

spettacolo tecnologia popoli
comunicazione moda benessere
italia politica novità cronaca speciali
confronto cultura economia

numero

17

infoItaliaSpagna®

La rivista degli italiani in Spagna



Luglio - Agosto 2009

QUEL CHE SAREMO DOMANI NASCE DALL'ENERGIA DI OGGI.

SAATCHI & SAATCHI

22 PAESI IN 4 CONTINENTI.

PIÙ DI 49 MILIONI DI CLIENTI.

+ 35% DI UTILE NETTO RISPETTO AL 2007.

32 MILIARDI DI INVESTIMENTI AL 2013.

OLTRE 1000 CENTRALI NEL MONDO.

UN'ENERGIA CHE CRESCE NON SI FERMA MAI. Come un seme, la nostra energia cresce ogni giorno. Cresce oltre i nostri confini, dove oggi realizziamo un terzo del nostro fatturato e dove continuiamo a consolidare la nostra diversificazione geografica e tecnologica, grazie a un insieme bilanciato di fonti energetiche. Cresce anche a beneficio dell'ambiente, tanto che nel 2008 abbiamo aumentato la produzione di energia verde, equivalente ai consumi di 22 milioni di famiglie. Tutto questo ha portato i nostri ricavi fino a 61.184 milioni di euro nel 2008 e il nostro utile a salire del 35%, superando i 5.200 milioni di euro. Ed è così che oggi siamo uno dei protagonisti mondiali dell'energia, scelti da più di 60 fondi etici per la nostra responsabilità. Ma continuiamo a guardare lontano, investendo in tecnologia e innovazione. Perché un'energia pulita e disponibile a tutti illumini il nostro futuro.

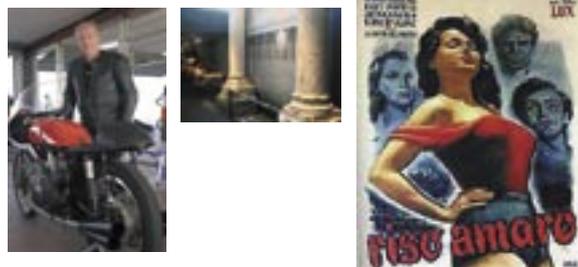
Dati riferiti al Bilancio consolidato 2008 e al Rapporto Ambientale 2008. I rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri.



L'ENERGIA CHE TI ASCOLTA.

www.enel.it

all'interno



- 4 La Fondazione Cesare Scariolo aiuta i bimbi malati
- 6 I due architetti italiani del Central Prat di Barcellona
- 8 La Festa del 2 giugno a Madrid
- 10 Onorificenze 2009
- 11 Il G8 a l'Aquila
- 12 La battaglia contro il tumore al seno
- 13 Il compleanno del presidente
- 14 Il genere noir invade la vita reale e la narrativa
- 16 Guarnieri e la passione per le moto
- 18 Commenti alla "pizza firmata Adrià"
- 21 L'Oscar Green 2009
- 22 Il fascino romano dell'Almoina a Valencia
- 24 Ecco perché si estinsero gli Asburgo in Spagna
- 25 È possibile acquistare una tomba a Roma
- 26 Il Festival di Ravello fino a fine settembre
- 27 Vent'anni fa Silvana Mangano moriva a Madrid
- 30 Il medico che "sente" se avrai un tumore
- 33 La Rubrica Legale
- 34 Novità per la cittadinanza italiana

Foto Copertina:

Tempio romano ad Agrigento e Los Leones Alahambra di MarsW

Foto pag 4-5: Juan Miguel Entrelanas e Internet

Foto pag 11, box Unicef: Matteo Piras/LaPresse

Foto pag 27 e seguenti: Archivio Rcs (per gentile concessione)

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



infoItaliaSpagna

la rivista e il sito degli italiani in Spagna

Infoitaliaspagna

Rivista bimestrale gratuita

n. 17. anno 3

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

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

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

Per contatti: + 34 - 687 83 70 65



Sergio Scariolo è il presidente della Fondazione creata un anno fa a Málaga

Aiutare con un sorriso

L'associazione voluta dal bravo tecnico italiano in ricordo del padre si occupa dei bambini affetti da leucemia e linfoma ricoverati negli ospedali di Málaga. Gite e tornei per dare occasioni di svago ai piccoli, alloggi per offrire assistenza ai familiari nei lunghi e difficili percorsi della malattia

Fare in modo che i bambini affetti da leucemia e linfoma possano recuperare il sorriso e ricevano gli aiuti di cui hanno bisogno è il fine principale della Fondazione Cesare Scariolo, associazione senza scopo di lucro nata lo scorso anno a Málaga e che da poco ha celebrato il suo primo anno di vita con alcuni risultati importanti.

La Fondazione si chiama così in ricordo del padre di Sergio, 48 anni, il bravo coach bresciano che allenerà fino al 2012 la nazionale spagnola di pallacanestro e che dal dicembre scorso è il tecnico del Khimki Mosca, la squadra già trasformata in pochi mesi nella seconda forza del campionato russo. Cesare Scariolo morì undici anni fa per un linfoma e il figlio Sergio, con la sua famiglia e un gruppo di amici, da tempo progettava di dar vita a una iniziativa per promuovere la ricerca delle

malattie oncologiche, realizzando nel contempo diverse attività con le quali raccogliere fondi affinché i minori che soffrono possano contare su appoggi economici, sociali e psicologici.

La Fondazione di cui Sergio Scariolo è presidente organizza eventi benefici di ogni tipo, incontri all'interno dell'Ospedale Materno cittadino, tornei di tennis e altre iniziative capaci di attirare l'interesse e l'aiuto del pubblico; tra le attività, conferenze impartite dallo stesso tecnico (che è relatore nei clinics più importanti d'Europa e nei corsi di formazione in aziende, università e scuole di formazione per managers) e momenti di diversione per i bambini dentro e fuori dagli ospedali, come gite, partecipazioni ad incontri sportivi, con giocatori e molto altro ancora. Un anno fa, presentando l'associazione, Scariolo aveva dichiarato: "Ciò che

vogliamo è aggiungere il nostro granello di sabbia. Ho scelto Málaga e i suoi ospedali per mettere in marcia questa iniziativa perché questa città è molto importante per la mia vita (il tecnico, infatti, è stato l'amatissimo allenatore dell' Unicaja Málaga, squadra a cui ha fatto vincere la Coppa di Spagna nel 2005 e il Campionato Spagnolo nel 2006, dopo aver già contribuito ai successi del Tau Cerámica e del Real Madrid, ndr). Quello che voglio, a parte migliorare la situazione dei minori affetti da queste malattie, è trasmettere ai miei figli i valori e i principi che ricevetti dai miei genitori".

L'associazione ha firmato accordi di collaborazione con gli ospedali Carlos Haya, Materno Infantile e Clinico Universitario di Málaga e con l'ospedale Costa del Sol di Marbella. Oggi può contare su due appartamenti, uno di



La Fondazione Cesare Scariolo si occupa anche di organizzare momenti di gioco in ospedale (foto sopra) e tornei benefici come quello nella foto accanto dove, al centro, vediamo la moglie di Scariolo, Bianca Ares. Sotto, il presidente della Federación Española de Baloncesto, José Luis Sáez, quando ha stretto l'accordo con Scariolo; l'allenatore con la moglie e Nieves Cuenca, coordinatrice della Fondazione Leucemia e Linfoma; una sua tipica espressione durante gli incontri di pallacanestro

4, l'altro di 3 stanze, dove i familiari dei bambini ricoverati vengono alloggiati gratuitamente. I tanti volontari che lavorano per la Fondazione si preoccupano dell'organizzazione, pulizia e cucina in questi appartamenti, oltre ad offrire molteplici appoggi e sostegni. Ogni anno, solo all'Ospedale Materno Infantile di Málaga vengono diagnosticati 60 nuovi casi di bambini che devono sottoporsi a trattamenti oncologici di lunga durata.

Ripercorrendo i passi compiuti fino ad oggi, Scariolo ci spiega che: "L'idea di passare da una collaborazione con altre fondazioni benefiche, che iniziò subito dopo la morte di mio padre, a un impegno diretto e personale come la creazione di una Fondazione *ad hoc* è stata l'effetto di due constatazioni: che quando si è persone conosciute in un determinato ambito sociale, 'scendere in campo' in prima persona produce risultati infinitamente migliori che un impegno anonimo e dietro le quinte. Inoltre, volevo essere sicuro che la quasi totalità delle risorse raccolte e degli sforzi effettuati arrivassero immediatamente ai destinatari, come aiuti economici concreti alle famiglie colpite così crudelmente dalla malattia, o come iniziative finalizzate allo svago dei bambini che stanno passando momenti molto duri, fisicamente e psicologicamente". La coordinatrice della Fondazione Leucemia e Linfoma, Nieves Cuenca, che collabora con la Fondazione Cesare Scariolo, ricordando come la percentuale di sopravvivenza dei minori ai quali si diagnostica una leucemia sia pari all'80%, percentuale che arriva al

90% nei casi di linfoma, tiene a sottolineare che la cosa fondamentale è migliorare la qualità di vita dei bambini, che appena sanno della malattia di cui soffrono hanno anche bisogno di terapia psicologica.

"La maggior parte di questi pazienti avranno una vita normale e una buona salute, però prima dovranno passare attraverso trattamenti lunghi e molto duri, con trasferimenti e soggiorni negli ospedali, lontani dalle proprie case. Oltre alla sofferenza, tutto questo rappresenta un costo economico importante," afferma la coordinatrice.

In questo suo impegno Sergio Scariolo è sempre affiancato dalla moglie Bianca Ares, già campionessa spagnola di pallacanestro, che segue le varie iniziative della Fondazione anche quando l'allenatore non può muoversi dalla Russia per gli impegni con la squadra. "A fine estate lo raggiungeremo a Mosca con i bambini, Alessandro e Carlota", assicura Bianca che già sta studiando russo e ha accettato la momentanea lontananza da Sergio solo per consentire ai figli di terminare l'anno scolastico. "Non sarà un trasferimento facile, soprattutto per il clima così freddo per lunghi mesi e perché saremo costretti a fare una vita super blindata. Ma almeno staremo tutti assieme e appena possibile faremo ritorno alla nostra casa di Marbella", promette la signora Scariolo che si definisce oltremodo orgogliosa dell'incarico di Sergio come ct della nazionale spagnola per i prossimi quattro anni, quando si svolgeranno EuroBasket 2009 e 2011, i Mondiali 2010 e i Giochi Olimpici 2012 a Londra.





Gli architetti
Giovanna Carnevali
e Giacomo Delbene.
Sullo sfondo, il loro
progetto denominato
Central Prat

Due italiani vincitori del maxiconcorso per la trasformazione dell'area Nord del Prat

Un polmone verde a Barcellona

Giovanna Carnevali e Giacomo Delbene hanno progettato una soluzione davvero innovativa per una grande area dove l'investimento sarà di oltre 4 miliardi di euro

Self Arquitectura slp (Giovanna Carnevali e Giacomo Delbene) con Jaume Carné e Claus en Kaan Architecten si è aggiudicato il primo premio nel Concorso Internazionale d'Idee a due fasi promosso dal Consorzio Prat Nord per l'ordinamento del Centro Direzionale del Prat de Llobregat, a Barcellona.

La proposta sviluppata - denominata Central Prat - trasformerà un ambito di oltre 160 ettari del delta del Llobregat in una parte integrata dell'area centrale barcellonaese, anche grazie alla creazione di un grande parco metropolitano attrezzato di oltre 65 ettari. Il settore urbano di nuova progettazione ospiterà un programma funzionale misto (residenziale, terziario, commerciale e servizi) per un totale di oltre 1.600.000 m² di superficie. Con una nuova stazione della metropolitana, la linea del treno ad alta velocità, connessioni con il sistema stradale del Delta del Llobregat ed un distretto di terziario-produttivo ad alto contenuto tecnologico posizionato a ridosso dell'aeroporto, il nuovo settore è profondamente relazionato con il proprio contesto.

Interrando parzialmente la traccia della Gran Via e risolvendo le problematiche legate all'aggressività delle tracce infrastrutturali che delimitano l'ambito di progetto condizionandone le vie di sviluppo, Central Prat risolve il disegno del nuovo edificio integrando nel tessuto i tracciati agricoli preesistenti ed offrendo degli spazi pubblici fortemente connotati, nei quali spicca la sensibilità al tema dell'acqua.

Questo elemento viene utilizzato quale generatore di una molteplice varietà di situazioni spaziali, contribuendo in maniera decisiva ad apportare una forte carica identitaria alla nuova area, che si consoliderà come porta principale di accesso al sistema verde del Delta del Llobregat oltre che ad assolvere il ruolo di aggregatore urbano per il municipio del Prat de Llobregat.

Un'area specializzata per ospitare terziario avanzato e diverse attività capitalizzerà la strategica posizione rispetto all'aeroporto ed al porto di Barcellona, mentre la configurazione degli spazi aperti e l'attivazione del grande parco centrale assol-

verà alla funzione di integrare il nuovo settore con il tessuto urbano preesistente, offrendo al contempo un argomento di forte capacità attrattiva a scala metropolitana.

Central Prat accoglierà 8000 alloggi, principalmente costituiti da appartamenti di ampia metratura organizzati in isolati nei quali si è privilegiata l'esuberanza dell'elemento naturale, tanto grazie al trattamento dei cortili interni pubblici, semi-pubblici e privati, così come a quello delle coperture verdi. Particolare attenzione è rivolta agli aspetti di eco-compatibilità dell'operazione, riconoscendo nella peculiarità del contesto naturale di insediamento uno dei valori principali.

La sostenibilità viene garantita dall'impiego di strategie insediative, che minimizzano le necessità dell'impianto urbano, e dall'utilizzo di tecnologie che garantiscono la riduzione dei consumi integrando soluzioni attive di produzione energetica.

Il progetto si struttura seguendo una strategia flessibile e in grado di adattarsi ai cambi che possano essere richiesti dal



La proposta sviluppata dallo studio Self Arquitectura trasformerà un ambito di oltre 160 ettari del delta del Llobregat in una parte integrata dell'area centrale barcellonese anche grazie alla creazione di un grande parco metropolitano attrezzato di oltre 65 ettari. Sotto, Central Prat accoglierà 8000 alloggi, principalmente costituiti da appartamenti di ampia metratura organizzati in isolati con cortili interni pubblici e privati e spazi verdi

mercato, strutturandosi seguendo un cronoprogramma che troverà realizzazione nel corso di 15-20 anni e che impegnerà risorse pari a oltre 4 miliardi di euro (stima effettuata valutando l'incremento annuale dei costi e i carichi finanziari).

A Giovanna Carnevali e Giacomo Delbene, fondatori di Self Arquitectura, studio di architettura con sede a Barcellona nel quale confluisce l'esperienza maturata da entrambi in Train 01, piattaforma di progettazione e collaborazione internazionale da essi creata nel 2001, abbiamo chiesto quali sono state le linee guida di questo progetto vincente.

L'idea centrale del progetto è dunque quella di un grande parco che attraverserà l'area: un polmone verde ma anche con forte presenza dell'acqua?

"Certamente. Il differenziale che questa zona possiede rispetto al resto dell'area metropolitana è la convergenza di una localizzazione estremamente strategica in un contesto ambientalmente privilegiato. Questa condizione ci ha indotti a scommettere sull'elemento naturale, a livello locale come sovralocale, quale carattere da valorizzare nell'ottica di una offerta unica. La fragilità e la straordinarietà dell'eco-sistema del fiume Llobregat, con le sue tracce agricole e i problemi legati alla esondabilità del fiume, hanno fatto il resto".

Cosa credete che sia piaciuto di più, della

vostra proposta?

"Sicuramente la chiarezza con cui si è voluto proporre uno spazio verde fortemente caratterizzato quale elemento che fra due settori urbani, acquisisce un valore identitario alla scala dell'insieme: Central Prat riconfigura infatti l'immagine del municipio ben oltre la presenza dell'aeroporto internazionale, associandolo piuttosto alla presenza di una risorsa naturale e produttiva di grande spessore - il parco appunto - che costituisce una attrazione per l'intera area metropolitana".

È stato premiato uno studio giovane: cosa che non accade in Italia mentre in Paesi come l'Olanda o la Danimarca vengono affidate importanti commesse ad architetti giovanissimi. Perché nel nostro Paese capita questo, secondo voi?

"Bisogna innanzitutto puntualizzare che la scommessa è stata fatta da Jaume Carné e Claus en Kaan Architekten che, scevri da pregiudizio alcuno, ci hanno voluti in un gruppo che poi si è rivelato portatore di soluzioni vincenti. Detto questo, la presentazione delle proposte, una volta avuto accesso per curriculum alla fase progettuale, era anonima e quindi è stata l'idea vincente ad essere premiata.

