio”.

L'accumularsi di messaggi che vanno nella direzione denunciata dal giornalista, con l'esempio di uno spot in cui la soubrette Elisabetta Canalis mostra una generosa scollatura, spiega del resto il fatto che la nuova generazione di teenager abbia assorbito l'idea di una donna strumentalizzata per la sua capacità di stuzzicare “i genitali dell'uomo, anziché il cervello”. Certo, “bombardata per anni da messaggi che vanno in quel senso, non stupisce che ci sia chi fa suo il modello”, argomenta **Lella**

Costa, attrice da sempre attenta ai temi della condizione femminile. Che però ammonisce: “Non è il solo in circolazione. Spesso è l'unico raccontato da una televisione che si parla addosso e crede di esaurire in se stessa il mondo”.

Eppure una parte delle giovanissime ha talmente introiettato il sistema, da far dire a una ex showgirl come **Ana Laura Ribas** che “molto è dovuto alla diversa disponibilità delle ragazze. Hanno capito che la strada più rapida per il successo è quella e hanno fatto proprio questo modello”. Anche per l'ex velina, Micheals “non ha tutti i torti. La mercificazione delle donne in Italia è più forte che altrove”.

In un paese dove solo dal 1996 la vio-

lenza sessuale è riconosciuta come reato contro la persona e non contro la morale, "effettivamente - racconta il professor Vecchia - rispetto agli anni dell'attenzione alle tematiche del corpo femminile e delle battaglie per l'aborto e il divorzio c'è stato un netto ritorno all'indietro". E allora forse l'Italia è davvero "la terra che ha dimenticato il femminismo", come titolava l'inserito patinato del Financial Times che ha dato il via alla dibattito. Se per invertire la rotta non basterà il coraggio di cui parla il professore di pubblicità, dovremo aspettare il giorno in cui le donne superino per risultati gli uomini, come qualcuno prevede, non solo nel campo dell'istruzione ma anche in quello del lavoro. Al momento, come riporta il rapporto annuale dell'Istat, le diciannovenenni che raggiungono il diploma sono quasi l'80% e sono diventate più numerose dei ragazzi. Un trend replicato puntualmente all'università. Quando quelle lauree si tradurranno in una maggiore rappresentazione femminile nei consigli di amministrazione delle imprese del settore media, forse l'Italia farà più in fretta a superare quelli che Vecchia chiama gli "stereotipi della valletta e della brava mogliettina".



Il pubblicitario
Marco Vecchia
e l'attrice
Lella Costa



"I think a life in music is a life beautifully spent and this is what I have devoted my life to".

Luciano Pavarotti (1935 - 2007)

Così è stato ricordato sul suo sito ufficiale Luciano Pavarotti, morto a 71 anni per tumore al pancreas. L'artista, considerato il tenore più famoso al mondo degli ultimi trent'anni, è morto a Modena lo scorso 6 settembre. "Spero di essere ricordato come cantante d'opera" aveva scritto parecchi mesi fa, in una sorta di testamento artistico.



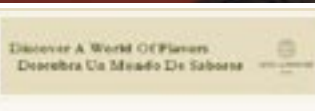
HOTEL ALFONSO XIII

vuelve a abrir la terraza de verano del Bar Alfonso, esta vez con un toque "Martini".

Con un concepto más fresco, agradable y actual, esta temporada ofrece una nueva selección de cócteles y un ambiente con una cuidada selección de música.

No podía ser de otra manera:
Milán, Venecia, Cannes y ahora Sevilla ya tienen su

PIAZZA MARTINI



Horario de apertura:
de 13:00 a 2:00
Viernes y Sabados:
de 13:00 a 3:00



Una singolare retrospettiva alla
Biennale del cinema di Venezia



Omaggio al Western all'italiana

Dal 29 agosto all'8 settembre sono stati presentati 32 fim restaurati e nella loro versione originale. Da *Tepepa* a *Django*, da *Un dollaro bucato* a *Vamos a matar companeros*, la maggior parte di questi Spaghetti western venne girata in Spagna per abbattere i costi e reggere la concorrenza hollywoodiana

E' stato dedicato al Western all'italiana il cantiere di riproposte e restauri della *Storia segreta del cinema italiano 4* presentato alla 64a Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica, appena conclusasi a Venezia. L'evento, curato da Marco Giusti e Manlio Gomasasca con L'Officina Filmclub in collaborazione con i principali studiosi italiani e stranieri di questo genere cinematografico, ha visto la proiezione di 32 lungometraggi italiani (più un sorprendente spaghetti western giapponese). Film invisibili da almeno due decenni, restaurati e ricostruiti nella loro versione integrale grazie al contributo di Telecom Progetto Italia. Il fascino degli Spaghetti western, il nostro western all'italiana, a oltre quarant'anni dall'uscita di *Per un pugno di dollari* di Sergio Leone, non sembra diminuire considerando gli omaggi che registi diversi come Quentin Tarantino ("padrino" della retrospettiva a Venezia), ma anche Martin Scorsese, Johnnie To, John Woo gli hanno recentemente dedicato nei loro film.

Negli anni Sessanta quasi

tutti quei western furono girati in Spagna, nel deserto di Tabernas, *el desierto*, l'unico ufficialmente riconosciuto come tale in Europa, pochi chilometri a nord di Almería. Montagne brulle, cespugli radi, pietraie e profonde gole: nulla da invidiare agli aridi paesaggi messicani o dell'Arizona.

La scelta di realizzare molti esterni in Spagna risultava oltremodo conveniente rispetto ai costi d'oltreoceano: i bassissimi budget a disposizione imponevano notevoli sacrifici per poter girare un film credibile rispetto alla concorrenza hollywoodiana. I villaggi poco abitati e quasi spettrali, componente tipica di questi film, erano frutto di necessità: meno comparse c'erano meno soldi occorrevano. E sotto i panni di indiani Cheyennes o Comanches spesso si nascondevano i gitanelli della Chanca, il quartiere di pescatori di Almería.

Gitani come comparse

Non era l'America, ma sotto l'abile regia di Sergio Leone (con la "trilogia del dollaro"), di Sergio Corbucci o di Sergio Sollima, gli intimi Clint Eastwood e Gian Maria Volonté, Franco Nero,



Una scena dal film "Una ragione per vivere una per morire" di Tonino Valerii del 1973. In primo piano: James Coburn. Accanto al titolo, il grande Sergio Leone e la locandina della rassegna presentata alla Mostra del Cinema di Venezia dove si vede il volto di Tomas Milian, protagonista di tanti western all'italiana

Lee Marvin, Tomas Milian interprete del famosissimo Cuchillo; Giuliano Gemma nei panni di Ringo, un pistolero dalla faccia d'angelo diversamente dai vari Sartana e Django ma comunque dalla pistola letale; Gianni Garko nei panni dello spettrale pistolero Sartana; i cattivi Klaus Kinski o Fernando Sancho, specializzato nel ricoprire il ruolo del pistolero messicano grasso, baffuto e

sporco e tanti altri (spesso attori e registi usarono pseudonimi americani per celare le loro origini italianissime) diedero vita a moltissimi *cult movie*. Tra il 1964 e il 1974 furono girati circa 500 western, la maggior parte dei quali scritti e girati da italiani. Su questa terra arida ancora si continua a giocare a cowboys e agli indiani per la gioia dei turisti, perché sopravvivono i villaggi di cartapesta



Il deserto di Tabernas, vicino ad Almería, dove sono stati girati tanti spaghetti western. A destra, "Mini Hollywood", uno dei villaggi attrazione dove si realizzano show per i turisti. In basso, da sinistra, Giuliano Gemma ne "Il ritorno di Ringo" di Duccio Tessari, 1965, e il "cattivo" Klaus Kinski

creati agli inizi degli anni '60 con banca, saloon e ufficio dello sceriffo: sono i villaggi-attrazione Mini Hollywood (con show ogni giorno dalle 12 alle 17); Texas Hollywood e Western Leone, dall'aspetto più dimesso e polveroso.