È questo forse l'insegnamento che bisognerebbe portare in Italia, quello di premiare la bontà oggettiva delle idee, piuttosto che lasciare che altre considerazioni, magari non così aderenti a qualità

progettuali, abbiano la meglio ..."

Continuate a lavorare anche in Italia?

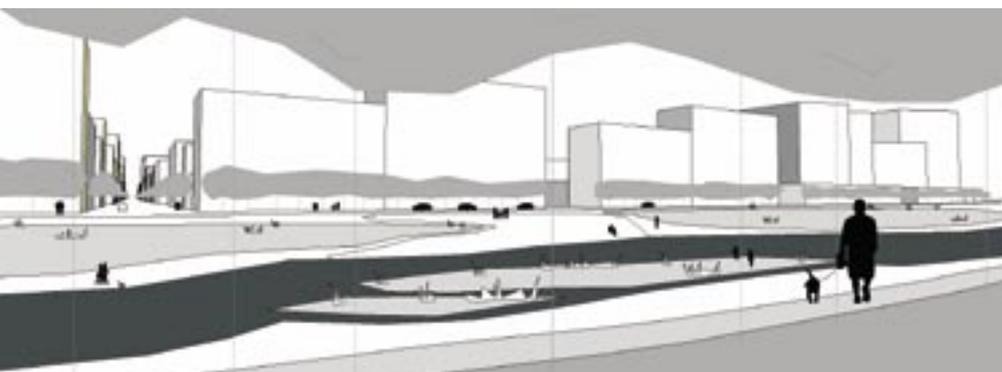
"Certamente. Giacomo è docente presso la Facoltà di Architettura civile del Politecnico di Milano e come studio stiamo realizzando in provincia di Frosinone un parco ed un edificio a metà strada tra un resort e un polisportivo con anche spazi dedicati alla cultura. Ci sembra importante alla prima occasione non perdere il legame - non solo affettivo, ma anche attivo - con la madrepatria, anche perché riteniamo che gli oltre 10 anni di esperienza estera che abbiamo sperimentato possano essere una risorsa per quanti sono rimasti a casa e vivono sul campo le vicissitudini del Paese".

Qual è la sfida, il progetto che vi piacerebbe realizzare? In Spagna o in Italia.

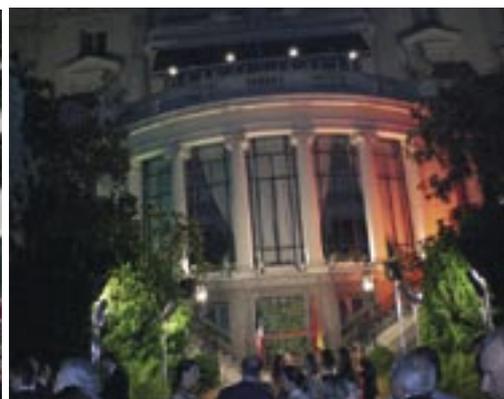
"Non ci interessa essere riconosciuti per i vezzi di quello che potrebbe essere etichettato come uno stile, bensì per una attitudine che riteniamo doveroso applicare ad ogni progetto e lavoro: un misto di generosità, curiosità, sperimentazione e realismo. Tutti noi viviamo in "spazi architettonici": lavoriamo in ufficio, viviamo in un appartamento, passeggiamo in parchi, piazze e strade urbane. Spesso sottovalutiamo quanto l'architettura possa influire sul nostro modo di vivere.

Per questo motivo consideriamo eticamente corretto cercare di progettare tenendo in considerazione il risparmio energetico, la sostenibilità idrica, i sistemi passivi di condizionamento ed altri soggetti affini, cercando di sensibilizzare i nostri clienti verso questo modo di concepire il rapporto con lo spazio.

Ecco allora che, più che pensare a un "modello", ci interessa ad esempio poter sviluppare progetti (intesi dalla scala urbanistica a quella dell'edificio) che rispondano a un processo creativo e costruttivo, che sia coerente con le esigenze di certificazioni energetiche applicabili qui in Spagna".



Celebrazioni, occasioni di ritrovo e spunti di riflessione



A sinistra, ragazzi negli spazi esterni della Scuola italiana di Madrid. Sopra, l'Ambasciata d'Italia illuminata la notte del 2 giugno

Il 2 giugno a *Madrid*

La festa della Repubblica, è stata celebrata a Madrid il 30 maggio negli spazi esterni della Scuola italiana e il 2 giugno in Ambasciata.

Più di 3 mila persone, tra esponenti della comunità italiana in Spagna, operatori dei settori enogastronomico, turistico, moda e rappresentanti della stampa specializzata hanno visitato nella giornata di sabato i numerosi stand con prodotti made in Italy e assistito al concerto che ha fatto da cornice alla mostra-mercato sulle eccellenze italiane, organizzata dalla Camera di commercio e industria Italiana per la Spagna in collaborazione con l'Ambasciata, la Scuola italiana e la Società italiana di Beneficenza. Patrocinatore dell'evento, la città di Reggio Calabria.

Martedì 2 giugno, nei giardini della residenza del nostro capo missione in Spagna, davanti ai più di mille invitati che hanno apprezzato le di-

verse specialità campane (dalla mozzarella di bufala al caciocavallo silano, dal prosciutto di maiale nero casertano alla soppressata, dalla parmigiana di melanzane alle alici di Cetara, senza dimenticare le sfogliatelle, i babà e la pastiera napoletana), offerte dalla Regione Campania e dal suo presidente, Antonio Bassolino che era l'invitato d'onore, l'ambasciatore Terracciano ha ricordato che: "Qui a Madrid godiamo dell'amicizia e della vicinanza del popolo spagnolo, in questa occasione speciale così come nelle attività di tutti i giorni". "Le relazioni italo-spagnole - ha proseguito nel suo discorso ufficiale- continuano a stringersi, rafforzandosi in tutti i settori, dalla politica alla cultura passando per l'economia. L'Italia è il terzo socio commerciale della Spagna e si è convertito negli ul-



L'ambasciatore Pasquale Terracciano e la moglie Karen accolgono il nunzio apostolico in Spagna, monsignor Manuel Monteiro de Castro. Sotto, il presidente della Regione Campania, Antonio Bassolino e uno degli stand gastronomici con prodotti italiani allestiti sabato 30 maggio



La Festa della Repubblica difesa da "gratuiti insulti" "È un evento solenne e sobrio"



Il presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, con i presidenti di Senato e Camera, Schifani e Fini, durante la Rassegna su via dei Fori Imperiali. In alto, cambio della Guardia d'onore, al Palazzo del Quirinale, da parte del Reggimento Corazzieri in occasione della Festa nazionale della Repubblica



Sopra, la principessa Anne d'Orleans, moglie dell'Infante di Spagna Don Carlos di Borbone Due Sicilie; Terracciano con Borja Prado Eulate, presidente di Endesa. Qui accanto, il saluto dell'ambasciatore al direttore di Infoitaliaspagna, Patrizia Floder Reitter e al marito, Daniele Pizzolo

26 LA VANGUARDIA

CARTAS

La dignidad de Italia

Alguien que siniestramente sabía de qué hablaba, dijo una vez: "Una mentira repetida adecuadamente mil veces se convierte en una verdad".

Debo hacer notar con pesar que también este diario parece unirse a todos los que, cegados por las polémicas políticas, propagan falsedades sobre Italia. Me refiero al artículo "El modelo Berlusconi", en el que Laura Freixas escribe: "El día 1, en la fiesta de la República, siete de cada diez prohombres que fueron a saludar al mandatario lo hicieron llevando del brazo, no a su esposa, sino a su hija".

Esto es una simple y llana falsedad inventada por el corresponsal en Roma de *El País* y reproducida como si se tratase de una noticia proveniente de una fuente seria y fiable. La fiesta de la República en el Quirinal es un acto solemne y sobrio en el que jamás han tenido lugar escenas *fellinianas* como las que describen periodistas de pocos escrúpulos. Es una fiesta que todo el país siente porque rememora el nacimiento de la nueva Italia, resurgida de las cenizas de la Segunda Guerra Mundial y de la dictadura fascista, y que no puedo aceptar que sea objeto de insultos gratuitos.

Y, a propósito de insultos, permítanme protestar también por el artículo de Fred Halliday "¿Hacia el Berlusconi del islam?", en el que se traza un paralelismo entre el presidente Berlusconi y Ahmadineyad. La legítima crítica política no puede degenerar hacia la hipérbole y el insulto. Y no vale la tesis sostenida por sus colegas de otro diario según la cual un embajador no puede pedir respeto para su propio gobierno "porque debe representar también a sus conciudadanos que no han votado por él". Por supuesto que represento a todos los ciudadanos de mi país, independientemente de que hayan votado o no por el gobierno actual, pero aquí no hablamos de críticas, sino de injurias, y las instituciones, elegidas democráticamente, aunque evidentemente no con el 100% de los votos, deben ser defendidas como tales.

Si el ámbito de la dialéctica po-

lítica degenera en deslegitimización de las instituciones y en insulto, la democracia misma sufre un perjuicio.

PASQUALE TERRACCIANO
Embajador de Italia

Ritogio del giornale... EL PAÍS del 26 MAR 2009

Puntualización

Día tras día crece en mí la sensación de que *EL PAÍS* está llevando a cabo, no sé hasta qué punto de forma consciente, una campaña de demolición sistemática de la imagen de Italia.

Yo creo que son muchos los españoles que siguen apreciando Italia, y, sin embargo, desde hace tiempo su periódico da espacio sólo a voces críticas, tanto españolas como italianas; veces que recurren cada vez más a la hipérbole. Por ejemplo, Félix de Azúa definió al presidente del Consejo de Ministros, a pesar de que éste ha sido elegido democráticamente por tercera vez en 15 años por una mayoría de los italianos, como "uno de los más siniestros dirigidos europeos, sólo comparable con los de algunos enclaves balcánicos", y al sistema jurídico italiano como similar a los de las "satrapías latinoamericanas". A quien entiende de Derecho, en cambio, no se le escapa que el nuestro es uno de los sistemas más apreciados del mundo por las garantías que ofrece.

No comprendo a qué satrapías o enclaves se refiere. Si por el contrario se trata de aplicar un cliché, como italiano antes incluso que como embajador de Italia, me siento ofendido por afirmaciones de este tipo, que, por su vaguedad, tienen el sabor del insulto.

No creo que la gran mayoría de más compatriotas —independientemente de su orientación política— pueda verse reflejada en las descripciones deformantes y ofensivas que leo en su periódico, del que se halla ausente cualquier opinión de disenso. Todo esto me preocupa porque con una campaña así de dura, ultrajante y en sentido único se corre el riesgo de provocar efectos negativos sobre la amistad y la simpatía que tradicionalmente caracterizan a las relaciones entre nuestros dos pueblos. Pasquale Terracciano, Embajador de Italia en Madrid.

Nella lettera del 12 giugno al direttore de la Vanguardia, l'ambasciatore Pasquale Terracciano scrive: "La Festa della Repubblica al Quirinale è un evento solenne e sobrio nel quale non si sono mai verificate scene felliniane come quelle descritte da giornalisti con pochi scrupoli. È una festa che tutto il Paese sente perché ricorda la nascita della nuova Italia, risorta dalle ceneri della seconda guerra mondiale e dalla

dittatura fascista, e che non posso accettare che sia oggetto di gratuiti insulti".

Abbiamo riportato per intero i due interventi dell'ambasciatore, pubblicati rispettivamente il 26 marzo e il 12 giugno scorsi.

Consegnate dall'ambasciatore Terracciano Onorificenze nei primi mesi 2009



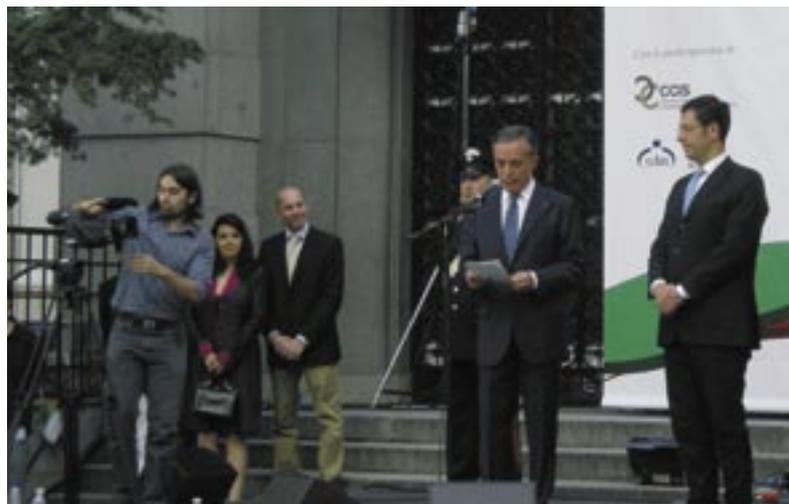
In questi primi mesi del 2009 l'ambasciatore Terracciano ha consegnato alcune importanti onorificenze concesse dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano. L'architetto Teresa Sapey ha è stato nominato Commendatore della Stella italiana per la sua intensa attività professionale. Torinese, da diversi anni a Madrid dove dirige uno studio internazionale, Sapey nel 2007 è stata considerata dalla rivista inglese Wallpaper una delle dieci designer più importanti del mondo. Leggendo le motivazioni del riconoscimento, l'ambasciatore ha affermato: "Teresa Sapey è una professionista di fama internazionale, che ha saputo sapientemente coniugare un'intensa attività pratica con la docenza nei più prestigiosi centri di studi italiani, spagnoli ed internazionali. Tra i suoi meriti, va segnalato che si tratta dell'unico architetto italiano che ha partecipato al progetto dell'Hotel Puerta America di Madrid, aggiudicandosene un'importante parte, assieme ad architetti di fama mondiale come Foster,

Nouvel e Hadid". Monsignor Giovanni Lanzafame, catanese, sacerdote mariologo, padre spirituale delle Hermanidad de "Las Aguas" e "Los Gitanos" a Siviglia; Carlo Suffredini, direttore dell'Hotel Alfonso XIII e Angelo Ramacciotti titolare del Ristorante San Marco hanno ricevuto dalle mani dell'ambasciatore Pasquale Terracciano l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella Italiana per essersi distinti, in Spagna, nei rispettivi campi di attività, contribuendo a diffondere all'estero la migliore immagine dell'Italia. La cerimonia di consegna si è svolta nella sede del Consolato onorario di Siviglia. Infine, la professoressa Irene Romera Pintor, titolare della Cattedra di Filologia italiana all'Università di Valencia, è stata insignita del Cavalierato dell'Ordine della Stella della Solidarietà italiana per la sua attività di ricerca sul teatro italiano del Cinquecento e per la traduzione allo spagnolo di importanti opere della nostra letteratura, come i testi di Vincenzo Consolo.



Da sinistra, Angelo Ramacciotti, monsignor Giovanni Lanzafame e Carlo Suffredini che hanno ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella Italiana. A destra, la professoressa Irene Romera Pintor insignita del Cavalierato dell'Ordine della Stella della Solidarietà italiana. Accanto al titolo, l'ambasciatore e la moglie con l'architetto Teresa Sapey

I carabinieri in alta uniforme, la sera del 2 giugno in Ambasciata. Sotto, l'ambasciatore con il sindaco di Reggio Calabria, Giuseppe Scopelliti, durante la cerimonia del 30 maggio



timi tempi nel primo Paese investitore. Gli scambi culturali sono vigorosissimi. Mi limito a ricordare alcune iniziative che ha promosso la nostra Ambasciata, come il primo festival del cinema italiano, realizzato a dicembre dell'anno passato nel Circolo delle Belle Arti, e che speriamo poter ripetere quest'anno; l'esposizione sulla pittura del 'Settecento veneziano' nella Reale Accademia di San Fernando e a partire dal 17 giugno nel Museo di Belle Arti di Siviglia; la partecipazione dell'Italia a Fotoespaña e al Festival d'Autunno di Madrid".

"Non posso dimenticare il turismo -ha concluso l'ambasciatore-. La forte espansione delle compagnie low cost ha portato oggi alla interconnessione di 19 città italiane con altrettante città spagnole. L'intesa fra i nostri due governi continua ad essere molto forte, indipendentemente dai distinti orientamenti politici, perché

si basa su una stretta comunità di strategie e priorità nella scena internazionale. A settembre celebreremo il vertice bilaterale annuale, in cui contiamo di dare impulso ad accordi già esistenti e di realizzarne altri nuovi". C'è da ricordare che Terracciano è intervenuto già un paio di volte sui quotidiani *El Pais* e *la Vanguardia* (vedi box a pag.9), protestando ufficialmente per la campagna di stampa violenta e ingiustificata contro il premier italiano e la presunta mancanza d'informazione nel nostro Paese, sostenuta da certi giornali. Il rischio, sottolineato dal nostro ambasciatore, di una simile violenza mediatica ("*Una campaña de demolición sistemática de la imagen de Italia*", ha scritto nella lettera al *Pais*), è che attacchi ingiustificati alla classe politica ma anche alla democrazia italiana denigrino in modo inaccettabile il nostro Paese di fronte al popolo spagnolo.



Occhi puntati su l'Aquila

I capi di Stato e di governo dormiranno in appartamenti allestiti all'interno della Scuola della Guardia di Finanza. I letti e gli arredamenti utilizzati per sistemare gli alloggi verranno poi riutilizzati e messi a disposizione dei terremotati

È tutto pronto all'Aquila per accogliere i capi di Stato e di governo, che dall'8 al 10 luglio parteciperanno al G8 nel capoluogo abruzzese sede del Vertice (inizialmente previsto a La Maddalena) come segno di attenzione e sostegno alle popolazioni coinvolte dal terremoto dello scorso 6 aprile.

Il piccolo aeroporto di Preturo, che fungerà da "base aerea", vedrà arrivare le delegazioni provenienti da Fiumicino, Pratica di Mare e Ciampino; tutti poi, con vari aeromobili raggiungeranno Preturo e da qui, attraverso una strada realizzata per l'evento, raggiungeranno la Scuola Sottufficiali della Guardia di Finanza di Coppito, sede del Vertice.

Mastodontica la macchina che garantirà la sicurezza. A cominciare dalla presenza dei Predator, i ricognitori aerei non pilotati resi famosi dalla guerra in Iraq. Previsti anche diversi aerei da combattimento F-16, gli Eurofighter, i famosi "Awacs", dotati di sistema di controllo e allarme aviotrasportato. Infine nei giorni scorsi sono arrivati in città 50 mezzi del 5° Reggimento artiglieria contraerea di Pescara di stanza a Rovigo per installare nelle zone sensibili missili "Aspide" e "Hawk", insieme ai famosi "Patriot" americani. Nei giorni del G8 a Preturo dovrebbero confluire quaranta delegazioni con quattromila persone e un apparato di sicurezza che sfiora le tredicimila unità. Il Gruppo degli Otto o G8 è composto, lo ricordiamo, da Francia, Stati Uniti e Russia (rappresentati al Vertice dai rispettivi capi di Stato); Regno Unito, Germania, Giap-



Una delle delegazioni che hanno visitato i luoghi del prossimo G8. Sopra, l'aeroporto di Pratica di Mare e il piazzale della Scuola Sottufficiali della Guardia di Finanza di Coppito. In alto, una panoramica del complesso e le prime immagini dopo il terremoto dello scorso 6 aprile

pone, Italia e Canada che partecipano con i propri capi di governo.

Tutti i capi di Stato e di governo risiederanno nella scuola della Guardia di Finanza, sede della riunione. Lo ha assicurato il capo della Protezione civile, Guido Bertolaso, sottolineando che al momento "tutti hanno dato la conferma". Anche il presidente del Consiglio Silvio Berlusconi soggiognerà all'Aquila nei giorni del vertice: avrà a disposizione un appartamento nello stesso edificio che ospiterà il presidente americano Barack Obama. I letti e gli arredamenti utilizzati per sistemare gli appartamenti "verranno poi riutilizzati e messi a disposizione dei terremotati", ha detto Bertolaso sottolineando che saranno circa mille gli sfollati che avranno a disposizione letti e mobili nelle case antisismiche che verranno consegnate a partire dal 15 settembre.

Confronto interculturale tra ragazzi dai 14 ai 17 anni **Il Junior 8 Summit**

L'Unicef Italia ha scelto la delegazione italiana di ragazzi e ragazze che, dal 4 al 12 luglio, parteciperà al Junior 8 Summit, il meeting parallelo al G8 che coinvolge giovani di tutto il mondo di età compresa tra i 14 e i 17 anni. I quattro vincitori, Elisa Asnaghi, Fabio Giorgetti, Camilla Grassi, Thomas Oggioni (nella foto accanto insieme con il presidente di Unicef Italia, Vincenzo Spadafora) della terza media della scuola "Anna Frank" di Meda (Milano), hanno presentato un lavoro dedicato

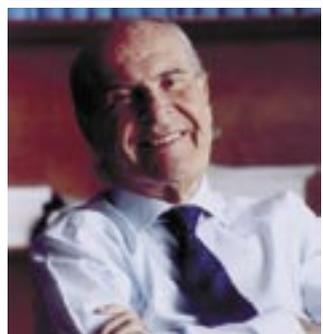
ad alcuni dei temi dell'agenda del G8: cambiamento climatico, HIV/AIDS, povertà e sviluppo. Durante il Junior 8 Summit, i 4 ragazzi italiani avranno la possibilità di confrontarsi con altri 52 giovani, 32 provenienti dai Paesi del G8 e 24 provenienti da Brasile, Cina, Egitto, India, Messico e Sudafrica. I partecipanti al forum si riuniranno a Roma per condividere idee ed esperienze e discuteranno le tematiche centrali del J8 Summit, per poi sottoporre le proprie proposte ai leader del mondo che incontreranno all'Aquila il 9 luglio.





Obiettivo mortalità zero

“Credo che ci siano le basi per affermare che nei prossimi dieci anni la mortalità per questo tumore potrebbe arrivare vicino allo zero se la diagnosi precoce viene correttamente effettuata da tutta la popolazione” afferma il famoso oncologo Umberto Veronesi



Il professor Umberto Veronesi. Sopra, l'attrice Monica Guerritore testimonial della campagna pubblicitaria realizzata da Oliviero Toscani

Sono sempre più numerose le donne che guariscono dal tumore del seno, e migliora anche la loro qualità di vita”, ha dichiarato il professor Umberto Veronesi, direttore scientifico dell'IEO, l'Istituto Europeo di Oncologia, aggiungendo: “Lo confermano gli ultimi dati della American Cancer Society, che anticipano i trend mondiali. In generale la mortalità per tumore nella donna, nel periodo 1991-2005, è diminuita dell'11,4 %, con una straordinaria diminuzione in particolare della mortalità per tumore del seno, che si è ridotta del 37%.

Anche il numero di nuovi casi ha iniziato per la prima volta a diminuire dal 1998, sebbene lentamente (-0,6% all'anno). Da noi in Italia, gli ultimi dati ufficiali, raccolti nel 2004 dall'Associazione Italiana Registri Tumori, indicavano, oltre a una costante riduzione della mortalità, un primo stop dell'aumento dei nuovi casi: ci

aspettiamo quindi che i prossimi dati indicheranno una diminuzione anche nel nostro Paese.”

L'occasione per parlarne è stata la giornata del 17 giugno “IEO per le donne”, nella quale oltre mille donne provenienti da tutta Italia, pazienti dell'Istituto curate per tumore del seno, si sono riunite per il secondo anno consecutivo affrontando i diversi aspetti della malattia e l'impatto su famiglia e lavoro, con l'obiettivo di dare indicazioni per migliorare l'iter di cura. Madrina dell'evento l'attrice Monica Guerritore, pure lei colpita dal tumore e oggi guarita, testimonial della campagna pubblicitaria realizzata da Oliviero Toscani a favore della Fondazione Veronesi.

“Credo che ci siano le basi scientifiche ed epidemiologiche per affermare che nei prossimi dieci anni la mortalità per questo tumore potrebbe arrivare vicino allo zero se la diagnosi precoce viene cor-

rettamente effettuata da tutta la popolazione”, ha proseguito Veronesi. “In Istituto sta per essere avviato uno studio clinico che si propone appunto di verificare se, spingendo al massimo la prevenzione tramite tutte le indagini strumentali a disposizione, si può arrivare ad azzerare la mortalità per il tumore del seno. Diecimila donne sane con più di 40 anni saranno controllate per un periodo di 10 anni, durante il quale verranno sottoposte ogni anno a due ecografie, una mammografia e, per quelle più a rischio, una risonanza magnetica”.

L'idea dello studio, chiamato “Mortalità zero” è nata in seguito ai risultati ottenuti allo IEO su quasi mille donne, alle quali era stato diagnosticato un tumore solo strumentalmente, quindi prima che fosse clinicamente palpabile: operate con la chirurgia radioguidata, sono guarite nel 99,3% dei casi.

Cinquant'anni fa in Italia superavamo il tetto dei 50

Siamo a quota 60 milioni ma grazie agli immigrati

La popolazione italiana ha raggiunto quota 60 milioni 45 mila 68 individui. Dal 2002 al 2008 gli individui residenti in Italia hanno superato la soglia dei 60 milioni di abitanti, esattamente cinquanta anni dopo il superamento dei 50 milioni di abitanti, avvenuto nel 1959. Lo evidenzia l'ultimo bilancio demografico diffuso dall'Istat, che registra come la

cifra sia dovuta all'apporto degli immigrati. La popolazione di cittadinanza italiana, infatti, è diminuita di 400 mila unità, mentre quella straniera è aumentata di 2 milioni e 720 mila unità. Le famiglie anagrafiche sono 24 milioni e 614 mila, e corrispondono al 99,5% della popolazione. Il numero medio di componenti si ferma a 2,4. Aumenta la percentuale di cit-

tadini stranieri residenti che secondo l'Istat è pari al 6,5%. Nel 40,3% dei comuni italiani la popolazione è cresciuta grazie agli immigrati, che con il loro arrivo hanno compensato anche la diminuzione delle nascite e l'invecchiamento della popolazione. Gli stranieri sono per lo più rumeni (780 mila), albanesi (440 mila) e marocchini (400 mila); 170 mila i cinesi.



Per promuovere il turismo

Il nuovo logo Italia

La parola "Italia" accompagnata graficamente da una specie di onda tricolore: è il nuovo logo presentato a Palazzo Chigi dal ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla, durante una conferenza stampa alla quale ha partecipato anche il premier, Silvio Berlusconi. A causa di anni di trascuratezza, ha detto Berlusconi "l'Italia è stata scavalcata da Francia, Spagna, Stati Uniti e anche dalla Cina. Gran parte di questa discesa è dovuta al fatto che non c'è più stata promozione all'estero". Il nostro obiettivo, ha sottolineato, è quello di portare il turismo al 20% del nostro Pil. "Per l'ideazione del logo - ha detto il ministro Brambilla - ci siamo orientati su due concetti forti: l'eccellenza del Made in Italy, arte, moda e design, e l'essenza del Made in Italy, natura, sapori, bellezza. Abbiamo scelto ordine e rigore, unito però alla leggerezza e alla musicalità del nostro Paese, a quella morbidezza e sinuosità che rendono duplice e di difficile sintesi ma anche unico il nostro stile di vita". All'estero, lo slogan sarà invece "Magic Italy". Oltre al logo (che è già stato criticato da più parti sotto il profilo grafico e dell'impatto comunicativo), il ministro ha annunciato che a metà luglio il portale italiano per il turismo andrà on line in versione promozionale, il precedente logo era stato presentato nel febbraio 2007 dall'allora premier Romano Prodi e dal suo ministro delle attività culturali, Francesco Rutelli.



Foto di gruppo con gli amici arrivati dall'Italia per il presidente della Camera di Commercio italiana, Marco Silvio Pizzi, al centro della foto. Davanti a lui, la moglie Luigia. Sotto, il festeggiato mentre si intrattiene con alcuni invitati e il karaoke notturno, molto seguito e apprezzato. Sotto, accanto al titolo, una foto "istituzionale" del presidente, che per la sua festa aveva chiesto agli amici un abbigliamento informale



Così il presidente della Camera di commercio, Marco Silvio Pizzi, ha festeggiato il mezzo secolo di vita

I suoi primi cinquant'anni

Tanti amici, almeno una trentina, arrivati dall'Italia per festeggiare i suoi 50 anni. Così Marco Silvio Pizzi, presidente della Camera di commercio italiana di Madrid, alla fine non ha potuto "ignorare" la ricorrenza (come inizialmente pensava o sperava) e ha deciso di riunire attorno a sé un gruppo di persone care. Al ristorante la Masía si sono ritrovati italiani e spagnoli, compagni fraterni e co-

noscenze più recenti, tutti accomunati dalla voglia di non far passare sotto silenzio il mezzo secolo di vita di questo bergamasco doc. D'obbligo, per la serata, un abbigliamento informale e soprattutto niente cravatta: anche l'ambasciatore Terracciano si è volentieri adeguato alle "disposizioni" del festeggiato. Per l'occasione, Pizzi ha rinunciato al suo consueto "pizzetto", mostrandosi senza barba, sereno e rilassato.

Un'ottima cena dall'elegante *mise en place*, poi dopo la mezzanotte è partito il karaoke e con il passare delle ore tutti hanno finito per cantare le canzoni di Celentano, Morandi e gli intramontabili successi anni Sessanta e Settanta. Per chi non ha abbandonato fino all'ultimo musica e danze, alle prime luci sono stati serviti spaghetti aglio, olio e peperoncino preparati a casa Pizzi dal segretario della Camera, Giovanni Aricò.



Sopra, il nuovo logo per promuovere il turismo italiano. Accanto, quello adottato dal precedente governo

Ormai il genere detto noir ha rimpiazzato larga parte della narrativa poliziesca tradizionale



Anche nella vita reale il colore nero si è sovrapposto ampiamente al giallo: nel campo criminale si moltiplicano gli atti di un'efferatezza inspiegabile, gli omicidi insensati, le esplosioni gratuite di sadismo, come ci spiega il direttore del *L'Europeo*, Daniele Protti



L'estinzione del movente



di Daniele Protti*

E parimenti non è casuale se uno scrittore come Valerio Evangelisti su questa rivista mensile si è cimentato sulla "nera" con uno dei casi più inquietanti della recente storia criminale (Ludwig); se un giallista come Carlo Lucarelli ha raccontato una delle storie gialle della Bologna di inizio anni Ottanta (l'epoca dei "delitti del Dams"). Oppure se cronisti e investigatori sociali come Marco Travaglio e Luciano Del Sette ci hanno portato nei misteri criminali ed esoterici della magica Torino, mentre Cesare Fiumi e Riva&Viganò – un inviato/scrittore e una collaudata coppia di storici della cronaca nera – hanno raccontato casi clamorosi e sconosciuti nel Triveneto, e cronisti old style come Tiziano Marelli e Vittorio Zincone hanno pennellato il ritratto di personaggio dark come il bandito Renato Vallanzasca oppure gli enigmi del "caso Olgiate".

Inutile ricordare che queste new entries sono state corredate, su *L'Europeo*, da firme "storiche" di scrittori del vecchio settimanale, come Gigi Ghirotti, Renzo Trionfera, Giorgio Bocca, Oriana Fallaci, Lina Coletti, Alberto Ongaro e altri ancora. Perché una rivista mensile segue il trend dell'editoria? Certamente per seguire i gusti del pubblico e offrire a questo prodotti letterari d'alta qualità. Ma anche, e forse soprattutto, perché anche il "noir" fa parte della vita, e dun-

que della nostra storia. E conoscere significa avere gli strumenti per capire meglio. Ormai il genere detto noir ha rimpiazzato larga parte della narrativa poliziesca tradizionale, di cui, pure, rappresenta un'evoluzione. Forse non è un caso: è che anche nella vita reale, o perlomeno in quella sua componente non secondaria che è il crimine, il colore nero si è sovrapposto ampiamente al giallo.

Il dato è inquietante, e ne va preso atto. Se nel campo terrorista diventa sempre più difficile individuare ideologia e moventi dei suoi protagonisti, in quello puramente e semplicemente criminale si moltiplicano gli atti di un'efferatezza inspiegabile, gli omicidi insensati, le esplosioni gratuite di sadismo. Giovanissimi innamorati alla Peynet (il caso Erika e Omar, di Novi Ligure) accoltellano genitori e fratellini; ragazzine si inventano dal nulla una setta satanica e compiono un sacrificio umano; adolescenti di quartiere appiccano fuoco a un barbone oppure violentano e uccidono una compagna di classe. Anche una "tradizionale" rapina in una villa può mutarsi nell'occasione per l'esercizio di una ferocia non necessaria, mentre, sul versante opposto, la difesa legittima dei propri beni rischia di degenerare nell'omicidio di un aggressore disarmato.

Intendiamoci, simili orrori sono sempre esistiti. È innegabile, però, che fino a un paio

La notizia è una di quelle che vengono spesso e volentieri ignorate dai soloni della critica letteraria. Eppure è una notizia che offre nuovi spunti per capire meglio gli scrittori di libri e soprattutto quelli che li leggono, e li comprano. Cioè i cittadini di questa malandata e splendida Italia. Eccola: dal 1994 al 2003 i titoli di autori italiani di libri gialli andati in libreria sono aumentati del 1700%. Nel 1994, il totale di titoli di gialli è a quota 167, gli autori italiani sono 11, e sono solo maschi. Nel 2003: 770 titoli, 189 di italiani, di cui 36 donne.