I chorizo western

Il genere Spaghetti western nasce con il successo del primo film di Sergio Leone *Per un pugno di dollari* (ispirato a *La sfida del samurai* / *Yojimbo* di Akira Kurosawa), che è stato presentato nei giorni veneziani in una nuova copia restaurata.

Con suoi memorabili incassi (ben 3.182 miliardi delle vecchie lire nel 1964) diede via libera alla produzione di massa. Ricorda Marco Giusti: "Quelli tedeschi erano chiamati Sauerkraut Western, i francesi Camembert Western, gli spagnoli Chorizo Western, se avevano solo produzione locale, ma anche Butifarra o Paella Western, i brasiliani Faroeste o Banguê Banguê.

I nostri, che erano quelli originali, vennero chiamati pri-

ma Macaroni, poi Hopalong Veneto, poi Spaghetti Western. Tutti termini peggiorativi inventati dai critici per definire con un po' di razzismo i generi e i sottogeneri legandoli al paese d'origine e quindi marchiandoli come spuri rispetto a quelli originali americani".

Sergio Leone creò il genere, "un genere rivoluzionario nei contenuti e nella forma, che cambia radicalmente il modo di intendere il vecchio west degli americani" spiega Manlio Gomasca aggiungendo: "Un genere pieno di sfaccettature, dove gli eroi senza macchia e senza paura (su modello John Wayne) vengono sostituiti da Bounty Killer spietati (come nel caso di *The Bounty Killer*, appunto, di Eugenio Martin, ma anche *10.000 dollari per un massacro* di Romolo Guerrieri con Gianni Garko), pistoleri tormentati pieni di sfaccettature e con d'ombra (l'ubriaccone Robert Woods di *La taglia è tua, l'uomo l'ammazzo io* di Eduardo Mulargia), tormentati dal senso di colpa (il re-

duce Giuliano Gemma in *Un dollaro bucato* di Giorgio Ferroni) o dalla sete di vendetta (l'ingiustamente carcerato Klaus Kinski di *E dio disse a Caino* di Antonio Margheriti). Ed è proprio la vendetta il comune senso denominatore di molte pellicole della rassegna, vendetta per lo sterminio della famiglia (*La vendetta è un piatto che si serve freddo* di Pasquale Squitieri), per l'esproprio terriero (*Tepepa* di Giulio Petroni) o, più umanamente, per questioni di corna (*Il tempo degli avvoltoi* di Nando Cicero)".

La risposta a Hollywood

Su una celebre copertina di "Life" Sergio Leone finì immortalato con una barba a forma di spaghetti: di certo i suoi film e quelli dell'epoca Spaghetti western furono molto amati dai giovani cresciuti negli anni Sessanta. Sempre Marco Giusti sottolinea: "Nato in un momento di crisi del cinema americano e del cinema tutto nei confronti dello sviluppo della nascente televisione, il western italiano rappresenta la risposta immediata del vecchio continente allo strapop-





tere di Hollywood.

La dimostrazione che era possibile riscrivere il suo genere più amato, il western, con il linguaggio di un cinema che si muoveva tra Neorealismo e Nouvelle Vague. In un terreno dove era possibile amare, senza conflitti ideologici, John Ford e Glauber Rocha. E che era possibile, con prodotti poveri e popolari, battere il colosso americano anche nella distribuzione capillare in ogni parte del mondo. Che era possibile sostituire John Wayne con Tomas Milian. Riuscendo così a far sognare la rivoluzione dei suoi Cuchillo, Ringo, Gringo e Django agli spettatori di un Terzo Mondo che incominciava a uscire dall'oppressione del capitalismo americano. E, cosa ancor più importante, che offriva la chiave per un cinema riscrivibile e riproducibile ovunque.

Tutto questo accadde pro-



prio grazie a un pugno di titoli di spaghetti western negli anni '60. E non è mai più capitato". (pfr)

Per gli appassionati del genere, c'è un sito in particolare:

www.spaghettiwestern.altervista.org



Sopra, Orson Welles in "Tepepa" di Giulio Petroni, 1968. A destra, due locandine di celebri film dell'epoca Spaghetti western. In alto, ancora due immagini dei villaggi-attrazione nel deserto di Almería



AMARCORD

Peccati di gola

Calle Serpis, 50 46022 Valencia

Telf. 96.355.65.68

www.ristorantamarcord.com



alter ego

Peccati di gola

Calle Conde Altea, 40 46005 Valencia

Telf. 96.374.97.23

www.ristorantalterego.com

Alla riscoperta delle SORBE

Come citava Virgilio nelle "Georgiche", da questo frutto lasciato fermentare con il grano si otteneva una bevanda alcolica: la *cerevesia*

di **Plinio Pancirolli**



Dal figurato "sorbirsi una predica" ai significati propri di *assumere, surgere, sorseggiare, bere*, si vuole prendano nome le sorbe, frutto del "Sorbus domestica".

Albero dell'Europa meridionale, dall'Italia alla Spagna, all'Asia minore si è diffuso ben oltre l'areale originario. Nell'ambito di progetti europei per la riscoperta e la valorizzazione degli alberi da frutto minori, e nella necessaria attenzione per la salvaguardia della biodiversità alimentare, in Germania si sono messe a dimora migliaia di questi alberi che arrivano fino a 15 metri, sono longevi e di buon legname da tornio.

Il frutto del sorbo domestico è grande come una castagna. Le sorbe giunte a fine settembre, di color giallo-rosso, vanno collocate nella paglia a maturare come le nespole e

diventare bruno e morbide sono dolcissime, con sapori di mosto. Ricchissime di vitamine, essiccate venivano adoperate come lievitante naturale nella birra, nell'idromele e nella panificazione di mescolanza con cereali minori.

Le sorbe si possono lasciar fermentare, distillare, porre in infusione. Presenti nella farmacopea tradizionale per il forte potere astringente se colte per tempo, sono usate anche nella cosmesi casalinga e per marmellate e salse di arrosti. Il pasticcio di sorbe e cervella deliziava i Latini.

Frutto oggi quasi dimenticato, è stato riscoperto da una piccola associazione culturale di produttori biologici della Montagna veronese su sopravvissuti alberi plurisecolari. In progetti di recupero della cerealicoltura di varietà originarie in quota, le sorbe si prestano a sperimentazioni di birre artigianali: ce ne parla Virgilio nelle "Georgiche" dove è illustrata l'usanza di far fermentare



In ottobre a Málaga



PRIMER ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO ITALIANO
Ciudad de Málaga

ITALIA D.O.C .01

UNA MESA TODA ITALIANA

Serate italiane a Málaga, il prossimo ottobre. Dall'8 al 10 saranno proposti vini e menu italiani, degustazioni di formaggi e salumi, presentazione di vini toscani e del famoso Amarone della Valpolicella. Per maggiori informazioni e per prenotare: 952 568 625.

ORGANIZAN:

DA

DANTE ALIGHIERI
il mondo in italiano
C/ Ayala 23 1 E - Málaga



Comite de Madrid



As. Veneti in Spagna



A puro vino

questo frutto col grano, ottenendo la *cerevesia*, una bevanda alcolica simile al sidro. Nelle leggende popolari la sorba matura è considerata un portafortuna. Tutto merito delle sue intense e brillanti sfumature rosse che si credeva avessero la magica virtù di allontanare povertà e miseria. E ancora oggi i boschi di sorbo sono ritenuti propizi per la caccia, perché riserva di abbondante selvaggina.