Il trend è stato confermato anche negli anni successivi: c'è una maggiore offerta, inevitabilmente conseguente all'aumento della domanda di questi prodotti dell'industria culturale. È una sorpresa? Solo in parte. In fondo non è casuale se la rivista *L'Europeo*, nell'attuale formula editoriale, a prevalente impostazione storica (è uscito il 3 luglio il cinquantaseiesimo volume), ha dedicato alla cronaca nera, cioè i grandi gialli della realtà, un numero ogni anno.



A sinistra, Amanda Knox accusata dell'omicidio della studentessa Meredith Kercher. A destra, Wolfgang Abel, 50 anni, considerato dai magistrati la mente dei delitti di Ludwig. Dopo 22 anni di detenzione e quattro mesi di arresti domiciliari, è in la libertà vigilata fino al 2010. In alto, una delle copertine de *L'Europeo* dedicate ai grandi fatti di "nera"





Uno dei "delitti del Dams" e il bandito Renato Vallanzasca, personaggio dark. In basso, lo scrittore Carlo Lucarelli

di decenni fa costituissero trasgressione rispetto a codici di comportamento che, occulti o meno che fossero, riuscivano in qualche modo a regolare persino il mondo sotterraneo del delitto. Oggi quei codici paiono tutti saltati. Il crimine patologico, abnorme, sfrenato, eccessivo – un tempo ricorrente solo nella società statunitense, e anche in quella con molti distinguo – si ripropone con frequenza quasi quotidiana. Qualcosa si è spezzato. È piuttosto logico che, in simile contesto, la narrativa "gialla" a volte rischi di perdere colpi. Se hanno ancora relativo successo narrazioni in cui il detective (pubblico o privato), guidato da rigore logico e capacità induttive, ricostruisce anello dopo anello le ragioni di un delitto, è essenzialmente per via della funzione consolatoria di storie di quel tipo. Non a caso, la loro fruizione maggiore è oggi quella televisiva, con il moltiplicarsi di marescialli e carabinieri, squadre e squadrette. Risolto il caso, estinto il problema.

Ma che dire quando il problema vero inizia subito dopo che il colpevole è stato assicurato alla giustizia? Oggi si tratta di capire perché il venire meno di norme intangibili abbia spalancato le porte alla schizofrenia, promossa, da malattia mentale dei singoli, a patologia sociale. Norme comunemente accettate sono venute meno, e a esse se ne sono sostituite altre confuse o di difficile decifrazione. Era relativamente semplice capire perché l'IRA piazzava una bomba in un pub di Belfast, o perché le BR (quelle "storiche") assassinavano un poliziotto o un uomo politico. A ogni atto seguivano comunicati, giustificazioni sociali o geopolitiche tendenti ad attenuare l'aberrazione del delitto, confutazioni di interpretazioni sbagliate, richiami alla fase storica. Tale materiale era spesso definito "delirante", ma forse il delirio vero doveva in realtà ancora cominciare. Tornano alla mente i demoni di Dostoevskij, animati da intenzioni diverse però accomunati da un'identica volontà di distruzione, sottilmente coincidente con l'autodistruzione.

E a proposito di demoni, le cronache recenti hanno parlato non solo di Meredith e del "giallo" di Perugia ma ancora del gruppo di giovani "satanisti" colpevoli di una serie di delitti, alcuni accertati e altri da accertare. Le pagine di diario di una delle appartenenti alla setta non si limitano a evocare la propria devozione a Satana e a Lucifero; richiamano invece, con pari reverenza, Azathoth, Cthulhu, Yog-Sothoth, i "Grandi Antichi": gli dei immaginari che lo scrittore H.P.

Lovecraft mise al centro dei propri racconti horror, traendone spesso il nome, a scopo di burla, dalla deformazione di quello di qualche amico. Dubito che ci sia davvero Satana dietro il sangue versato. Temo il peggio: che non ci sia nulla.

Molti episodi delittuosi, i più gratuiti, i meno chiariti, andrebbero interpretati quali primi sintomi di un male a venire, se non già presente. Bisogna interrogarsi sul perché la schizofrenia, nel senso di perdita dell'io nei rapporti col prossimo, stia diventando male sociale; perché in giro per il mondo esplodano conflitti sanguinosissimi di cui è quasi impossibile ricostruire razionalmente le cause; perché la malavita del "Cerutti Gino", e persino quella ben più temibile di mafia, camorra e ndrangheta, siano messe a riposo da loro varianti che praticano il culto della ferocia e rinnegano quello del malinteso "onore".

L'istinto egoistico prevale su quello solidale, la competizione si trasforma in sopraffazione, la convivenza pacifica si fa guerra di tutti contro tutti. E non è un problema legato alla paura dell'immigrazione...è qualcosa che sta cambiando (i "codici") nella nostra società occidentale?

È in questo senso che, si può dire, il noir ha vinto: nelle sue espressioni migliori aveva anticipato e interpretato tutto ciò. Ma non è bello quando la letteratura si fa realtà, e la realtà letteratura. Non possono essere gli scrittori, per quanto bravi siano, a indicare soluzioni. Deve essere la società civile, avvisata di ciò che accade da chi sa colpire il suo immaginario (narrativa, giornalismo, il multiforme universo dei media), a cercare di colorare se stessa in tinte diverse dal nero. Salvo trasformarsi in ricettacolo di demoni che, prima o poi, reclameranno il loro sfogo.

** direttore de L'Europeo*



Al Museo Thyssen-Bornemisza di Madrid

Tutta la drammaticità di Artemisia -Giuditta



Al Museo Thyssen-Bornemisza è possibile ammirare fino al 2 agosto il dipinto "Giuditta e Oloferne" di Artemisia Gentileschi (foto accanto al titolo), olio su tela conservato al Museo Nazionale di Capodimonte.

All'inaugurazione dell'esposizione, lo scorso 30 giugno, e alla presentazione della traduzione in spagnolo del libro "Artemisia" di Anna Banti sono intervenuti, tra gli altri, l'ambasciatore Pasquale Terracciano e il vice presidente di Endesa, Andrea Brentan. L'evento è sponsorizzato da Enel.

L'opera raffigura un episodio dell'Antico Testamento: Giuditta era un'eroina giudea che fece innamorare il generale assiro Oloferne, i cui soldati stavano assediando la città di Betulia. Dopo aver fatto ubriacare il condottiero, Giuditta lo decapitò privando così gli assiri del loro più valoroso condottiero. Artemisia (ricalcando l'esempio di Caravaggio, che nel 1598 aveva dipinto lo stesso soggetto) ritrae l'ancella di Giuditta assieme alla sua padrona nel momento in cui viene compiuta la decapitazione: nel racconto biblico, invece, si dice che la serva si sia limitata a nascondere la testa di Oloferne in una bisaccia. Di quest'opera esistono due esemplari: uno di epoca più tarda e più grande, conservato nella Galleria degli Uffizi, e quello esposto a Madrid, proveniente da Capodimonte, datato 1612 - 1613.

Artemisia Gentileschi (1593-1653), figlia del pittore Orazio, dipinse la Giuditta poco dopo il tragico episodio di cui fu vittima. All'età di diciotto anni, infatti, mentre si trovava ad aiutare il padre nella realizzazione degli affreschi di Palazzo Pallavicini Rospigliosi a Roma, fu stuprata dal pittore Agostino Tassi. Orazio sorse denuncia nei confronti del collega e riuscì a far sì che il Tassi venisse condannato, in quanto si scoprì che era già unito in matrimonio con un'altra donna e non poteva quindi sposare Artemisia.

La tela, che raffigura Giuditta che decapita Oloferne con impressionante violenza, è stata interpretata in chiave psicologica e psicanalitica come desiderio di rivalsa rispetto alla violenza subita.

Guido Guarnieri ama le moto che colleziona da diversi anni

Una passione senza età



Guido Guarnieri con una delle tante moto della sua preziosa collezione. A sinistra, in sella a una Agusta



Livornese, 76 anni, già pilota di MV Agusta e Norton Manx su importanti circuiti internazionali, il titolare della seconda concessionaria d'auto più antica di Spagna continua a partecipare a gare di esibizione "dando filo da torcere ai trentenni"

La passione per le moto, coltivata per più di mezzo secolo, l'ha fatto trionfare nei maggiori circuiti internazionali e oggi lo vede ancora vittorioso nei vari revival cui partecipa. Guido Guarnieri, classe 1932, livornese ma da cinquant'anni a Málaga dove possiede la seconda conces-

sionaria d'auto più longeva di Spagna, dichiara senza inutili modestie: "Continuo a dare filo da torcere ai trentenni". La sua abilità di pilota è diventata proverbiale da quando, dopo aver vinto nel 1952 il Gran Premio di Tangeri su una Rumi bicilindrica fatta venire dall'Italia, la corsa motocicli-

stica è diventata per lui quasi un atto di fede. Per sei anni, non ci fu una gara nazionale, dal Marocco alla Spagna, dalla Francia all'Inghilterra, nella quale il nome di Guido Guarnieri non risultasse ai primi posti delle tre categorie 125, 350 e 500 con moto MV Agusta e Norton Manx, simboli

della storia del motociclismo. "Per la verità - racconta - dopo quella prima vittoria in Marocco pensavo di essere già un campione a 18 anni ma doveti ricredermi ben presto: sull'importante circuito di Anfà alla periferia di Casablanca terminai la mia seconda gara con una brutta caduta. Tre

mesi con il gesso all'ospedale mi fecero capire che quella del pilota è una professione. Non basta il coraggio, ci vuole tecnica, conoscenza del motore e tanto allenamento”.

Come mai la prima gara in Marocco?

“Perché nel 1950 mio padre Ovidio, reduce da sette anni di prigionia in Sudafrica, era stato chiamato ad occuparsi di una multinazionale di costruzioni edili a Tangeri. Ci trasferimmo con tutta la famiglia, mia madre e noi tre fratelli. Da Livorno a Tangeri il salto fu enorme, venivamo da una piccola, tranquilla cittadina di provincia e sbarcavamo in una metropoli nuovissima dove si respirava un'aria internazionale. Fu un'esperienza esaltante”.

Per quanti anni è stato pilota?

“Dal '52 al '57. Lavoravo con mio padre ma avevo la libertà di poter partecipare alle maggiori competizioni internazionali. In realtà la moto mi assorbiva completamente, correvo prima sulla MV Agusta 125, poi sulle Norton Manx: con le bialbero inglesi trionfai anche nelle categorie 350 e 500, da Cordoba a Madrid a Barcellona. Mio padre aveva paura che mi ammazzassi e non avrebbe voluto un figlio pilota, ma in realtà era molto orgoglioso dei miei successi”.

Perché è finita la magia?

“Innanzitutto Tangeri aveva ottenuto l'indipendenza e perso moltissimo del suo fascino, stava diventando una città araba. Poi mi fu chiesto di occuparmi di una fabbrica di laterizi a Málaga e accettai pensando di gettare basi diverse per il mio futuro professionale. Tanto mi aveva incantato Tangeri, altrettanto grande fu la delusione arrivando in Andalusia: mi sembrava di essere tornato indietro di 50 anni. Málaga era poco più di un paese, strade inesistenti, la Costa del sol si riduceva a poche case attorno a un paio di piazze. Però mi rimboccai le maniche e lavorai duro”.

Non c'era più tempo per correre?

“No di certo. Vendetti le mie tre moto e la mia Alfa Romeo perché sotto il regime di Franco non si poteva circolare con targhe straniere né si potevano importare veicoli. Mi limi-

tai a girare su una modesta Montesa, necessaria per gli spostamenti quotidiani. Dopo 4 anni capii che la fabbrica mi soffocava, acquistai un camion pagandolo metà a rate, metà chiedendo un prestito in banca e iniziai a fare trasporti di materiali. L'attività andò bene, comprai altri camion e iniziai anche a costruire case. Quando negli anni Settanta a Málaga ci fu il boom delle importazioni di moto straniere, arrivarono Benelli, Guzzi, Morini; la Bmw ancora no, perciò mi proposi all'importatore di Madrid che fortunatamente aveva sentito parlare di me come pilota e che accettò a una condizione: dovevo impiantare a Málaga una piccola officina di assistenza e acquistare due moto Bmw. Così feci, benché ciascuna costasse 230 mila pesetas: una cifra per quell'epoca, con quei soldi si comprava un appartamento”.

Anche se in maniera diversa, tornò ad occuparsi di moto.

“Già, e per fortuna funzionò: la gente cominciava a star bene, spendeva volentieri. Arrivai a vendere un centinaio di motociclette l'anno. Con

la successiva liberalizzazione dell'importazione di auto diventò indispensabile ampliarsi: dai 50 metri quadrati iniziali passai a uno spazio di 600 mq dove commercializzare Bmw, Porsche, oggi anche Ferrari, Jaguar, Suzuki. Attualmente contiamo su 70.000 mq di esposizione e con me lavorano circa 140 persone”.

Quando ha ripreso a correre?

“Nel 1990 fui invitato a una rievocazione di moto storiche a Vallelunga. Vidi una Norton Manx 500, uno degli ultimi modelli costruiti e mi venne la pelle d'oca; la acquistai dal grande pilota John Surtees e iniziai a partecipare ai vari revival, circa una decina di eventi l'anno”.

Possiede anche una scuderia di tutto rispetto.

“Sì, ho dei bei pezzi famosi, circa una cinquantina: Norton Manx, MV 125 e Sport 750, Ducati SS 750, Guzzi Dandolino e molte altre, compresa una replica della Gilera 500 quattro cilindri fatta in Italia e assemblata da Arturo Magni. Quando voglio partecipare a qualche gara prendo su la moto più adeguata”.

Sua moglie Giulia, spagnola e con la quale sta per festeggiare i 50 anni di matrimonio, cosa dice di questa moto-mania?

“Sa che è una passione. Ma ultimamente, quando le propongo qualche viaggio si informa prima: c'è qualche gara? Allora spesso preferisce restarsene a casa. Cosa vuole, io ci parlavo con le motociclette. Il motore è come un essere umano”. (pfr)



Guarnieri vincitore del Gran Premio di Tetuan. Sul casco, lo stemma della MV. La sua carriera di pilota iniziò nel 1952 e per sei anni il giovane livornese si dedicò quasi esclusivamente alle moto. In alto, la concessionaria Guarnieri, la seconda più antica di Spagna

Aspettando la p

Lo chef Albert ha dichiarato che nella città condale mangia di decente: "Dobbiamo provarci Ferran e commenti di alcuni nostri connazionali" addetti

La notizia ha fatto più clamore in Italia che in Spagna: Albert e Ferran Adrià, i due celebri cuochi catalani, vogliono aprire una pizzeria a Barcellona.

"La pizza è forse il cibo che meglio rappresenta il vostro Paese: se a el Bulli vendiamo più emozioni che cibo, da 'Inopia' divertimento e cibo, nella nostra prossima pizzeria venderemo l'Italia", ha dichiarato Albert Adrià, il più giovane dei due fratelli, riferendosi al pluristellato (dalla guida Michelin) ristorante a Roses sulla Costa Brava, premiato per il quarto anno consecutivo come il migliore del mondo, e alla *tape-ria* Inopia da lui aperta qualche anno fa



Alessandro Castro, responsabile Cultura gastronomica presso l'Istituto italiano di Cultura di Barcellona

nel cuore nella città condale.

Il quotidiano *La Stampa*, riportando in prima pagina la notizia, commentava: "Gli chef delle 'texturas' e dei sifoni, dei contrasti tra freddo e caldo e dei piatti molecolari, non pare che abbiano intenzione di 'destrutturare' anche il più antico disco di pasta, mozzarella e pomodoro: gli accademici della verace possono tranquillizzarsi. Le ragioni sono altre. È la vita dura per l'alta ristorazione, in tutto il mondo. El Bulli ha chiuso i conti in rosso: in tempi di crisi un locale di tendenza con materia prima a basso prezzo può contribuire a risanare i bilanci del marchio spagnolo del cibo più noto".

Qualunque sia la motivazione di base, necessità di locali alternativi con menu per tutte le tasche o autentica passione per la nostra cucina (i fratelli Adrià amano prodotti come il Parmigiano, la mozzarella, l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena che usano nei loro piatti), la scelta di aprire proprio una pizzeria sembra quasi una provocazione. "Con Ferran ci siamo detti: possibile che a Barcellona non se ne mangi una decente? Dobbiamo provarci noi", dichiarava alla *Stampa* Albert, rinomato pasticciere.