LA CORTE PADANA S.L

empresa dedicada a la distribución de productos gastronómicos italianos:



Acetos, Vino Lambrusco, Queso Parmesano, Grappa, Limoncino, Fiambres italianos: Mortadella, Coppa, Speck, Bresaola.

Pasta fresca artesanal ultracongelada... ha sabido hacerse un importante hueco en el sector de la restauración.

La exclusividad y autenticidad de sus productos lo convierte en el proveedor óptimo para una cocina selecta y diferenciada.

**NUEVA SEDE: AUGUSTO Y LUIS LUMIERE, 10
PARQUE TECNOLÓGICO DE PATERNA
PATERNA (VALENCIA)
www.lacortepadana.com**

Tel: 961 36 65 86 Fax: 96 136 65 87



studiainitalia

cursos y viajes
www.studiainitalia.com

Le ultime iniziative dell'agenzia Studiainitalia Cursos y Viajes

Viaggi di cultura e di piacere con destinazione Italia

Studiainitalia Cursos y Viajes, l'unica agenzia spagnola specializzata in viaggi di studio, culturali e di lavoro in Italia, dopo il successo della visita in Sicilia organizza per ottobre una nuova tappa di "Italiano sobre ruedas", formula originale per visitare il nostro Paese su un pulmino: dieci persone seguite da un professore condividono un'esperienza linguistica e culturale, conoscendo l'Italia e facendo amicizia tra di loro.

L'escursione siciliana del maggio scorso ha pienamente soddisfatto i dieci partecipanti al viaggio linguistico e culturale: otto spagnoli e due nordamericani accompagnati da un'insegnante italiana. Le bellezze architettoniche di Palermo hanno incantato, così la sua offerta gastronomica: gli organizzatori avevano inserito nel programma visite a palazzo dei Normanni, alla Cappella Palatina, ai principali monumenti cittadini ma anche alla migliore gelateria di Palermo, ai ristoranti più tipici e una serata lirica al Teatro Massimo. Poi il viaggio è proseguito toccando luoghi fantastici come Selinunte, la città fondata dai greci e distrutta dai cartaginesi; Agrigento con i suoi Templi; Ragusa, Siracusa e le sue molteplici testimonianze bizantine, arabe, catalane; Taormina, il suo mare e l'Etna fiammeggiante.

Tante tappe, tanti incontri emozionanti con la storia e la cultura siciliana, godendo nello stesso tempo di piacevoli soste enogastronomiche nei locali dove ancora si assapora una cucina tradizionale accompagnata dai prestigiosi vini siciliani.

Insomma, un'iniziativa di successo quella di Studiainitalia Cursos y Viajes, che ha permesso a un gruppo di persone di ritornare in Spagna arricchiti sul piano culturale e felici della bella vacanza italiana.

Un ricco catalogo di proposte

L'agenzia Studiainitalia Cursos y Viajes nasce nel 2005 a Madrid per iniziativa di Federica Baggiani. Promuove e organizza corsi e viaggi culturali rivolti a persone di ogni età, accomunate dall'interesse di scoprire o meglio approfondire la conoscenza dell'Italia. L'agenzia offre corsi di lingua, cultura, arte, artigianato, moda, disegno, restauro, sport, gastronomia sia a livello amatoriale che professionale, nelle migliori scuole d'Italia. I clienti di Studiainitalia Cursos y Viajes circa un centinaio il primo anno, sono addirittura triplicati l'anno seguente: segno che l'agenzia riesce a soddisfare le singole esigenze di chi vuole avvicinarsi per motivi diversi al nostro Paese, garantendo un'assistenza personalizzata. L'offerta completa di Studiainitalia Cursos y Viajes, un catalogo di circa 120 pagine con le iniziative possibili in Italia, è disponibile gratuitamente alla pagina web: www.studiainitalia.com

L'appuntamento di ottobre con la costiera amalfitana si preannuncia altrettanto interessante. Da Vietri sul Mare a Positano, passando per Ravello; Amalfi, Praiano, Furore, o facendo il percorso inverso, da Positano a Vietri, si avrà modo di percorrere un'ottantina di chilometri che erano centro d'attrazione per l'intelligenza, l'aristocrazia, il mondo artistico e letterario dei secoli passati.

Da Lord Byron e Giuseppe Bonaparte a Wagner, Greta Garbo e il direttore d'orchestra Leopold Stokowski; luoghi fatti di scale, scorci, salite e discese.

Studiainitalia Cursos y Viajes promette: "Soddisferemo tutti e cinque i sensi, dal gusto con la buona tavola, all'olfatto con gli aromi dei fiori e degli agrumi, all'udito con le melodie di musicisti improvvisati. Mentre l'acqua cristallina accarezza il tatto, tutto appaga la vista".



Qui accanto e sopra al titolo, alcune immagini del viaggio in Sicilia. Sopra, uno scorcio della costiera Amalfitana, prossima destinazione di Studiainitalia



Piace anche all'Italia la proposta del governo spagnolo

La dieta mediterranea forse Patrimonio dell'Umanità



L'Unesco potrebbe presto inserire fra i monumenti e i tesori naturali del patrimonio culturale dell'umanità anche il modello alimentare mediterraneo, mix equilibrato di frutta, verdura, olio d'oliva, pasta, pane, pesce, carni magre e vino. L'idea è partita dal ministro dell'agricoltura spagnolo, Elena Espinosa, che in luglio ha presentato la sua richiesta alla Commissione Europea, ottenendo subito un grande consenso alla sua iniziativa. "Un immenso patrimonio immateriale forgiato dalla confluenza di continenti e culture, che comporta benefici importanti per la salute umana e quindi contribuisce a migliorare la qualità della vita delle persone": queste le motivazioni, spiegate in una nota, con le quali il governo spagnolo sostiene il valore universale della dieta mediterranea, che inoltre "contribuisce alla produzione locale, favorisce

un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e promuove gli scambi regionali, contribuendo al dialogo culturale e alla rivitalizzazione economica di tutte le aree del Mediterraneo".

Il Portogallo, che è di turno nella presidenza dell'Unione Europea, ha subito dato la sua adesione all'iniziativa spagnola. E dall'Italia è arrivato l'entusiastico appoggio della Coldiretti, secondo la quale il consumo di pane, pasta, frutta, verdura, di olio extravergine d'oliva e, moderatamente, di vino, "ha consentito agli italiani di conquistare il record della longevità con una vita media di 77,2 anni per gli uomini e di 82,8 anni per le donne, nettamente superiore alla media europea. L'iniziativa del governo Zapatero - sottolinea sempre la Coldiretti - ha un valore straordinario per l'Italia che è il Paese simbolo di questo tipo di cucina e dove più radicata è la cultura alimentare fondata sui principi della dieta mediterranea".

Inoltre, nutrirsi secondo la dieta mediterranea costituirebbe una garanzia contro l'obesità, malattia sociale che sta affliggendo il mondo occidentale. Proprio la Spagna è uno dei paesi più colpiti da questa nuova epidemia: a maggio è stata pubblicata una ricerca che attesta che la metà degli adulti sono obesi o in sovrappeso e soprattutto sempre più giovani mangiano il cosiddetto "cibo-spazzatura". Ma anche l'Italia, se è il paese con meno grassi d'Europa, ha però seri problemi per le nuove generazioni, per le quali i casi di



Pasta, pesce, verdura: alimenti principe nella dieta mediterranea

obesità riguardano il 36% dei ragazzi attorno ai dieci anni.

Con simili prospettive alimentari, l'Unesco avrebbe davvero buoni motivi per inserire la dieta mediterranea fra i tesori più importanti del pianeta al pari della laguna di Venezia, dei trulli di Alberobello, del Machu Picchu o di Notre Dame, come molti giornali hanno titolato nelle scorse settimane.

Accademia italiana della Cucina

La delegazione
di Barcellona
compie 20 anni



I prossimi 19, 20 e 21 ottobre, la delegazione di Barcellona dell'Accademia italiana della Cucina festeggia i vent'anni di attività: fu la prima, infatti, a prender vita in Spagna, nel 1987; successivamente si formarono le delegazioni di Madrid e di Valencia. Per l'occasione saranno presenti numerosi invitati provenienti dalle delegazioni d'Italia e d'Europa di questa istituzione culturale, con più di mezzo secolo di vita.

Per noi mangiare è una cosa seria

La genuinità
dei prodotti tipici
finalmente è arrivata in città

Italian slow food franchising
www.bocconci.it

Bocconci apre a Tenerife



Al rientro dalle vacanze estive si ritorna a parlare di gastronomia... Ecco che riviste e programmi televisivi condiscono i loro contenuti con spazi dedicati alla cucina... Anche noi non siamo da meno, segnalando ai buongustai l'apertura a Tenerife, in località Los Cristianos presso ed. Udalla Park in Calle Antonio

Dominguez, a inizio ottobre, di un ristorante della catena franchising Bocconci, progetto innovativo italiano di ristorazione che unisce il modello veloce americano con la qualità ed il gusto dei prodotti tipici, ritrovando il legame con la terra e le tradizioni. Bocconci nasce in Italia nella regione Campania, una delle aeree più fertili al mondo, culla di tanti sapori e fragranze, con il sogno di far conoscere le tradizioni gastronomiche locali al maggior numero possibile di persone, in Italia e nel mondo: l'atmosfera raccolta, il profumo intenso delle pietanze, la cortesia e la disponibilità del personale, consentono ai visitatori che entrano di lasciare alle spalle i rumori e la frenesia della città per assaporare cibi sani e genuini, dedicandovi il tempo necessario, senza fretta.

Per ulteriori informazioni: www.bocconci.it



Gian Luigi Epis è l'italianissimo direttore del Castillo Hotel Son Vida a Maiorca

Dirigo un castello a 5 stelle

L'albergo che ospitò Onassis e la Callas agli inizi degli anni Sessanta rimane un rifugio di lusso con oggetti d'arte e i comfort più moderni per una clientela internazionale sempre più esigente

Quando i clienti entrano nell'hotel parlano a bassa voce, come se entrassero in un museo. In effetti, il Castillo Son Vida vanta una collezione di opere d'arte davvero invidiabile". A parlare è Gian Luigi Epis, 48 anni, direttore generale di questo raffinato 5 stelle nell'isola di Maiorca, impreziosito da mobili, oggetti di antiquariato e da quadri di Morell y Ballet, Ribas, Gonzales.

Il castello, di origine medievale, è stato trasformato in albergo di lusso nel 1961 e dopo innumerevoli cambi di proprietà dal '95 appartiene al gruppo Schörghuber, oggi Arabella Starwood, The Luxury Collection. Nel febbraio del 2006, dopo un anno di accurati restauri, l'hotel ha riaperto le porte e nell'ottobre dello stesso anno Epis è stato chiamato ad assumerne la direzione.

Nato in Francia ma vissuto fino a 18 anni a Lodi, Gian Luigi ha iniziato a lavorare molto presto nel mondo alberghiero accumulando esperienza in grosse catene all'estero, in particolar modo ai Caraibi.

In Spagna vive e lavora da dodici anni; dopo aver diretto l'Hotel Casino Torrequebrada a Benalmádena e l'Hotel Puente Romano di Marbella (due importanti 5 stelle della Costa del Sol), è stato chiamato a Palma di Maiorca per occuparsi di una struttura davvero speciale nel panorama degli alberghi di prestigio alle Baleari.

"La nostra clientela è formata soprattutto da *habitué*- spiega Epis-, da persone affezionate al Castillo tanto da ritornarci anche

due, tre volte l'anno. Non abbiamo certo prezzi bassi, qui il costo medio di una stanza è di 350 - 400 euro al giorno eppure gli ospiti sono sempre numerosi. Fino a pochi giorni fa avevamo una famiglia americana composta da tre persone che si è fermata da noi tre mesi: 300 mila euro di soggiorno

pagati senza fiatare".

Di che nazionalità sono i vostri clienti?

"Abbiamo moltissimi tedeschi, tanti inglesi, spagnoli, francesi e americani. Amano questo albergo perché ha conservato il fascino di un'antica dimora medievale e nel contempo ha tutte le comodità di una struttura di lus-



Gian Luigi Epis, 48 anni, direttore generale del Castillo Hotel Son Vida. In alto, l'ingresso del 5 stelle sulle colline di Palma di Maiorca



Da sinistra, la Cigar Lounge George Sand dove si possono trovare 170 differenti marche di sigaro da gustare sorseggiando distillati e liquori delle migliori marche. A destra, il salone dei banchetti Anckermann, con le pareti dipinte nel 1903 dall'artista spagnolo di origine tedesca, durante il giorno ospita riunioni e convegni, di sera è il luogo ideale per cene private



Panorama mozzafiato dalle vetrate del ristorante Es Castell. A destra, il salone Real dove si può sorseggiare un perfetto tè inglese o una cioccolata mallorquina in 32 diverse preparazioni. In basso, la suite Loewe interamente arredata con pezzi di design e materiali della nota casa di moda

so. Le nostre stanze e le suite sono eleganti e curate nel minimo dettaglio: la suite Loewe, per esempio, arredata dalla nota casa di moda con ogni particolare firmato, dalle tende al tagliacarte dello scrittoio, alla tivù al plasma, è quasi sempre occupata malgrado i costi giornalieri oscillino dai 1.600 ai 2.600 euro a seconda della stagione. E nella "villa", con ingresso e piscina indipendente, salone, cucina e palestra privata, si spendono dai 5 mila ai 10 mila euro al giorno".

Si tratta di una clientela di lusso.

"Arrivano imprenditori, personaggi dello spettacolo, politici. A loro disposizione mettiamo gratuitamente un maggiordomo che va a prenderli in aeroporto con una Rolls Royce e a pagamento offriamo dei servizi aggiuntivi che sono molto graditi a certi ospiti: la possibilità, cioè, di noleggiare uno yacht, un elicottero e un jet (un Cessna 525) fino a cinque posti per destinazioni nel raggio di 2.000 km. Ma anche i clienti cosiddetti normali da noi si trovano benissimo: sono seguiti da un personale attento che ha l'obbligo di rivolgersi a loro chiamandoli per nome. Una piccola fatica mnemonica che viene molto apprezzata".

E' più difficile trattare con la clientela o con il personale di servizio?

"Entrambi sono rapporti impegnativi. Il personale deve essere motivato con un sorriso ma anche con tanta determinazione: deve sentire che l'hotel ha un'anima e questo ne ha tanta, oltre che una grande storia. Da quando arrivarono Onassis, la Callas, Ranieri di Monaco e Grace Kelly nei primi anni Sessanta, l'albergo ha vissuto e vive momenti di splendore, per questo dico che "la leggenda continua". Certo, abbiamo

personale di 15 nazionalità diverse e con età differenti: accanto ai giovani continuano a lavorare in modo eccellente nostri dipendenti da 35 anni. Sapesse quanti clienti tornano anche perché ci sono i vari Mariano, Pedro, Ramón, Nicolás che conoscono da decenni alla reception o al Cigar Lounge".