Di pizza, lui che è così bravo a far dolci (è stato anche da Iginio Massari a Brescia



ni sta cercando il locale adatto a Barcellona

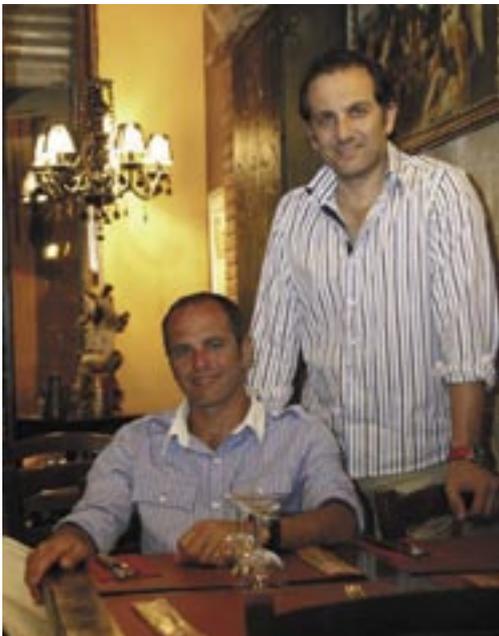


izza

ale non se ne
ed io". Ecco i
ai lavori"



di Adriá



Qui accanto, Mario Rivelli
nella sua pizzeria di
Barcellona "L'Antica Napoli".
A sinistra, Albert Adriá.
Sopra, i fratelli Gianluca
e Daniele De Angelis e il
pizzaiolo del loro locale
"Antichi Sapori". Accanto al
titolo, Albert e Ferran Adriá
con un loro collaboratore



a studiare l'arte del panettone e delle paste lievitate), il giovane Adrià aveva parlato di recente agli allievi dell'Istituto d'arte applicata e design di Torino: "Voi vi occupate di design, di oggetti per la ristorazione, di stile. Sono idee importanti: ho lavorato quattro anni per creare 50 nuovi dessert che colpissero dal punto di vista emozionale. Li ho resi più semplici, come nel mio libro che si intitola 'Natura', avvicinandomi alle foglie, alla frutta, ai colori biologici. Ma sappiate che il sapore è sempre l'elemento più importante. A me non interessa cucinare per pochi. E che cosa c'è di più semplice di quel cerchio sul quale si appoggiano gli ingredienti di una pizza?".

Polemiche a parte dopo il polverone alzato dal servizio di "Striscia la notizia", la nota trasmissione di Canale 5, sui cosiddetti cuochi chimici e sulla cucina molecolare; dopo il sequestro a giugno da parte dei Nas italiani di Texturas, ovvero i kit Adrià per sferificare, gelatinare, emulsionare, addensare e rendere frizzanti o croccanti alimenti (pare solo per irregolarità di etichettatura, ma i risultati non sono ancora ufficiali), a breve dunque anche margherite, calzoni, porteranno la firma Adrià.

"Se prendono un buon pizzaiolo, usano prodotti italiani e non la fanno pagare 100 euro, c'è posto per tutti", commenta **Mario Rivelli**, da dieci anni a Barcellona dove ha lavorato in diversi ristoranti riuscendo infine ad aprire due anni fa un locale proprio, "L'Antica Napoli". Rivelli, 35 anni, nativo del Vomero, non è d'accordo sul fatto che nella capitale catalana non si mangi una buona pizza: "Siamo in pochi, è vero, a saperla fare come vuole la tradizione e cresce il numero di indiani, pakistani, ora anche filippini che si improvvisano pizzaioli, ma quando la preparazione è italiana doc si sente e viene apprezzata. Qui preparo una massa più fine, perché alta e soffi-

ce alla napoletana non piace molto ai catalani: quanto al resto è la pizza della scuola vesuviana".

"Onestamente non so quali locali abbia frequentato Albert Adrià per arrivare a dire che a Barcellona non si può mangiare una pizza", interviene **Alessandro Castro**, responsabile Cultura gastronomica presso l'Istituto italiano di Cultura di Barcellona. "Certo, bisogna riconoscere che non tutte le pizzerie di Barcellona sono all'altezza della fama della nostra pizza; c'è stato anche il tentativo da parte di Fabian Martin, pizzaiolo di Llivia, di aprire una pizzeria "artistica", dove il prodotto a parte la massa aveva poco a che vedere con il nostro piatto tradizionale", ricorda Castro che sul progetto di Adrià conclude: "Se si vuole cimentare nel proporci una pizza con le caratteristiche atte alla sua cucina, noi italiani saremo bien lieti di andarla a provare".

Daniele De Angelis, titolare con il fratello Gianluca della Pizzeria "Antichi Sapori" e del ristorante De Angelis sempre a Barcellona, sorride pensando che qualcuno possa fare la pizza meglio degli italiani. "Spesso si pensa che basti un po' di farina ma la faccenda è più complessa. E poi ci vogliono ingredienti italiani, ricette autentiche: non servo la pizza con l'ananas nel mio locale, così come non propongo vini spagnoli ma solo del nostro Paese" spiega Daniele, calabrese come i prodotti doc che è stato tra i primi a vendere nella città condale.

"I catalani pensano di primeggiare in tutti i campi, dallo sport alla cucina", osserva **Alessandro Tieri**, 28 anni, napoletano come il fratello, il pizzaiolo e il cuoco: il loro ristorante si chiama infatti Napoletani Doc. "È anche vero -riconosce Alessandro- che noi italiani all'estero dimentichiamo facilmente come si fanno i piatti della tradizione e ci adattiamo al gusto locale. Così anche la pizza napoletana spesso finisce per non essere quella autentica e si mettono sull'impasto finte mozzarelle, cattive salse di pomodoro, ragu di carne, ananas e altri ingredienti assurdi. Da noi si mangia bene la pizza perché siamo tra



Anche in Italia la pizza non è tutelata



Pomodoro cinese e farina ucraina

Almeno una pizza su due contiene ingredienti principali importati dall'estero senza alcuna indicazione per i consumatori che credono di assaporare i prodotti della tradizione made in Italy mentre viene loro servito un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza. I dati sono della Coldiretti che ha presentato a Napoli la prima pizza firmata dagli agricoltori italiani per contrastare l'evidente rischio della perdita di originalità del prodotto.

Sempre più spesso nelle pizzerie viene servito un prodotto preparato - sottolinea la Coldiretti - con cagliate provenienti dall'est Europa invece della tradizionale mozzarella, pomodoro cinese invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina canadese o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale. "In Italia sono stati importati in un anno - spiega la Coldiretti - 500 milioni di chili di extravergine, 86 milioni di chili di cagliate per mozzarelle, 130 milioni di chili di concentrato di pomodoro e 5 miliardi di chili di grano tenero".

Il rischio è di perdere definitivamente lo storico legame con il territorio di provenienza della pizza, nata a Napoli a metà del 1700 e oggi la parola italiana più conosciuta all'estero con l'8 per cento, seguita dal cappuccino (7 per cento), dagli spaghetti (7 per cento) e dall'espresso (6 per cento), secondo un sondaggio on line della Società Dante Alighieri.

Nella prima pizza firmata dagli agricoltori, realizzata nell'ambito del progetto della Coldiretti "una filiera agricola tutta italiana" che garantisce l'origine nazionale di tutti gli ingredienti utilizzati, oltre al rispetto del disciplinare per la pizza napoletana Sgt (Specialità tradizione garantita) in corso di riconoscimento da parte dell'Unione Europea, gli ingredienti devono essere farina di grano tenero italiano, lievito di birra, acqua, pomodori pelati italiani, olio d'oliva extravergine italiano, mozzarella di bufala Doc o fiordilatte prodotto con latte italiano, caglio italiano, origano italiano, sale.

Fonte: Elaborazioni Coldiretti

le poche eccezioni: bisogna difendere bene la cucina italiana all'estero".

Per fortuna sembra saperlo bene anche Albert Adrià, se alla domanda su quando aprirà a Barcellona ha risposto: "Dipende da tanti fattori, da quando troviamo il locale e da quando impariamo a fare bene questo piatto nazionale italiano".



I giovani battono la crisi



Dal salame halal, per intercettare i gusti degli 1,4 milioni di musulmani arrivati in Italia, al "cow pooling", l'acquisto collettivo della carne di mucca a garanzia della genuinità. Sono alcune delle idee delle giovani imprese che sono riuscite a battere la crisi. È quanto è emerso dall'Oscar Green, il premio per l'innovazione in agricoltura promosso dai giovani della Coldiretti, con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Con il numero degli immigrati più che raddoppiato negli ultimi dieci anni e un bacino di un milione e quattrocentomila potenziali consumatori nella sola Italia, il cibo halal – sottolinea Coldiretti – rappresenta oggi un mercato in ascesa, con un giro d'affari di 67 miliardi di dollari in Europa. Da qui l'idea di Antonio Fernando Salis dell'azienda "La Genuina" di Ploaghe (Sassari), di produrre salumi preparati secondo le regole halal (per i musulmani) e kosher (per la religione ebraica),



utilizzando carne di pecora e di capra. I prodotti vengono controllati e certificati dall'Imam, la principale autorità religiosa per l'Islam, e dal Rabbino.

Contro la crisi economica, Ferdinando Cornalba dell'azienda agricola Cornalba di Locate Triulzi (Milano) ha puntato invece sul "cow pooling". In pratica l'azienda dà la possibilità a più famiglie di acquistare parti o anche una mucca intera e di dividersi poi la carne. Un'esperienza che, in tempo di crisi, sta avendo un grande successo negli Stati Uniti, tanto da essere stata al centro di un articolo dell'ultimo numero del *Time*, l'autorevole settimanale americano.

Ma tra le imprese giovani innovative premiate all'Oscar Green c'è anche chi fa... giocattoli. Nell'antico fienile dell'Oasi agrituristica Baugiano di Quarrata (Pistoia), Stefania Corrocher ("Sviluppo locale") ha messo in piedi una vera e propria "fab-

brica" a impatto ambientale zero dove si realizzano fionde, fucili a molla, burattini. Nella categoria "Energia per il futuro" il premio è andato a Filippo De Miccolis Angelini. Nella sua Masseria Salamina, a Fasano (Brindisi), il riscaldamento è garantito da una caldaia di 114 kilowatt che viene alimentata con il cippato prodotto dai residui della potatura degli ulivi. In questo modo è possibile scaldare tutti gli ambienti, sfruttando anche un impianto solare termico.

Francesca Granata, dell'azienda Theobroma di Sant'Anastasia (Napoli), si è aggiudicata il premio "Campagna amica" con i suoi dolcissimi cioccolatini preparati utilizzando frutta delle sue campagne. Il tutto viene poi proposto direttamente ai consumatori.

Su carne di qualità, sicurezza e legame col territorio ha puntato invece Roberto Parasecolo, della cooperativa Agrigest di Montecastrilli (Terni). Contro le recenti emergenze sanitarie l'imprenditore produce il "Suino Umbria", certificato, allevato e alimentato in modo sano e naturale, senza l'uso di sottoprodotti e farine animali. Due le menzioni speciali assegnate dall'Oscar Green. Una ha premiato Carlo Finotello, orticoltore di Venezia che si è inventato il servizio "miglianautichezero", ovvero la consegna della spesa, raccolta nel proprio orto nell'isola di Sant'Erasmo, direttamente in barca alle famiglie veneziane. Gli ordini avvengono via internet o tramite telefonata, l'imprenditore veneto raccoglie nei campi la verdura ed effettua la consegna entro la giornata.

L'altra menzione è andata a Benedetto Palazzolo, di Terrasini (Palermo) premiato per la forma di vendita più originale. Nell'azienda "l'orto di nonno Nino" si pratica, infatti, il pick your own, la spesa self service direttamente nell'orto, con i cittadini che possono cogliere da soli zucchine, angurie, fagioli e fagiolini, melanzane, peperoni, tutto rigorosamente biologico.



Carlo Finotello, orticoltore di Venezia, si è inventato il servizio "miglianautichezero", ovvero la consegna della spesa, raccolta nel proprio orto nell'isola di Sant'Erasmo, direttamente in barca alle famiglie veneziane. Sopra, più famiglie possono acquistare parti o anche una mucca intera e dividersi poi la carne grazie all'iniziativa di un'azienda agricola dell'hinterland milanese



Dell'importante centro archeologico si è parlato nel simposio organizzato dall'Accademia italiana di Valencia



Buona gastronomia e il fascino romano dell'Almoína

di **Francesca Pomella**

Nel ristorante "Mamma Giovanna" de La Pobla de Vallbona di Valencia si è tenuto un simposio dell'Accademia Italiana della Cucina. L'incontro rientra nella programmazione annuale della Delegazione valenziana dell'Accademia, che conferma ancora una volta la sua presenza all'estero. All'evento hanno partecipato personalità di spicco della comunità italiana a Valencia, tra le quali il console Leonardo Carbone. Il simposio è un evento organizzato periodicamente dall'asso-

ciatione per far rivivere fuori dall'Italia le tradizioni della nostra cucina, famosa in tutto il mondo per la genuinità e la qualità dei prodotti. Il luogo scelto per il convivio è stato un ristorante a conduzione familiare, "Mamma Giovanna", che per l'atmosfera che lo caratterizza e la cordialità del proprietario ricorda le osterie tipiche del Sud. L'inizio della riunione è stata inaugurata dalla presidentessa della delegazione valenziana, Donata Volpi, con il suono

della campana, simbolo dell'associazione. Odori e sapori familiari per gli italiani presenti, e un po' meno conosciuti per gli spagnoli, sono stati i protagonisti indiscussi della serata. Pizza, gnocchi e saltimbocca alla romana sono stati i piatti selezionati di una cena tipica della cucina del Sud Italia, frequentemente considerata all'estero come la più rappresentativa del Paese. Al termine della cena si è realizzata la consueta valutazione finale, mediante schede personali nelle quali ognuno



Sopra e nella pagina accanto, alcune immagini dell'Almoyna, il centro archeologico più importante di Valencia, con le colonne del Foro romano (qui sopra), i resti del Decumanus maximus, del Ninfèo romano, delle terme repubblicane. A destra, la cena della delegazione di Valencia dell'Accademia italiana della cucina, con la delegata Donata Volpi che introduce la relatrice, Francesca Pomella, alla sua sinistra

dei partecipanti dà un voto alle differenti portate e ad altri aspetti della cena (il rapporto qualità-prezzo, l'abbinamento dei vini, l'ospitalità del locale), che permettono all'associazione di monitorare costantemente la qualità dei prodotti e del servizio offerti dai ristoratori italiani.

Oltre ad essere un momento per degustare sapori, vecchi e nuovi, il convivio è per sua natura anche scambio intellettuale e culturale: il condividere un pasto seduti alla stessa tavola si trasforma in occasione per stare assieme, per conversare e confrontarsi.

La tavola è sempre stata nella nostra cultura un luogo di condivisione sociale. Già per gli antichi romani la "coena" (parola da cui deriva la nostra "cena") era un momento di divertimento e di dialogo nel quale si riunivano familiari ed amici.

Al significato comunitario del pasto, che sarà assimilato successivamente dai cristiani, gli antichi associavano i valori dell'ospitalità e del dono, che oggi sono parte integrante della nostra cultura e si manifestano attraverso gesti e abitudini della vita quotidiana.

In armonia con la filosofia di vita dei nostri antenati, per i quali il cibo era

alimento per il corpo e per la mente, il simposio della scorsa serata è stato scandito da un susseguirsi di portate, accompagnate dalle conversazioni dei commensali.

Gli italiani presenti hanno potuto mettere a confronto le proprie esperienze, caratterizzate da un destino comune, quello di vivere lontano dal proprio Paese di origine, e non sono mancati riferimenti all'Italia ed alla situazione politica che sta vivendo in questi ultimi anni.

La solidarietà, lo scambio, la partecipazione hanno connotato la serata, forse grazie ad una generale propensione positiva dei commensali che solo un cibo di qualità può generare.

Come nella più viva tradizione del simposio platonico, la riunione si è conclusa con un intervento culturale. Il tema scelto per la serata è stato "L'Almoyna", il centro archeologico più importante di Valencia, situato nel cuore del centro storico della città. I resti archeologici della città antica e la moderna struttura del museo, che fa da involucro agli scavi, rendono L'Almoyna un museo all'avanguardia.

Dalle origini della città romana, fondata da soldati del centro e del sud Italia nel

138 a. C., attraverso l'epoca visigota e islamica fino ad arrivare al Medio Evo, l'Almoyna è un viaggio nel passato storico di Valencia. Il sottosuolo archeologico del museo alberga un complesso monumentale di gran valore, nel quale si distinguono le terme, gioiello dell'architettura romana.

L'argomento Almoyna ha stimolato una discussione sul patrimonio archeologico e sull'importanza di valorizzarlo in quanto materializzazione della memoria storica e sintesi simbolica della identità di una comunità.

Così come il patrimonio archeologico, anche quello gastronomico va salvaguardato perché è espressione della cultura di una civiltà: gli ingredienti e le tecniche di preparazione dei cibi riflettono la storia e le caratteristiche di un popolo, come nel caso italiano, in cui le diverse culture culinarie regionali sono piccoli tasselli di quel grande mosaico che è la cultura italiana.

In un'epoca in cui la globalizzazione sta progressivamente omologando le culture a scapito della creatività locale, l'Accademia italiana della cucina difende la diversità salvaguardando le tradizioni culinarie, espressione del genio e della cultura del nostro Paese.

Nuova "Black Line" di Hotpoint-Ariston





Una ricerca genetica spiega l'estinzione degli Asburgo in Spagna



Qui sopra, Marianna d'Austria, madre di Carlo II, l'ultimo degli Asburgo in Spagna (foto accanto al titolo). A destra, il principe Baltasar Carlos con un nano di corte: nato dal primo matrimonio di Filippo IV, doveva sposare la cugina Marianna ma morì giovanissimo. La sposò suo padre, nel frattempo rimasto vedovo. In alto, l'infanta Margarita ritratta nel celebre dipinto del Velázquez, *Las Meninas*

Troppi matrimoni tra cugini e nipoti

L'eccesso di consanguineità come causa dell'estinzione della casata Asburgo in Spagna. È quanto sostiene una ricerca genetica compiuta da tre studiosi spagnoli e pubblicata sulla rivista PLoS One. I troppi matrimoni tra parenti (9 su 11 in due secoli) e lo scarso apporto di nuovi geni dall'esterno sarebbero all'origine delle patologie che nei secoli hanno indebolito i regnanti Asburgo del ramo spagnolo, rimasti infine senza discendenti dopo la morte di Carlo II nel 1700. Gonzalo Alvarez e Francisco C. Ceballos, docenti di genetica all'università di Santiago de Compostela e Celsa Quinteiro della Fundación Pública Gallega de Medicina Genómica hanno analizzato le informazioni disponibili su circa tremila componenti della casata, calcolando il coefficiente di consanguineità degli Asburgo nell'arco delle sedici generazioni che regnarono in Spagna dal 1516 al 1700.

I risultati sono sorprendenti: dalla percentuale di 0,025 riscontrata in Filippo il Bello, il primo Asburgo sul trono di Spagna (1478-1506) il tasso era arrivato due secoli dopo allo 0,254 di Carlo II, morto a 39 anni senza eredi.

Nell'ultimo Asburgo in Spagna, dunque, ben uno su quattro geni erano identici a quelli ricevuti dal padre Filippo IV e dalla madre, la cugina di questi Marianna d'Austria.

La scienza da tempo ha provato come le unioni tra consanguinei aumentino la possibilità di trasmettere due geni malati, uno del padre ed uno della madre, e quindi l'incidenza, la trasmissione di malattie genetiche aumenta.

Per lo sfortunato Carlo II, rachitico, ritardato mentale, malaticcio, vittima di una maledizione come si pensava all'epoca, quel coefficiente di consanguineità così elevato doveva dunque essere all'origine di gran parte dei suoi guai, compre-

sa l'impotenza/infertilità, come si legge nella ricerca pubblicata sulla rivista.

I tre autori della ricerca hanno studiato anche la mortalità infantile nei discendenti degli Asburgo scoprendo che era altissima, quasi l'80% rispetto alla media spagnola, all'epoca del 20%. Tra il 1527 e il 1661 furono 34 i bambini nati della dinastia ma di questi 10 morirono prima di aver compiuto un anno e 17 non raggiunsero i 10 anni.

Certo, guardando i tanti ritratti dei sovrani spagnoli (che ne risaltano rachitismi o deformità) e scorrendo l'albero genealogico del ramo Asburgo costellato da morti premature, aborti, nozzi con sovrane bambine (come quello di Filippo IV con la nipote Marianna d'Austria dalla quale nacquero 5 figli ma solo due sopravvissero) si comprende come la forma fisica e la salute non fossero patrimonio di questa potente ma poco sana casata di Spagna.

costa del sol costa del sol

**RISTORANTE PIZZERIA
ITALIANO**

Nonna Mia
TEL: 952 47 32 51

C/DE LA CRUZ, 23 (FUENGIROLA)

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

Para reservas preguntar por:
Lino o Nicola

Tel: 952 473 251

Fino al 24 luglio è possibile adquirirla per 75 anni rinnovabili



Una tomba a Roma

Una camera sepolcrale nella città eterna? Cliccando sul sito dell'Azienda municipale ambiente di Roma è possibile acquistare fino al 24 luglio una tomba di tutto rispetto nei cimiteri del Verano, Flaminio, Maccarese. All'asta si trovano cappelle, tombe e camere sepolcrali di tre cimiteri della capitale, compreso quello monumentale del Verano. In totale sono 34 le proposte all'asta: 8 al Verano, 24 al Flaminio e due a Maccarese. Per mettere sul mercato "manufatti sepolcrali", alcuni dei quali di fattura architettonica notevole, l'Ama ha pubblicato un Bando per la concessione in uso: 75 anni, rinnovabili alla scadenza. Il bando scade il prossimo 24 luglio.

I prezzi di base d'asta variano dai 312mila euro per una cappella fino a 24mila euro per una tomba a terra al Verano, ai 149 mila per una cappella e fino a 24mila per una tomba a terra al Flaminio o 90 mila per una edicola al cimitero Maccarese. Grazie alla tecnologia informatica, per scegliere la cappella, l'arca, l'edicola o il sarcofago per cui presentare un'offerta, è sufficiente un click per entrare nelle mappe dei cimiteri e vederne la fotografia. Potranno concorrere solo cittadini che non abbiano già manufatti di proprietà e sono escluse le associazioni perchè sono tutti manufatti adatti a sole tumulazioni familiari.



Alcune delle tombe messe in vendita, per 75 anni, a prezzi che oscillano da 20 mila euro a più di 300 mila per le cappelle

costa del sol costa del sol



RISTORANTE ITALIANO - PIZZERIA "LUCULLO"

Aperto tutti i giorni escluso il martedì

Tel: 952 739 292 Móvil: 658 863 480

C/Remedios Tomás, loc.1 - Urb.Parque Verónica - Frente C.C. LA VERONICA - ANTEQUERA



Alimenta la parte italiana

Finalmente algo nuevo...

Mozzarella.
Pastas secas y frescas.
Quesos y embutidos,
vinos y licores.
Especialidades Italianas.



... con excelente servicio diario de entrega

Tlf: 952 91 05 18 (con buzón de voz las 24h. para pedidos) Tlf/Fax: 952 70 25 04 Avda. de la Vega 14-16 - cp. 29200 - Antequera - Málaga

www.lacontadina.es - email: info@lacontadina.es

È iniziato il Festival che si concluderà a fine settembre. Più di 100 eventi in programma



La lunga estate di Ravello

È "Il Coraggio" il tema del Ravello Festival 2009, con le otto sezioni (Musica Sinfonica e Danza, Musica da Camera, Passeggiate Musicali, Progetti Speciali, Arti Visive, Tendenze e Design, Formazione, CineMusic) unite dal medesimo filo. Nato sulla scia della rassegna sinfonica wagneriana che, per mezzo secolo, ha portato nei giardini di Villa Rufolo direttori ed orchestre illustri, dal 2003 il Ravello Festival si è totalmente rinnovato: non più una proposta sinfonica e cameristica racchiusa nel breve arco di una diecina di giorni, ma un grande evento multidisciplinare, destinato ad illuminare l'intera estate di Ravello con oltre cento eventi. Questa nuova struttura è stata premiata da un crescente successo, passando dai 23.000 spettatori del 2003 ai 79.000 del 2008.

L'edizione 2009 adotta un'ulteriore innovazione: si articola in tre parti: un prologo (durato dal 25 aprile al 25 giugno), un corpo centrale (dal 26 giugno al 31 agosto), un epilogo (dal 1 al 27 settembre).

Tanti i concerti, nella splendida cornice del Belvedere di Villa Rufolo, a picco sul mare, con evento clou il Concerto all'Alba nella notte di San Lorenzo, tra il 10 e l'11 agosto: comincerà alle 4.30 del mattino per conclu-

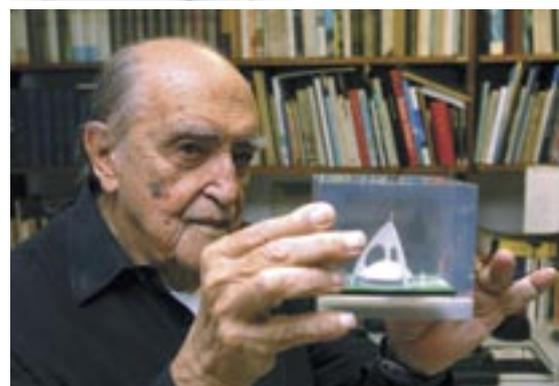
dersi al sorgere del sole, sulle note di Grieg. Per la Danza, due eventi coreografici di spicco: il 24 luglio un corposo Gala dedicato ai capolavori del XX secolo, con ballerini provenienti dalle maggiori compagnie del mondo e presenze illustri come Susanne Linke e Gil Roman (l'erede di Bejart); il 9 agosto, invece, debutta a Ravello la compagnia Les Ballets Jazz de Montreal, con una coreografia in prima italiana.

Nella "Sezione Musica da Camera" ai giardini di Villa Rufolo, tra i protagonisti ci saranno Rainer Honeck, Konzertmeister dei Wiener Philharmoniker in duo con Luisa Prayer e Roberto Cominati, già vincitore del "Busoni", alle prese con alcune trascrizioni wagneriane; infine Carmela Remigio (4 settembre), tra le più belle voci di soprano di oggi, accanto a Leone Magiera.

La "Sezione Passeggiate Musicali" prende in considerazione il repertorio musicale non classico, spaziando dal melodramma in chiave jazz del pianista Danilo Rea all'omaggio a Fabrizio de André, al concerto quasi inedito di Ariel, pianista israeliano di 11 anni.

E poi la "Sezione Arti Visive" diretta da Achille Bonito Oliva con una grande mostra intitolata Madre Coraggio curata dallo stesso Bonito Oliva. La "Sezione Formazione"; i convegni, gli incontri con i cinque finalisti del Premio Campiello 2009; la "Sezione CineMusic", firmata da Lina Wertmüller; il progetto "Canzone napoletana" con Massimo Ranieri; il Teatro con la messa in scena de La duchessa di Amalfi di Webster, che avrà Villa Cimbrone come scenario privilegiato. E poi il design, con incontri di esperti del settore e con una mostra di rara bellezza, dedicata al Museo Richard Ginori,

Lungo l'intero arco del Festival, infine, correrà per il quarto anno consecutivo l'espe-



Lina Wertmüller dirige la Sezione Cine Music. Sopra, il grande architetto Oscar Niemeyer che ha firmato l'Auditorium di Ravello. In alto, Noa ed Edoardo Bennato. Accanto al titolo, il Belvedere di Villa Rufolo a picco sul mare. In basso, oggetti del museo Richard Ginori



rienza della Scuola Internazionale di Management Culturale "Per Lisa", disegnata per formare sul posto i manager che intendono dedicarsi all'organizzazione degli eventi, dei musei, dei centri culturali, delle società musicali, dei teatri d'opera.

Per maggiori informazioni :
www.ravellofestival.com
boxoffice@ravellofestival.com
 +39 089 858 422 - +39 334 626 4 222

Vent'anni fa Silvana Mangano moriva a Madrid



Silvana Mangano in due immagini del celebre film "Riso amaro" del 1949

La Diva di Riso Amaro



La sensuale, conturbante mondina del film di De Santis si era trasformata nel tempo in un'esile, raffinatissima signora. Il matrimonio con il produttore Dino De Laurentis, la carriera accanto ai registi e agli attori più famosi, le amarezze familiari e la grave malattia degli ultimi anni trascorsi in Spagna accanto a una delle figlie

Vent'anni fa moriva Silvana Mangano. Si spegneva a Madrid, il 16 dicembre 1989, nella clinica madrileña La Luz per un tumore ai polmoni che aveva reso ancor più amara l'esistenza dell'indimenticata protagonista di "Riso Amaro", il capolavoro di De Santis che nel '49 aveva fatto di questa donna riservata e taciturna una creatura di sogno, capace di turbare le menti e i sogni degli italiani. La

Mangano viveva nella capitale spagnola dal 1985, da quando, dopo il divorzio dal produttore Dino De Laurentis, aveva venduto le case di New York e Santo Domingo; conduceva un'esistenza ritirata, accanto all'abitazione della figlia Francesca e del marito di questa, il cineasta José Antonio Escrivá.

La morte del figlio

La morte dell'amatissimo figlio Federico in un incidente aereo

in Alaska e la fine del suo matrimonio l'avevano allontanata pian piano dal mondo dorato della celluloides. A Lietta Tornabuoni de *La Stampa* raccontava di quegli anni a Madrid: "Vivo per conto mio. Leggo, ascolto musica. Ricamo a piccolo punto: mi piace la calma, la solitudine, dei lavori d'ago, soprattutto mi piace l'esattezza, la pazienza che esigono. La mia vita è molto, molto ordinata: forse ho

l'impressione che l'ordine possa salvaguardare dalla confusione del mondo."

Descrive sempre Tornabuoni: "L'eleganza rimaneva una passione, impersonata da Giorgio Armani, dal suo stile asciutto e perfetto tanto simile all'immagine ideale della Mangano: nell'ultima primavera era andata alle sfilate milanesi di Armani, aveva posato per i fotografi di "Vogue" italiano indossando

alcuni suoi vestiti e coprendo spesso con le mani la faccia alterata dai farmaci. Stava già male, era marzo. A luglio, con la forza della speranza o dell'illusione, la produttrice Silvia d'Amico preparava per lei un nuovo film, *Ti trovo un po' pallida*, tratto dal racconto di Fruttero e Lucentini. Ma era troppo tardi, così l'ultimo film di Silvana Mangano resta l'affascinante *Oci Ciornie* cechoviano di Nikita Michalkov".

Figlia di un ferroviere siciliano e di una distinta signora inglese con sogni da ballerina, la Mangano è "una delle prime vere dive della risorta cinematografia italiana dopo i disastri della guerra", come ha scritto Enrico Lancia che aggiunge: "Riservata, timida, a volte pigra e assente, ma dotata di un sex-appeal a dir poco sconvolgente, frequenta i corsi di danza di Jia Ruskaja per diventare ballerina classica, fa l'indossatrice nell'atelier delle sorelle Mascetti, partecipa a concorsi di bellezza, frequenta i set, dove viene scelta come figurante per alcuni film di discreta fattura".

La vera "atomica" italiana

"Delle tre vere bombe erotiche del cinema italiano (Pampanini, Lollobrigida e lei) è la prima ad esplodere nel vero senso della parola, allorché nel settembre del 1949 avviene la prima italiana di *Riso amaro* di De Santis. Per Silvana Mangano è il trionfo: fotogenica, sensuale, sfrontata, conturbante, gambe e seno mozzafiato, ecco la vera "atomica" italiana, la risposta del Paese alla travolgente bellezza di Rita Hayworth, attrice hollywoodiana amatissima nel mondo". Nel 1949 la Mangano sposa uno dei più intelligenti, preparati e potenti produttori italiani, Dino



Raf Vallone e la Mangano. Nel capolavoro realista di Giuseppe De Santis "Riso amaro", l'attore interpretava il soldato che si innamora della bella mondina. In basso, alcune locandine di celebri film interpretati da Silvana Mangano

De Laurentis, iniziando così una carriera da vera star che la porterà a recitare accanto ai più quotati partner maschili del momento, da Gassman a Vallone, da Nazzari a Sordi, per giungere a divi internazionali quali Yves Montand, Kirk Douglas, Anthony Quinn, Anthony Perkins, ma che soprattutto la porterà ad essere scelta dai registi più prestigiosi, come De Sica, Lattuada, Camerini, Monicelli, Lizzani fino a Pasolini e Visconti, che ne fanno la loro musa.

La difficoltà di accettarsi

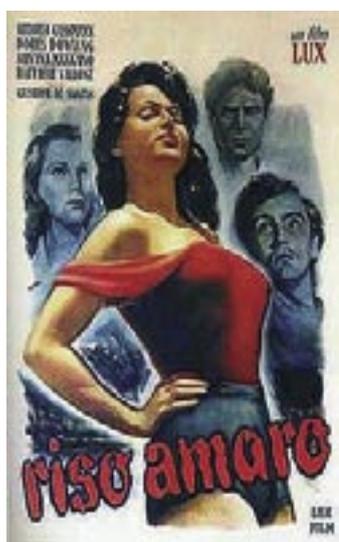
È una delle poche, pochissime attrici italiane a non calcare il palcoscenico, né a muoversi fra le telecamere, un po' per timidezza, un po' per naturale ritrosia e riservatezza, un po' probabilmente per la dedizione ad una famiglia adorata. Sempre

a Lietta Tornabuoni confidava: "Come attrice mi sono improvvisata, recitazione non l'ho mai studiata, ho sempre provato il timore d'essere inadeguata. Mescolato all'orgoglio, questo timore mi ha spesso bloccata. E poi io sono mezzo inglese e mezzo siciliana, un insieme di contrari, una contraddizione perenne: quando sei così è difficile arrivare a stimarsi, persino a accettarsi". Salvo un'apparizione in *Dune* di David Lynch, per far contenta la produttrice che era sua figlia Raffaella De Laurentis, era rimasta senza recitare per dodici anni. Aveva accettato di girare *Oci Ciornie* per il regista bravissimo, per via di "Suso Cecchi d'Amico e Silvia d'Amico, sceneggiatrice e produttrice del film, donne e amiche straordinarie alle

quali voglio bene da sempre", per il protagonista Marcello Mastroianni: "A Roma, da ragazzi, abitavamo nello stesso quartiere, eravamo innamorati: io sedici anni, lui ventidue".