Il fatto di essere italiano è una "marcia in più"? Le viene riconosciuta una particolare professionalità, sensibilità o attenzione?

"Sono l'unico direttore italiano tra tutti i 35 hotel della catena Arabella Starwood e se alla proprietà quello che più interessa sono i risultati che porto, devo dire che ai clienti piace sapere che sono italiano. E' quasi una garanzia di classe, di professionalità. Questo mi rende orgoglioso: benché viva da 27 anni fuori dal nostro Paese attraverso il mio lavoro ho sempre venduto il made in Italy in ogni parte del mondo".

Avete piatti italiani nei vostri 2 ristoranti?

"Si diversi piatti molto richiesti, anche se lo chef non è italiano. Insieme con il direttore della ristorazione, Jean Marie Dubos, abbiamo in mente di realizzare un angolo di cucina toscana, con chef e prodotti che arrivino direttamente da Firenze e dintorni. E' un progetto a breve: già abbiamo numerosi vini italiani delle migliori cantine".

Com'è la giornata tipo del direttore di un hotel a 5 stelle?

"In ufficio alle 8 e 30 per controllare subito il report del giorno precedente. Poi giro completo della proprietà, dal ricevimento alla piscina, salutando con un gran sorriso, dando la mano anche al personale e augurando il buon giorno a tutti. Dicono che sia il direttore più positivo del gruppo: certo i

problemi personali si lasciano a casa e se si è dormito male pazienza, guai farsi condizionare nell'umore. Poi c'è una prima riunione di una mezz'ora con tutti i quindici responsabili della ristorazione, del personale, ecc. Si espongono problemi concreti e soluzioni immediate. A seguire un'altra riunione per motivare il personale, alla maniera americana con lettura e commento di principi propositivi. Poi ci sono le telefonate, le email a cui rispondere, le relazioni alla proprietà, i clienti da salutare quando arrivano e quando partono, i problemi da risolvere, altre riunioni, ecc. Mezz'ora di pausa pranzo nella caffetteria del personale, così mi vedono accessibile e dove non parlo mai di lavoro. Alle otto di sera, se non ci sono cene o eventi in hotel, dopo un ultimo giro di supervisione me ne vado a casa".

La domenica?

"Quattro ore di golf con mia moglie per non perdere la pratica e poter stare insieme facendo sport; il resto del tempo tranquillo in famiglia".



Tre campi da golf e una Spa

Il Castillo Hotel Son Vida, in una posizione tranquilla e panoramica sulle colline di Palma di Maiorca, ha 164 stanze affacciate sul grande parco o con vista mare e 5 suite. L'Hotel, ristrutturato lo scorso anno mantenendo il fascino del castello risalente al XVI secolo, è arredato con mobili e oggetti d'epoca, dispone di tre campi da golf di 18 buche, piscine e una Spa dove si realizzano trattamenti Sisley.

Il clima di quest'isola permette estati non troppo calde, sempre rinfrescate dalla brezza del mare e inverni tiepidi dove la temperatura non scende mai sotto i 10 gradi.

Per quest'autunno, in occasione dei concerti di musica Mallorca 2007 (con musiche di Verdi, Bellini, Rossini, Donizetti, Massenet) a partire dal 13 ottobre fino al 4 novembre l'Hotel offre diversi pacchetti che includono soggiorno, biglietti per il concerto, cene in hotel e diverse altre opzioni.

Per informazioni e altre offerte:

Castillo Hotel Son Vida, C/ Raixa 2 Urbanización Son Vida E-07013 Palma de Maiorca
www.luxurycollection.com/castillo - Tel: (+34) 971 493 493 - Fax: (+34) 971 606 168
E-mail: info@hotelsonvida.com - Prenotazioni: reservas@mallorca-resort.com



"Insegno ai miei studenti l'amore per l'italiano"

Il docente fu il primo a laurearsi a Valencia con una tesi di argomento italiano: Ignazio Silone. La passione per Pirandello e per tutto il nostro neorealismo



Il professor Joaquín Espinosa, titolare della cattedra di Filologia italiana all'Università di Valencia. In alto, Luigi Pirandello, autore del quale Espinosa è profondo conoscitore

È uno dei pochissimi titolari di cattedra di Filologia italiana in Spagna. Il professor Joaquín Espinosa, 65 anni, dell'Università di Valencia, ha solo altri cinque colleghi sul territorio, precisamente a Santiago, Oviedo, Salamanca, Barcellona e Siviglia; le sedi di Madrid e Murcia sono invece vacanti.

Espinosa fa dunque parte di una ristrettissima cerchia di "paladini" della nostra lingua e della nostra letteratura ed è stato uno dei primi a laurearsi in terra ispanica con una tesi di argomento italiano. "A Valencia fui senz'altro il primo – esordisce il docente. Presentai una tesi-ricerca su Ignazio Silone nella quale letteratura e sociologia ben si intrecciavano. Presi un ottimo voto e fu un buon inizio", ricorda sorridendo.

Come nacque l'interesse per il nostro Paese?

"Inizialmente fu una scelta dettata dalla curiosità. Frequentavo un corso pre-universitario e scelsi come materia l'italiano. Me ne appassionai a tal punto da rivolgere in quella direzione tutti i miei studi successivi".

Il primo viaggio in Italia?

"Nel '63, con una borsa di studio a Perugia. In quella università sono poi tornato altre volte, negli anni, per insegnare per brevi periodi".

E il primo incarico a Valencia?

"Nel '66 iniziai ad insegnare lingua (in seguito anche letteratura) italiana all'Università, dove in precedenza c'era stato solo un lettore. Il piano di studi prevedeva una sezione di filologia italiana ed erano almeno un centinaio gli studenti che frequentavano i miei corsi".

Oggi quanti sono?

"Circa 3-400 l'anno; molti studenti di storia, di sociologia, di filologia inglese o ispanica hanno interesse a prendere anche una seconda laurea in italiano. Il numero di quanti poi si specializzano in filo-



gia italiana è davvero ridottissimo: 2, 3 persone l'anno".

Qual è la prima cosa che insegna ai suoi studenti?

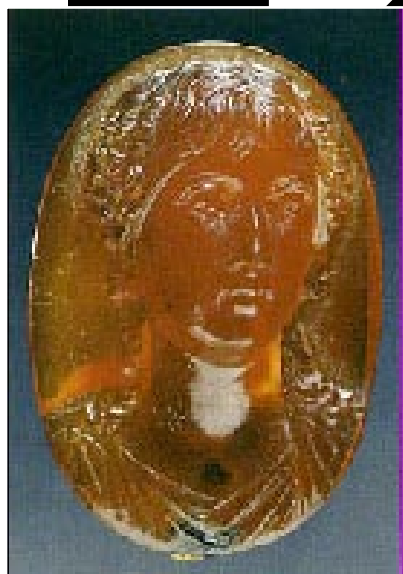
"Che l'italiano non è facile e che l'Italia non si riduce a una pizza! Purtroppo in Spagna questa vostra bellissima lingua viene insegnata pochissimo e non si studia la letteratura italiana. Non ci sono cattedre di italiano nei licei spagnoli: per comodità, per esigenze di mercato di insegnano inglese, tedesco, francese. Così, anche se lo spagnolo si sente attratto dalla lingua, dalle bellezze dell'Italia, in realtà ha ben poche occasioni per studiare, per approfondire questi interessi. E' un vero peccato che il mondo accademico italiano e quello spagnolo non trovino soluzioni per una diffusione della vostra lingua nelle nostre scuole".

Parla perfettamente l'italiano: quanto tempo vi dedica?

"Due ore al giorno di lezione solo in italiano, perché così ho abituato i miei studenti, e almeno tre ore di lettura quotidiana. Sono un appassionato della vostra letteratura, soprattutto di quella neorealista e mi piace moltissimo il cinema italiano. Tra gli autori che maggiormente amo c'è senz'altro Pirandello: continuo a studiarlo, a farne oggetto di conferenze e quello che scrivo sul grande drammaturgo rientra in alcuni miei importanti progetti professionali. Appena avrò cose certe, la sua rivista sarà tra le prime a saperlo", promette il professor Espinosa. (pfr)

Dal 20 settembre al 15 gennaio a Madrid una grande mostra su Ercolano e Pompei

I tesori sottratti alla furia del *Vesuvio*



Pietra con busto di Livia Agata



Due piccole statue raffiguranti lari



Sopra e a destra, orecchini in oro



Candelabro di bronzo



Coppa in bronzo



Si inaugura il 20 settembre e resterà aperta fino al 15 gennaio 2008 la mostra "A la sombra del Vesubio: Pompeya y Herculano", presso il Centro culturale Conde Duque di Madrid. La mostra offre uno sguardo sulla vita e la cultura dei Romani in età primo Imperiale, attraverso le vestigia romane trovate a più riprese negli scavi operati dal Settecento nelle città di Pompei ed Ercolano, sepolte sotto le cenere nella tragica eruzione del Vesuvio nell'anno 79 d.C.

Il percorso della mostra comincia con lo spazio geografico dell'Impero Romano: il Mediterraneo. Il *Mare Nostrum* dei Romani è il testimone della storia del mondo antico. Ci avviciniamo così alle città di Pompei ed Ercolano attraverso il suo giustiziere: il Vesuvio. Protagonista centrale del

discorso, si mostrerà attraverso i dati, le illustrazioni e i materiali diversi provenienti dall'Osservatorio Sismologico Vesuviano, e, anche, grazie ad alcune opere pittoriche di diverse epoche che rappresentano il vulcano, cedute dal Museo di Capodimonte.

Informazioni dettagliate sul vulcano daranno un'idea della grandezza del fenomeno naturale, i calchi dei corpi delle vittime avvicineranno lo spettatore alla tragedia umana. Gli oggetti ceduti dal Museo Archeologico saranno un approdo alla civiltà e alla vita durante l'Impero: la religione, i rapporti sociali, il lusso o il ruolo della donna saranno temi della manifestazione.

Il percorso finirà con la ricostruzione di uno spazio domestico, le stanze di una casa pompeiana o ercolanese,

con gli oggetti originali che una volta furono usati dai suoi abitanti.

La mostra offrirà, quindi, un ampio sguardo con tanti oggetti archeologici originali del Museo Archeologico di Napoli, di grande qualità e bellezza, che rappresenteranno la vita privata dei Romani: gioielli, statue, bronzi, tripodi, mobili, affreschi (alcuni di grandi dimensioni), masserizia. E come detto, calchi dei defunti e altri elementi che offrono un'idea della tragedia, ceduti dalla Soprintendenza di Pompei.

Cicli di conferenze e spettacoli di musica o balli antichi nelle sedi ospitanti, sotto il sostegno dell'Ambasciata Italiana in Spagna e dell'Istituto Italiano di Cultura di Madrid, faranno ancora più ricca e interessante questa mostra "A la sombra del Vesubio".



Ottobre a Roma

con Bach e Verdi

La prestigiosa manifestazione avrà luogo dal 10 al 13 nelle quattro patriarcali Basiliche romane, da San Pietro a San Giovanni in Laterano, ed è dedicata all'80° genetliaco di Papa Benedetto XVI. I concerti sono gratuiti, su invito

Johann Sebastian Bach e Giuseppe Verdi, il Seicento lombardo e un autorevole compositore tedesco contemporaneo, Wolfgang Seifen: anche per la 6a edizione del Festival Internazionale di Musica e Arte Sacra, la Fondazione Pro Musica e Arte Sacra che organizza la nota manifestazione mantiene inalterato il progetto artistico originale rivolto alla diffusione del grande repertorio della musica sacra d'ogni tempo, affiancato dalla riscoperta di rare esecuzioni e all'offerta di nuove composizioni. Il Festival, che si terrà a Roma dal 10 al 13 ottobre prossimi, è interamente dedicato all'80° genetliaco di Papa Benedetto XVI, felice anniversario che si è festeggiato nel corso di questo 2007. Ancora una volta la manifestazione privilegia, come luoghi di eccezione per l'esecuzione della musica sacra, le quattro patriarcali Basiliche romane.

Per quattro sere esse si aprono alla musica sacra, accogliendo spettatori desiderosi di vivere un'originale esperienza musicale, artistica, culturale e spirituale. Per quattro sere questi monumentali edifici si trasformano, facendosi letteralmente inondare dalle note, dagli accordi, dagli strumenti, dalla grande musica. Mercoledì 10 ottobre, alle ore 17, nella Basilica di San Pietro si inaugura il Festival con una solenne concelebrazione eucaristica contraddistinta dall'esecuzione, in prima esecuzione italiana, della Messa Tu es Petrus di Wolfgang Seifen, celebre organista e direttore di coro attivo in Germania.

Giovedì 11 ottobre, alle ore 21, tornano a Roma i Wiener Philharmoniker per l'esecuzione nella Basilica di San Paolo fuori le Mura della celeberrima Messa



Qui sopra e in alto, il concerto dello scorso anno diretto da Leo Krämer nella Basilica di San Giovanni in Laterano. Sotto, da sinistra, particolare della Camerata Salzburg e del Coro del Duomo di Colonia diretti da Eberhard Metternich nella Basilica di Santa Maria Maggiore. A destra, coristi del Choir of New College Oxford durante il Festival del 2004





Il presidente della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra, Hans-Albert Courtial, presenta al Santo Padre il modello del mosaico di Benedetto XVI per la serie dei Pontefici nella Basilica di San Paolo fuori le Mura

da Requiem di Giuseppe Verdi. Il noto complesso orchestrale ed il Coro dell'Accademia di Santa Cecilia – che prosegue con la Fondazione pro Musica e Arte Sacra una felice collaborazione artistica –, saranno diretti da Daniele Gatti.

Venerdì 12 ottobre, alle ore 21, il terzo concerto del Festival ha luogo nella Basilica Santa Maria Maggiore, la cui acustica perfetta e l'intima ambientazione si offrono per un viaggio musicale e culturale nel sedicesimo secolo. Sabato 13 ottobre, alle ore 21, nella Basilica di San Giovanni in Laterano il Festival si chiude nel nome di Johann Sebastian Bach: la monumentale Messa in si minore BWV 232 viene eseguita da un complesso fa-

mosissimo, così come lo è il suo fondatore: The Amsterdam Baroque Orchestra and Choir diretti da Ton Koopman. Dal 1979, anno di fondazione dell'Orchestra e del Coro, i complessi artistici diretti da Koopman assicurano un'interpretazione filologicamente accurata, pura, sensibilmente tesa al recupero dei suoni originali ma non archeologicamente inerte. «Siamo onorati e commossi – ha dichiarato Hans-Albert Courtial, presidente generale della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra – di dedicare al Santo Padre, e offrirgli simbolicamente in dono, la VI edizione del nostro Festival Internazionale di Musica e Arte Sacra in occasione del suo 80° genetliaco. Un'esecuzione avrà luogo in onore del Pontefice proprio nel luogo ove l'apostolo Pietro è sepolto, la Basilica di San Pietro. Una ragione ulteriore per la quale la Fondazione ha deciso di sostenere i restauri nel sottosuolo stesso della Basilica, ossia nella Necropoli Vaticana, per riportare all'antico e stupefacente splendore il famoso Mausoleo dei Valeri ».