A 60 anni ancora non felice

Dice Tornabuoni della Mangano: "A quasi sessant'anni, portava i bei capelli grigi senza tinture, portava jeans, pullover, scarpe di tela: però si muoveva su una Mercedes foderata di pelle rossa targata New York. Chiedeva invano nei ristoranti certi semplici antiquati cibi d'infanzia (minestra d'orzo, lenticchia rossa, brodo vegetale), da trent'anni non mangiava carne né beveva altro che vodka. Era un poco incurvata, non felice, ancora timida. Quarant'anni prima, nel 1948, la sua bellezza sensuale, splen-





Il produttore Dino De Laurentis con il figlio Federico e, sopra, con la figlia Raffaella. A destra, Silvana Mangano nel film "Il processo di Verona" di Carlo Lizzani in cui interpreta Edda Mussolini. In basso, l'attrice con Vittorio Gassman a Venezia durante le ultime riprese del film Mambo

dente e assoluta folgorava chi la vedeva in Riso amaro di Giuseppe de Santis, e Italo Calvino, inviato sul set dall' "Unità", scriveva abbagliato: "È romana, ha diciotto anni, il viso e i capelli della Venere di Botticelli ma un' espressione più fiera, dolce e fiera insieme, occhi scuri, un incarnato terso e limpido senza ombre né luci, spalle che si aprono con una dolcezza da cammeo, un busto di ardita armonia di linee trionfali e aeree, la vita come uno stelo snello, e un mirabile ritmo di curve piene e di arti longilinei". Vent'anni dopo, nel 1968, Pier Paolo Pasolini le scriveva: "Gli aspetti della tua natura, pun-

tualità, senso del dovere, lealtà, producono, strano a dirsi, il mistero della tua bellezza. La tua bellezza amara: che si offre, incombente, come una teofania, uno splendore di perla; mentre, in realtà, tu sei lontana".

La mutazione fisica

Tra un'esaltazione e l'altra, tra uno scrittore e l'altro, Silvana Mangano aveva prodotto in se stessa una straordinaria mutazione fisica. Cancellati il petto orgoglioso che tendeva la maglietta lacera di Riso amaro, i fianchi ridondanti, le cosce solide, la bocca gonfia, l'irresistibile fascino carnale, era diventata una bellezza lontanissima da ogni idea di ses-

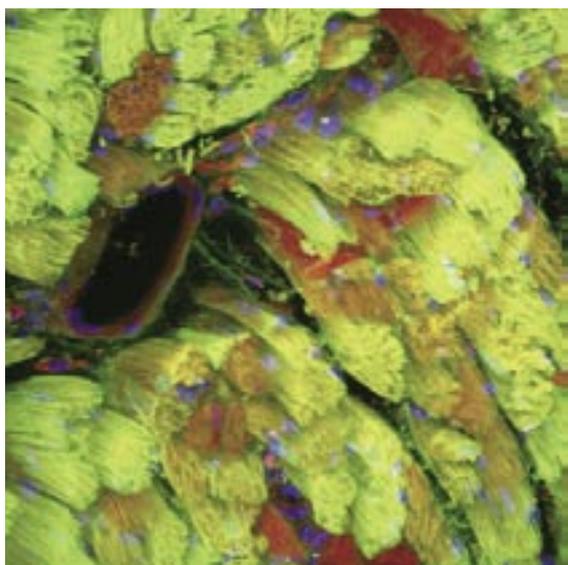
so, sofisticata, algida: un corpo esile e sinuoso di linea Liberty, la faccia bianca e lunare, gli occhi lucidi come di febbre. Al produttore di Riso amaro, Dino De Laurentis, aveva detto sì alla sesta domanda di matrimonio. Le coppie produttore-diva erano allora tante, tipiche, ma la coppia Mangano-De Laurentis pareva speciale. Lei, in pubblico, chiamava il marito per cognome: De Laurentis. Se le chiedevano: "È il suo uomo ideale?", rispondeva precipitosamente: "Proprio no, assolutamente no".

All'antica, una vera signora

Si disegnava un personaggio di donna all'antica, conservatri-

ce: quattro figli nati uno dopo l'altro, beneficenza, gioielli, provvido aiuto a molti parenti. Tanto spietatamente costruito, il ruolo di Vera Signora non giovò alla sua carriera. "Recita benissimo, da attrice dotata di vero temperamento, di intuito, di mutevolezza, d'intelligenza, — diceva Vittorio de Sica che l'aveva diretta ne L'oro di Napoli, — ma recita poco". Non ne aveva voglia, non s'impegnava per paura di darsi delusioni, però molte sue interpretazioni restano: la prostituta ne La grande guerra di Monicelli, Edda Ciano nel Processo di Verona di Lizzani, i tre ritratti femminili de Le streghe, la popolana de Lo scopone scientifico di Comencini. I ruoli più belli arrivarono quando aveva quasi quarant'anni: in Edipo re e Teorema di Pasolini, in Morte a Venezia e Ludwig di Visconti. Di Visconti era anche Gruppo di famiglia in un interno, l'ultimo film prima del lungo silenzio. Poi, il trasferimento con il marito e i figli negli Stati Uniti ("L'America non l'ho mai amata"), la morte del figlio Federico, la fine del suo matrimonio e Dino De Laurentis che si risposò con un'americana giovane. Il passare del tempo non attenuava certo il suo scontento di sé: "Non mi piaccio. Non mi sono mai piaciuta, né quand'ero una ragazza tonda, né quando sono diventata una donna sottile, e tanto meno adesso. Avrà magari a che vedere con la mia psicologia, con l'insicurezza, con la nevrosi". Come scrisse *El País* il giorno seguente la morte di Silvana Mangano, le spoglie dell'attrice vennero bruciate nel cimitero dell'Almudena e le sue ceneri trasportate a New York, per riposare accanto a quelle del figlio Federico.





Il medico che "sente" se avrai un tumore

Il dottor Sergio Stagnaro. Accanto, cellule del corpo umano che ne contiene 10.000 miliardi: di queste, afferma il medico, poche non si trasformeranno mai in cellule maligne

Sergio Stagnaro, specializzato in malattie dell'apparato digerente, del sangue e del metabolismo, ha visitato 100 mila malati utilizzando lo stetoscopio per diagnosticare le possibili malattie del paziente, dal diabete all'ipertensione al rischio tumore



di Stefano Lorenzetto

Difficile comprendere uno scienziato che ha inventato la semeiotica biofisica quantistica e che si muove con disinvoltura fra perimetri euclidei e dimensioni frattali. Perciò dovete immaginare un idraulico che tiene l'orecchio appoggiato al muro, picchia col martello sulla parete, ascolta i rumori provenienti dalle condutture e in pochi minuti vi dice se la casa si allagherà o, peggio ancora, se è destinata a crollarvi addosso. L'idraulico è Sergio Stagnaro, medico di 77 anni specializzato in malattie dell'apparato digerente, del sangue e del metabolismo che in oltre mezzo secolo di professione, prima all'ospede-

dale San Martino di Genova e poi nel suo ambulatorio di Riva Trigoso, dove abita, ha visitato non meno di 100.000 pazienti; il muro è la vostra cute; il martello è il dito medio che il dottore batte con delicatezza sui visceri; l'orecchio è il vecchio stetoscopio appoggiato sulla pancia per captare i suoni provocati dai ripetuti colpetti e soprattutto la durata delle pause fra un'onda sonora e l'altra; la casa è il corpo umano. Con questo semplice, ma in realtà complicatissimo, esame di pochi minuti, l'idraulico Stagnaro è in grado di dirvi se la casa che provvisoriamente ospita le vostre gioie e i vostri dolori ha una costituzione diabetica,

dislipidica, ipertensiva, arteriosclerotica, reumatica, osteoporotica, glaucomatosa, quali sono le malattie che potrebbero abitarla in futuro e quali vi si sono già insediate. Ma forse il merito principale della sua scoperta è quello d'essere riuscito a stabilire se la casa è stata costruita su un terreno oncologico oppure no e qual è il reale rischio oncologico congenito per le singole stanze: polmone, stomaco, colon, cervello, rene, fegato, pancreas, vescica e così via. Un test che egli sostiene di poter eseguire persino sui neonati. Il come c'è arrivato rappresenta la parte più difficile del discorso. «In Italia non c'è nessuno che capisca qualcosa

di ciò che dico», si fa poche illusioni lo scienziato-medico-idraulico, chiudendo rassegnato le 505 pagine del suo tomo *Il terreno oncologico*, «tanto che un mio cugino, che pure ha studiato parecchio, un giorno mi ha rimproverato: "Sergio, tu sei tanto avanti che per vedere nel tuo futuro dovresti girarti all'indietro"». Non che all'estero lo capiscano di più. Ma, perlomeno, hanno fiutato il valore dell'uomo: la prestigiosa rivista *Nature* ha riconosciuto la validità del concetto di terreno oncologico; il medico ligure s'è visto pubblicare i suoi lavori dal *British Medical Journal* e negli Anni 90 è stato accolto nell'*American association for the advancement of science* e nella *New York academy of sciences* («però sono uscito da entrambe quando ho capito che non erano interessate a diffondere la semeiotica biofisica quantistica»). Eppure non è che il dottor Stagnaro sia andato poi così avanti, anzi non ha fatto altro che concentrarsi sulle arti antiche del buon medico: l'anamnesi, cioè la raccolta di informazioni circa le malattie sofferte dal paziente e dai suoi parenti, e l'esame obiettivo, fatto di ispezione, palpazione, percussione, ascoltazione e di quella che lui chiama percussione ascoltata, alla lettera auscultata, dal momento che viene eseguita con l'aiuto dello stetoscopio. In mezzo, una sessantina di gesti sapienti delle mani, per lo più pizzicotti e pressioni...

...Centomila pazienti sono proprio tanti

«Però a me interessa il singolo. Ogni paziente è un caso a sé, un universo a sé. Una rivista scientifica ha scritto che tre caffè al giorno prevengono il cancro del pancreas. Che m'importa se ho davanti un individuo che, quando beve il caffè, si comporta in modo diverso da tutti gli altri pazienti che ci sono stati e che ci saranno? Poniamo di arruolare 1.532 persone, senza sapere che buona parte di esse sono prive di terreno oncologico o non presentano reale rischio oncologico al polmone, e diamo loro due pacchetti di sigarette al giorno: la magioranza non si ammalerà di tumore. Perciò dovremmo concludere che il fumo del tabacco previene il cancro del polmone. Capisce a che barbarie condu-



ce il distacco del medico dal malato e la disumanizzazione della medicina?».

Capisco

«Il progresso tecnologico ha portato con sé il terrorismo psicologico iatrogeno, quello provocato dai medici. Siamo al Medioevo della medicina. Oggi i miei colleghi se la cavano prescrivendo esami del sangue, ecografie, Tac, risonanze magnetiche. Ma il laboratorio e il dipartimento delle immagini non potranno mai informarci sulle istanze esistenziali di un soggetto in cui l'ipertensione è provocata dall'ansia per il comportamento di un figlio, da un rapporto coniugale difficile, da un posto di lavoro a rischio. La semeiotica biofisica quantistica invece considera ciascun individuo unico e irripetibile».

Meglio partire dal dizionario

«Semeiotica: studio dei segni e dei sintomi delle malattie e dei modi per rilevarli. Biofisica: disciplina che studia i fenomeni biologici mediante gli strumenti e i principi della fisica. Quantistica: teoria fisica che studia e descrive i sistemi basandosi sul concetto di quanto».

In pratica? «Be', intanto già dal 1761 si sa che Leopold Auenbrugger, medico viennese figlio di un oste, usò la percussione come tecnica semeiotica dietro suggerimento del padre, che batteva sulle botti di vino per valutarne il livello. Io ho applicato al corpo umano le leggi della dinamica non lineare, come nella turbolenza. Ogni organo interno può essere sti-

molato attraverso una pressione sui trigger points, o punti grilletto, che sono zone della pelle corrispondenti ai tessuti sottostanti. Con sollecitazioni d'intensità differente si ottengono onde sonore che hanno una precisa durata, auscultabili col fonendoscopio. Quanto più le oscillazioni sono irregolari, tanto più l'organo è sano. Quanto più le oscillazioni presentano un ordine apparente, tanto più l'organo è malato».

Mi faccia un esempio

«Se premo sul cieco, nell'individuo sano lo stomaco e il duodeno si dilatano per 10 secondi esatti. Mai visto 11, mai. Però in caso di lesioni di qualsiasi natura la dilatazione dura meno di 10 secondi. E dura tanto di meno quanto più grave è la lesione. In caso di ulcera, per dire, dura 3-4 secondi al massimo».

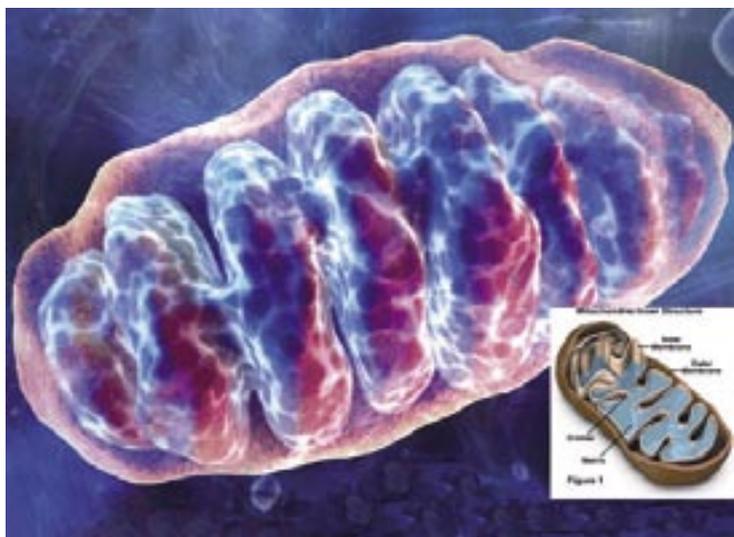
Come c'è arrivato?

«È indispensabile una premessa. Il corpo umano contiene 10.000 miliardi di cellule. Di queste, poche, come i globuli rossi che non hanno nucleo, non si trasformeranno mai in cellule maligne. Ma le altre possono in ogni istante degenerare, tramutarsi da elementi sociali in elementi asociali. A impedirlo c'è il sistema psico-neuro-endocrino-immunitario, un apparato di controllo complesso, formato da diversi sottosistemi, che regola la formazione di anticorpi e controlla il movimento microcircolatorio nei tessuti, finalizzato a portare materia, energia e informazioni ai vari parenchimi, vale a dire

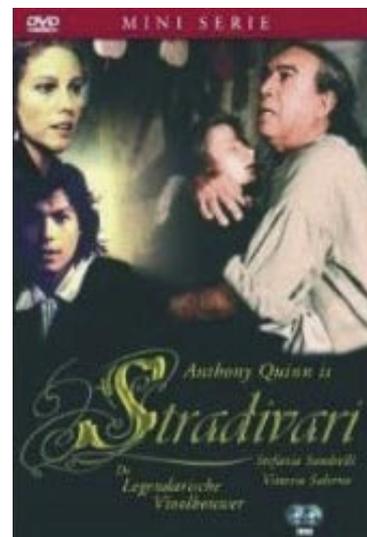
alle sostanze caratteristiche di ciascun organo, e a far sì che, se una cellula degenera, o ritorni cellula sociale oppure venga distrutta dai sistemi di difesa, in particolare dagli anticorpi».

Continui

«Sono partito dallo studio del microcircolo e dei mitocondri, cioè di quelle strutture che fanno respirare la cellula, così piccole da non poter essere osservate col microscopio ottico. I mitocondri sono i polmoni della cellula, la arricchiscono dell'energia indispensabile per far funzionare l'intero organismo e anche per riparare gli eventuali danni del suo patrimonio cromosomico nucleare. Ma in taluni individui esiste una debolezza congenita, una patologia mitocondriale ereditata per via materna, visto che solo la madre trasmette al figlio i mitocondri. L'ho chiamata istangiopatia congenita acidotica enzimo-metabolica, in acronimo Icaem. Su di essa può insorgere il terreno oncologico, variabile per intensità da soggetto a soggetto e da tessuto a tessuto. Senza Icaem non c'è terreno oncologico e senza terreno oncologico non c'è, né potrà mai esserci, tumore. L'Icaem rappresenta la condicio sine qua non di qualsiasi malattia». **E il microcircolo che c'entra?** «Il microcircolo è la parte più periferica dell'apparato circolatorio, quella che inizia quando i vasi sanguigni hanno raggiunto i 100 micron di spessore, cioè i 100 millesimi di millimetro. Una carenza



A sinistra, struttura dei mitocondri. Sostiene Stagnaro: «In taluni individui esiste una debolezza congenita, una patologia mitocondriale ereditata per via materna, visto che solo la madre trasmette al figlio i mitocondri. L'ho chiamata istangiopatia congenita acidotica enzimico-metabolica, su di essa può insorgere il terreno oncologico». A destra, il film Stradivari con Anthony Quinn che offrì degli spunti di riflessione... In basso, il medico a Riva Trigoso dove abita



di ossigeno nel microcircolo viene compensata dalla moltiplicazione incontrollata delle cellule, incluse quelle tumorali. Il microcircolo si modella a seconda della patologia presente nel parenchima. Risalendo dai vasi possiamo sapere che cosa accade nelle cellule. La difficoltà principale è stata quella di studiarli con un semplice stetoscopio. Quando un microvaso è aperto al sangue, un altro è chiuso; successivamente il secondo si apre e il primo si chiude, in una sequela di dinamiche irregolari che sembrano sfuggire a una conoscenza clinica. E qui m'è venuto in aiuto Anthony Quinn».