L'ingresso ai concerti è solo su invito. Sarà possibile ritirare gli inviti, fino al loro esaurimento, nei giorni immediatamente precedenti l'inizio del Festival. Per informazioni sul programma invitiamo a visitare il sito www.festivalmusicaeartesa.net Tel. + 39 06 68899560

VI Festival Internazionale di Musica e Arte Sacra

10 - 13 ottobre 2007

Mercoledì 10 ottobre 2007, Basilica di San Pietro in Vaticano, ore 17.00

W. Seifen, *Missa Solemnis „Tu es Petrus“* per coro, orchestra e organo

Santa Messa dedicata a Sua Santità Benedetto XVI

Symphonisches Orchester der Humboldt-Universität zu Berlin

Humboldts Studentische Philharmonie

Humboldts Philharmonischer Chor

Direttore Constantin Alex

Giovedì 11 ottobre 2007, Basilica di San Paolo fuori le Mura, ore 21.00

Giuseppe Verdi, *Requiem*

Wiener Philharmoniker, Coro

dell'Accademia Nazionale di S. Cecilia

Direttore Daniele Gatti

Venerdì 12 ottobre 2007, Basilica di Santa Maria Maggiore, ore 21.00

Nova Metamorfosi - Musica Sacra a Milano nel primo Seicento

Le Poème Harmonique

Direttore Vincent Dumestre

Sabato 13 ottobre 2007, Basilica di San Giovanni in Laterano, ore 21.00

Johann Sebastian Bach, *Messa in si minore BWV 232*

The Amsterdam Baroque Orchestra and Choir

Direttore Ton Koopman



le Mura sono state rimesse a nuovo la "Cappella di Santo Stefano" e la "Cappella di San Benedetto"; nella Basilica di Santa Maria Maggiore la Fondazione ha contribuito ai lavori di restauro esterno della cupola della "Cappella di Sisto V" ed ha finanziato il restauro della statua di Papa Paolo V Borghese, opera del 1620 di Paolo Sanquirico. A San Giovanni in Laterano è stata supportata la risistemazione dei due preziosi organi "Morettini" costruiti nel 1886. Nel 2004, la Fondazione e DaimlerChrysler Italia hanno reso possibile il restauro della "Cappella Tedesca" del Pontificio Santuario della Santa Casa di Loreto e nel 2005-2006 della Biblioteca del Pontificio Istituto di Musica Sacra a Roma. Nel 2006 sono stati finanziati interventi di restauro nella Necropoli Vaticana, e l'impegno per questo straordinario sito prosegue anche nel 2007 con il restauro completo del Mausoleo dei Valerii (nella foto). Il prossimo progetto di restauro riguarderà l'organo Tamburini nella Chiesa gesuita di Sant'Ignazio di Loyola a Roma.

I restauri della Fondazione Pro Musica e Arte Sacra

Sin dalla sua costituzione, il 21 giugno 2002, obiettivo della Fondazione è destinare le proprie risorse finanziarie all'attività di tutela, conservazione, promozione e valorizzazione dei beni culturali sacri italiani. I concerti di musica sacra hanno così lo scopo di promuovere la conservazione e il restauro di tali beni. La Fondazione ha realizzato, assieme al partner del Festival DaimlerChrysler Italia, una serie di progetti a sostegno dell'arte e della musica sacra. Nella Basilica di San Paolo fuori

E' possibile sostenere la Fondazione Pro Musica e Arte Sacra con un contributo, per aiutare a diffondere la musica sacra e conservarne i beni artistici culturali. Il sostegno può avvenire attraverso l'iscrizione all'Associazione internazionale amici della musica sacra (quota annuale di 150 euro) o con un contributo libero versato direttamente alla Fondazione. Per informazioni: Fondazione Pro Musica e Arte Sacra, via Paolo VI, 29 - 00193 Roma Tel. 0039 06 688 99 560 - info@promusicaeartesa.net - www.fondazionemusicaeartesa.net

SAUGELLA UOMO

Il primo detergente intimo maschile

Nel gennaio di quest'anno Rottapharm ha lanciato sul mercato Saugella Uomo, il primo detergente specifico per l'igiene intima maschile e per tutto il corpo.

Il nuovo detergente Saugella è pensato per gli uomini che prestano particolare attenzione alla cura del proprio corpo e che negli ultimi anni hanno dimostrato di saper scegliere prodotti in grado di assicurare benessere fisico.

La pelle e le zone intime maschili hanno caratteristiche diverse da quelle femminili in quanto a pH, flora batterica e tipo di idratazione. Per questo motivo gli uomini devono utilizzare un sapone intimo specifico, che oltre a detergere aiuti a prevenire fastidi come l'arrossamento, il prurito e il cattivo odore.

Il Saugella Uomo contiene estratti di elicriso e chiodi di garofano, che svolgono un'importante azione rinfrescante e deodorante. L'Eugenolo, principio attivo principale dell'Eugenia Caryophyllus, svolge un'efficace attività antisettica, fungicida, antinfiammatoria. A base di tensioattivi delicati e poco schiumogeni ha pH 5.5, fisiologico.

Saugella Uomo è un prodotto davvero innovativo, in grado di soddisfare una clientela, quella maschile, ancora non numerosa ma certamente esigente in fatto di qualità.

Il nuovo detergente della Rottapharm, multinazionale farmaceutica con capitale italiano diffusa in più di 60 Paesi, si aggiunge alla vasta gamma di prodotti Saugella per l'igiene intima femminile.

Descubre la nueva dimensión
de la higiene íntima masculina

Si te cuidas, hazlo por completo

Si eres de los que se cuidan, has de hacerlo por completo.

SAUGELLA UOMO es el primer jabón formulado dermatológicamente para la higiene íntima masculina. Una nueva forma de sentirse a gusto con tu cuerpo y contigo mismo.

SAUGELLA UOMO, bienestar diario para hombres de cuidado.



Con
extractos
naturales

DE VENTA EN FARMACIAS

pH
5,5

SAUGELLA UOMO

Tu cuidado íntimo diario

Atti illeciti ma non troppo...

Esiste una ampia zona grigia nella quale vengono catalogati comportamenti che, pur socialmente dannosi e moralmente dubbiosi, sono accettati dalla maggioranza di noi.

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
Calle Cervantes, 11 - 7C
33004 Oviedo (Principato di Asturias)
Tel. 985965974
Fax 985238845
e-mail: paolo.ercolani@yahoo.es

Avv. Mario Monaco
Calle Ximénex de Enciso, 10
41004 Siviglia (Andalusia)
Tel. 954219593
Fax 954210010
e-mail: mario@studiodilegalemonaco.com

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

Estudio Legal Martínez-Massari y asoc.
Rambla de Catalunya 62, 6° 2ª
08007 Barcelona
Tel. 934877090-934877110
Fax 934873439
contatto: avv. Maria Grazia Massari
e-mail: mgmassari@icab.es

Avv. Enrico Brusaterra
Studio Legale Internazionale
C. Amar y Borbón, 5 P
5001 Saragozza(Aragona)
C.Bruc, 148 - 2ª
08037 Barcellona
tel. 976 217 342 - 93 2072 568
fax 976 223 188 - 93 4582 971
web: www.brusaterra.com
e-mail: brusaterra@reicaz.com

Il settore assicurativo è uno dei settori maggiormente colpiti con denunce di sinistri inesistenti, richieste di risarcimento maggiorate e inappropriate gestioni documentali. Comportamenti simili sono peraltro osservabili anche nella vita di tutti i giorni: uso di software senza licenza, acquisto consapevole di beni contraffatti, mancato pagamento del canone TV, abuso delle condizioni di garanzia, richiesta di sovvenzioni senza titolo, plagio. Questi comportamenti vengono spiegati ora come ef-



fetto di un modello economico dove rischio e libertà di decisione sono intese in modo assoluto, ovvero come reazioni agli abusi che il modello economico favorisce e



Il settore assicurativo è uno dei settori maggiormente colpiti con denunce di sinistri inesistenti, fatte da automobilisti. Sotto, l'uso di software senza licenza è un altro dei comportamenti non leciti ma comunemente accettati

se gli altri lo subiscono, non mi pronuncio; se mi beneficia, è comprensibile. L'osservanza della norma si adatta al caso concreto: se si adatta alle mie esigenze la rispetto, altrimenti si vedrà.

Come cantava Giorgio Gaber "Si può, siamo liberi come l'aria, si può, siamo noi che facciamo la storia, si può, libertà, libertà, libertà libertà obbligatoria.

L'assunzione delle responsabilità individuali è un tema di grande interesse in una situazione ad alta interdipendenza qual è la comunità attuale: a maggior interazione maggiori conseguenze per ogni singolo atto.

Avv. Paolo Ercolani

di cui ci sentiamo vittime. In qualsiasi caso, il giudizio sulla legalità o meno del comportamento diventa personale: se subisco, il comportamento è illegale;



L'Istituto Italiano di Cultura di Barcellona.
Sopra, lo scrittore Claudio Magris



Claudio Magris a Barcellona

Lo scorso 4 settembre l'Istituto Italiano di Cultura di Barcellona ha ospitato Claudio Magris per la presentazione del suo libro "Lei dunque capirà" edito in catalano e in spagnolo da Anagrama. Come ebbe modo di scrivere Marina Monego in KULT Underground, si tratta di "un testo breve, un monologo al femminile struggente e impietoso, disperato e spietato, intenso e profondo. Magris rivisita il mito di Orfeo ed Euridice in chiave moderna, muovendosi tra esperienza personale e modello universale, con uno stile semplice, colloquiale, ma mai banale.

L'io narrante è stata la Musa ispiratrice di un poeta, del quale non manca di evidenziare debolezze e difetti. Ora lei si trova in una misteriosa Casa di Riposo, un moderno Ade sorvegliato da cani elettronici, un luogo dalle luci opache, silenzioso, dove anche le poche parole si perdono in bisbigli. Lì non si possono ricevere visite, né uscire, è un luogo tranquillo, molto affollato, ma inaccessibile al resto del mondo. Nessun oggetto personale è ammesso nella Casa, che è grandissima, labirintica, piena di scale, corridoi, cantine, stanzoni, ma non infinita...

Claudio Magris è nato a Trieste nel 1939, dove insegna all'Università Letteratura tedesca. Collabora da molti anni al *Corriere della Sera*. Autore di fondamentali saggi sulla letteratura mitteleuropea, prima di *Alla cieca* ha scritto altre opere di narrativa e di teatro, tra cui ricordiamo: "Danubio", "Un altro mare", "Microcosmi", "Stadelmann", "La mostra".

"Lei dunque capirà" è stato pubblicato in Italia da Garzanti nel 2006.

In soli 3 anni l'attività di Trasporti nazionali e internazionali di Massimiliano Marsala ha ottenuto ottimi risultati

MASSIMOTIR, un'azienda cresciuta dell'800%



Massimiliano Marsala (seduto alla scrivania) con i suoi collaboratori

In soli tre anni è cresciuta dell'800%. Stiamo parlando dell'attività di MassimoTir Transporte, azienda specializzata in trasporti nazionali e internazionali che dal 2004 opera nella provincia di Málaga, precisamente a Benalmádena. Il titolare di questa impresa, Massimiliano Marsala, ha iniziato con un solo camion che trasportava ortaggi verso il sud dell'Italia e ora può contare su una flotta di 13 camion, destinata in breve ad arricchirsi di altre 6 unità.

"Il segreto del nostro successo? Lavoriamo 365 giorni l'anno impegnandoci a garantire in qualsiasi momento un trasporto rapido per i nostri clienti", spiega Massimiliano. Circondato da collaboratori che si alternano in ufficio per assicurare una copertura pressoché totale del servizio, Massimiliano offre puntualità e tempi oltremodo veloci

nei trasporti sul territorio spagnolo e per l'Italia, oltre che in Portogallo, Francia o Germania. "I nostri camion coprono il tragitto Almería - Napoli in sole 31 ore, sbaragliando in questo modo la concorrenza", dichiara orgoglioso il fondatore e amministratore delegato di questa dinamica azienda di trasporti. I tempi si riducono fortemente non perché gli autisti corrono di più, senza rispettare turni e tempi di riposo, ma perché vengono combinati molte volte il trasporto strada-mare, utilizzando la linea marittima Barcellona-Civitavecchia.

La rapidità del servizio, insieme con la disponibilità del signor Marsala e del suo gruppo di lavoro a non preoccuparsi dei giorni festivi per accettare un incarico, sta dando risultati oltremodo soddisfacenti come dimostra la crescita vertiginosa dell'azienda in soli 36 mesi.

MassimoTir Transporte offre ai suoi clienti anche altri servizi, come il controllo della temperatura all'interno dei camion per garantire la migliore conservazione della merce; un servizio porta a porta; studi logistici e una completa assicurazione della merce una volta che questa arriva nei magazzini della ditta. In poche parole, un'attenzione alle esigenze della clientela davvero completa.

NUESTROS SERVICIOS

• SEGUIMIENTO

Sistema de localización por satélite y un sistema de registro y control de la temperatura durante el viaje.

• FRIGORÍFICOS

Transporte frigorífico nacional e internacional de mercancías por carretera, a una temperatura de entre -30° y +25° especialmente:

Carnes: Convencional
Eurogancho
Vegetales frescos
Manipulados lácteos

• TAUTLINER

Servicio "puerta a puerta", transporte de carga completada y fraccionada, grupaje internacional.

• ALMACENAJE

• TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

• PICKING Y MANIPULACIÓN

• GESTIÓN DE ALMACENES

• CUSTODIA DE ARCHIVOS Y DOCUMENTOS

• ESTUDIOS LOGÍSTICOS



• LLEGADA A TODA EUROPA



Un camino por recorrer...

MASSIMOTIR
TRANSPORTE S.L.

MASSIMOTIR TRANSPORTE, S.L.

AVDA. EUROPA, 2 • CONJUNTO CASINOMAR TORREQUEBRADA

29630 BENALMÁDENA COSTA (MÁLAGA) AP. CO. 313 • ESPAÑA

TELEF. 0034 952577817 - 18 • FAX 0034 952964858

massimotirtransporte@yahoo.es

www.massimotir.es

trafico@massimotir.es



MARE VOSTRUM

L'Ospitalità è un modo di essere

Gli incantevoli colori di un mare limpido, trasparente, cristallino.
Un paesaggio unico al mondo racchiuso in un chilometro
di spiagge e natura al centro della città.
Reggio Calabria, un sogno adagiato sullo Stretto,
una terra incredibilmente bella.



Agip

La forma diferente de hacer bien las cosas.



Agip España, forma parte del grupo energético multinacional Eni que desarrolla sus actividades en los campos de Exploración y Producción de Hidrocarburos, Gas y Electricidad y Refino y Marketing.

Agip España, fiel seguidora de la cultura empresarial de Eni, utiliza toda su capacidad técnica y humana para ofrecer a los consumidores productos y servicios de primerísima calidad, con el compromiso ineludible de dedicar el máximo esfuerzo a preservar el medio ambiente y construir un futuro mejor para todos.



Agip España

Con toda nuestra energía