Prego?

«Ma sì, nel 1988 l'ho visto a Cremona mentre girava il film Stradivari. Davanti al duomo, centinaia di comparse. A volte alcune stavano ferme e altre si muovevano; poi si muovevano le seconde e si fermavano le prime. Quelle persone mi hanno ricordato i globuli rossi che si muovono nei capillari, i microvasi nutrizionali. A un certo punto uno squillo di tromba annunciò l'arrivo dei cavalieri al soldo del padrone di Cremona e tutte le comparse si mossero nella stessa direzione, cioè verso il duomo, e alla stessa velocità. Mi dissi: se riesco a trovare un'analogia stimolazione di questi microvasi, posso in quell'istante studiarli in qualsiasi tessuto».

Non crede che la diagnosi di terreno oncologico possa avere contraccolpi psicologici pesanti sul paziente?

«È forse preferibile ignorarla? lo stesso so d'avere un terreno oncologico. E anche un reale rischio di cardiopatia ischemica.

Tant'è vero che nel 2001 m'è venuto un infarto, pur non avendo una costituzione diabetica».

Medico, cura te stesso

«Bravo, ma l'ho scoperto solo dopo che ero portatore di reale rischio. Perché invece a un iperteso diabetico e fumatore non viene l'infarto? Ho scritto al professor Attilio Maseri. Il grande cardiologo che ha curato la regina Elisabetta d'Inghilterra sta ancora cercando una risposta. Mi ricorda i bambini che si alzano sulla punta dei piedi per raggiungere la maniglia. Ma la porta l'ho già aperta io a un congresso mondiale in Argentina: a quell'iperteso non viene l'infarto perché non presenta il reale rischio di cardiopatia ischemica. E per saperlo basta la percussione dello stomaco».

Torniamo al terreno oncologico

«Non dobbiamo nasconderci la realtà: questa è la linea di demarcazione fra chi non avrà mai un tumore e chi potrebbe svilupparlo. La genomica pretende di scoprirlo studiando le modificazioni genetiche. Non ci arriverà mai. Anziché salire sulle Alpi, bisogna scendere alla foce del Po. Io l'ho fatto».

Ma il terreno oncologico è reversibile?

«Certamente. Possiamo indebolirlo, renderlo terreno oncologico residuo, facendo lavorare meglio i mitocondri».

Come?

«Innanzitutto con la dieta, etimologicamente intesa, dal latino dies, giorno. Quindi programmando lo stress quotidiano. Tenendo d'occhio l'indice di massa corporea, che calcola il rapporto fra il peso e l'altezza di una persona: il grasso mette in crisi i sistemi biologici. Cam-

minando molto: l'attività fisica facilita lo scorrimento del sangue che nutre l'endotelio. Mangiando peperoncino rosso, che stimola i recettori delle fibre C, le quali stimolano a loro volta la secrezione naturale di due ormoni, melatonina e somatostatina, indispensabili per una buona ossigenazione dei mitocondri. Evitando le sigarette».

Lei è l'unico a parlare di terreno oncologico

«Se ne parlassero gli oncologi, allora non farebbero la mammografia a tutte le donne, ma solo a quelle che ne hanno bisogno...» ...«Gli oncologi non conoscono che un angolino della medicina, piccolo piccolo. Loro prediligono la medicina di

Marte, tutta attacco e aggressione - ti buco la vena, ti bombardano di raggi, ti tolgo un pezzo per sapere che cos'hai - anziché quella di Venere, fatta di tatto e di contatto, di ascolto devoto e pio di ciò che il corpo umano sta dicendo. Loro non si chiedono perché sullo stesso pianerottolo la famiglia Bianchi si ammala di cancro e la famiglia Rossi no. Dovrebbero rileggersi la poesia di Martha Medeiros, quella che il ministro Mastella attribuì erroneamente a Pablo Neruda. Lentamente muore chi non fa domande su ciò che non sa. Lentamente muore chi non dà risposte a domande su ciò che sa».

stefano.lorenzetto@ilgiornale.it



L'integrazione europea anche con soluzioni on-line



Avv. Paolo Ercolani



Ogni italiano residente in Spagna si è trovato occasionalmente a "maledire" il suo status di cittadino straniero e a burlarsi della "supposta" integrazione europea. Sebbene il processo di armonizzazione delle normative nazionali sia una realtà inquestionabile, è pur vero che riconoscere un titolo di studio, aprire un conto corrente, iscriversi ad un ordine professionale, immatricolare un veicolo, può, talvolta, trasformarsi in un'attività esasperante per la diffusa difficoltà di trasmettere adeguatamente, e comprendere attivamente, le diversità nazionali. L'Unione Europea fornisce l'insieme normativo, i cittadini europei devono fornire gli strumenti di comunicazione e soluzione.

In detta ottica pare utile ricordare il diritto di petizione: il diritto di cui gode ogni cittadino dell'Unione europea, nonchè qualsiasi persona fisica o giuridica che risieda o abbia la sede statutaria in uno Stato membro. Si tratta della possibilità di presentare un'istanza o un reclamo su una materia che rientra nel campo di attività della Comunità e che concerne direttamente l'autore (articoli 21 e 194 del trattato che istituisce la Comunità europea) Al fine di ricevere, analizzare e risolvere, dette petizioni la Commissione europea ha istituito nel 2002 un network per risolvere problemi

online chiamato SOLVIT. La promessa di "risoluzione efficace dei problema in Europa" è estremamente allettante, e la possibilità che ci offre la web SOLVIT di presentare on line le nostre lagnanze, con solo pochi click, è una tentazione quasi irresistibile. Tra i problemi che la rete SOLVIT ha risolto con vera tempestività scandinava troviamo: riconoscimento titoli, accesso all'educazione, permesso di residenza, diritto di voto, previdenza sociale, diritti dei lavoratori, immatricolazione veicoli, fiscalità, accesso al mercato di prodotti e servizi.

La promessa di risolvere il problema in 10 settimane, l'esistenza di centri nazionali SOLVIT deputati alla soluzione del problema, ed inoltre, la possibilità di richiedere consulenze su temi UE con risposta assicurata nei successivi 10 giorni da parte del Servizio di orientamento per i cittadini dell'Unione il (CSS), nonchè la gratuità del servizio sono senz'altro un importante stimolo a contribuire all'integrazione europea, partecipando attivamente. Una precisazione: i quesiti possono essere formulati anche da intermediari che, per proibizione espresa, non possono lucrare sulle risposte ricevute, riservandosi l'ente la facoltà di non rispondere a coloro che non si identifichino nei modi e nelle forme richieste. Uomo avvisato...

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

Avv. Paolo Ercolani
Tel: 985.965974 - Cell: 680.155013
Fax: 984 246 534
Apartado de correos 2082
Skype: paolo.augusto.ercolani
paolo.ercolani@yahoo.es

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

Avv. Raffaele Giannattasio
DLA Piper Spain S.L.
Paseo de la Castellana, 35
28046 Madrid
Tel. 913 191 212
Fax 917 887 399
raffaele.giannattasio@dlapiper.com
www.dlapiper.com

TINTORERIA E LAVANDERIA ITALIANA



Lori

30 anni di esperienza
Servizio giornaliero e di qualità
TEL. 652 027 282

Cno. Viejo de Coín, Edif. Girasoles, 9 A (di fronte al distributore BP)
Mijas Costas - Las Lagunas (Málaga) e all'Euromarket di Fuengirola



Una recente sentenza della Corte di Cassazione

Novità per la cittadinanza italiana

di **Dino Nardi** *

Gia da alcuni lustri, molte donne italiane che, anteriormente al 1948, avevano sposato un cittadino e quindi perso la cittadinanza italiana per la legge in vigore a quell'epoca, protestavano energicamente per non poterla recuperare e quindi trasmetterla ai propri figli. Ma ancora recentemente molti oriundi, discendenti di una mamma o nonna italiana, protestavano di non poter essere anche loro doppi cittadini.

Purtroppo per loro si applicava la legge n. 555 del 1912 sulla cittadinanza italiana che permetteva la trasmissione della cittadinanza, *jus sanguinis*, unicamente per discendenza maschile. Una discriminazione, di fatto, delle donne italiane mai sanata dal legislatore, né dalla sentenza n. 87 del 1975 né dalla successiva n. 30 del 1983 della Corte Costituzionale italiana, riguardando situazioni antecedenti il 1.1.1948

e cioè l'entrata in vigore della Costituzione repubblicana.

Come spesso accade in Italia, la magistratura, anche in questa materia, ha preso in contropiede il legislatore. Infatti la Corte di Cassazione, con la sentenza n. 4466 dello scorso 25 febbraio, ha riconosciuto la cittadinanza italiana ad una signora egiziana nata al Cairo nel 1962, nipote di una donna che, prima del 1948, aveva perduto la cittadinanza italiana avendo sposato un egiziano. Naturalmente questa sentenza non fa giurisprudenza e, quindi, quanto deciso dalla Corte di Cassazione vale solo per il caso in questione. Pertanto chiunque si trovasse nella stessa situazione di questa donna egiziana, e volesse vedersi pure riconosciuta la cittadinanza italiana, dovrà iniziare un iter giudiziario lungo e, evidentemente, costoso. Tuttavia questa sentenza pone all'attenzione dell'opinione pubblica e

del legislatore un problema molto sentito da migliaia di persone tra le comunità italiane all'estero in ogni parte del mondo, per la soluzione del quale si sono spesi da tempo sia l'associazionismo italiano che gli stessi Comites e Cgie.

Da parte sua il ministero dell'Interno, dopo questa sentenza della Corte di Cassazione, con un suo comunicato informa che "Il Dipartimento per le libertà civili e l'immigrazione diramerà presto una nota esplicativa (...)". Finora, infatti, la completa applicazione del principio di parità tra uomo e donna, per quanto riguarda la trasmissione ai figli della cittadinanza italiana, era stato pienamente raggiunto solo con l'emanazione della Carta costituzionale nel 1948. Prima di tale data il principio dell'unitarietà dello "status civitatis" della famiglia era prioritario rispetto ai diritti della donna, che, solo nella

legge di riforma del diritto di famiglia del 19 maggio 1975, avevano trovato parziale accoglimento. Con la sentenza, la Corte di Cassazione ha inoltre dato compiuta attuazione ai principi contenuti nella Convenzione sull'eliminazione di ogni forma di discriminazione nei confronti della donna, adottata a New York il 18 dicembre 1979, secondo la quale alle donne spettano "diritti uguali a quelli degli uomini in materia di acquisto, mutamento e conservazione della cittadinanza".

Attendiamo, quindi, ulteriori lumi in materia auspicando che, comunque, il Parlamento italiano risolva definitivamente l'intera questione per evitare che la soddisfazione ottenuta giudizialmente dalla signora egiziana sia solo una prerogativa dei ricchi, introducendo così una nuova discriminazione tra donne e discendenti di donne italiane basata sul reddito!

*Coordinatore UIM Europa
(uimeuropa@bluewin.ch)



ISTITUTO
DI TUTELA
ED ASSISTENZA
LAVORATORI
PATRONATO
UNIONE ITALIANA
DEL LAVORO

Nuova apertura del PATRONATO ITAL in Spagna, con sede a Barcellona.
Svolgimento pratiche pensionistiche e sociali per tutti i cittadini italiani residenti in Spagna.
Per informazioni:
PATRONATO ITAL SPAGNA Rambla Santa Mónica 10 - 08002 Barcellona
Tel 93.3046885; cell 633.260709 email: ital.barcellona@gmail.com



Con Lufthansa Italia voli diretti a Milano da Barcellona e Madrid.

Lufthansa Italia offre più di trenta voli diretti settimanali a Milano da Barcellona e Madrid

Lufthansa offre ai propri passeggeri una scelta ancora più ampia di voli da e per il Nord Italia: come Lufthansa Italia dispone infatti di una propria flotta con base a Milano Malpensa. Questo significa volare con l'affidabilità e la qualità Lufthansa e avere il piacere di un'accoglienza tutta italiana: il design a bordo ha un tocco italiano e i passeggeri sono accolti da assistenti di volo che parlano italiano, come italiana è l'offerta gastronomica.

E da Milano Malpensa con l'orario estivo 2009 Lufthansa Italia amplia ulteriormente la rete di collegamenti: oltre a Barcellona, Madrid, Parigi (Charles de Gaulle), Budapest, Bucarest, Bruxelles, Lisbona e Londra (Heathrow), i passeggeri ora potranno raggiungere anche le destinazioni italiane Bari, Napoli e Roma Fiumicino.

Dagli aeroporti di Malpensa e Linate Lufthansa serve già cinque destinazioni in Germania con 185 voli diretti a settimana. Di queste frequenze 115 riguardano gli hub di Francoforte e Monaco, che offrono a loro volta collegamenti per oltre 200 destinazioni in tutto il mondo.



Il bacino d'utenza dell'aeroporto di Malpensa si estende fino alla Svizzera Italiana e copre una delle aree economiche più importanti d'Europa.



Volare con Lufthansa Italia significa contare sull'affidabilità e qualità della compagnia tedesca e avere il piacere di un'atmosfera tutta italiana. Sugli aeromobili del tipo Airbus A319 gli assistenti di volo parlano italiano, così come sono italiani l'offerta gastronomica, i quotidiani e le riviste a bordo. Sulle rotte nazionali, inoltre, Lufthansa Italia è l'unica linea aerea italiana ad offrire due classi di servizio: l'Economy e la Business Class.

Lufthansa Italia: qualità tedesca e accoglienza italiana.

Tutti i voli Lufthansa Italia sono disponibili da 99 Euro andata e ritorno (diritto fisso di biglietteria Lufthansa, tasse e supplementi inclusi) e danno diritto alla raccolta miglia del programma Miles & More.

Milano Malpensa: un ottimo servizio anche a terra

Già in aeroporto Lufthansa Italia offre le migliori premesse affinché il viaggio si possa realizzare in totale relax. Si può ad esempio effettuare comodamente il check-in nell'aerea dedicata, ampliata con 6 dispositivi automatici. Grazie al varco di sicurezza prioritario e dedicato (Fast Track), i passeggeri Lufthansa (Senator, HON Circle e coloro in possesso di un biglietto di Business Class), potranno evitare file e attesa ai controlli di sicurezza e arrivare più velocemente all'imbarco. Dall'estate 2009 inoltre sarà aperta una nuova lounge.

All'arrivo è possibile ritirare comodamente la valigia al nastro bagagli, esclusivamente dedicato ai voli Lufthansa.

Voli diretti per/da Milano Malpensa

Aggiornato a marzo 2009.

Salvo modifiche senza preavviso.

Barcellona				
Numero di volo	Partenza	Arrivo	Frequenza	
da Barcellona				
LH 1791	09:35	11:05	Tutti i giorni eccetto dom.	
LH 1793	14:55	16:25	Tutti i giorni	
LH 1797	19:50	21:20	Tutti i giorni eccetto sab.	
da Milano Malpensa				
LH 1790	06:20	07:55	Lunedì e venerdì	
LH 1790	06:40	08:15	Dal martedì al sabato	
LH 1792	12:40	14:15	Tutti i giorni	
LH 1796	17:35	19:10	Tutti i giorni eccetto sab.	

Madrid				
Numero di volo	Partenza	Arrivo	Frequenza	
da Madrid				
LH 1801	09:35	11:35	Tutti i giorni eccetto sab. e dom.	
LH 1801	09:45	11:45	Sabato	
LH 1807	20:25	22:25	Tutti i giorni eccetto sab.	
da Milano Malpensa				
LH 1800	06:45	08:55	Tutti i giorni eccetto dom.	
LH 1806	17:40	19:50	Tutti i giorni eccetto sab.	

Ulteriori informazioni su lufthansa.com





*Mille spiagge che generano l'energia più rinnovabile:
la tua allegria*

Andalucía
TI VUOLE BENE