



IPC
MAGAZINE

№6 - AGOSTO 2023

**LA TELA DELLA DIPLOMAZIA
TRA U.S.A. E CINA**
a cura di Giuliano Noci

**AGEVOLAZRE I
FINANZIAMENTI**
a cura di Daniela Pagani

ALGIDA CALORIA
A cura di Michele Sgarro

**LE DESTINAZIONI PIÙ
TREND DEL MOMENTO**
a cura di Pia Capulli

LA LEONESSA BIONDA
A cura di Ghigno di Tacco

**RICORDANDO
ROSOLINO PILO**
a cura di Lo Sgarro







8



10



16



22



SOMMARIO

- 6 **I performance club**
a cura di Fabio Manna
-

Economia

- 8 **La tela della diplomazia tra USA e Cina**
a cura di Giuliano Noci

Imprese e dintorni

- 10 **Agevolare i finanziamenti**
A cura di Daniela Pagani

Mangia e Bevi

- 16 **MORTADELLA IGP**
a cura di Michele Sgarro

- 18 **Algida calorica**
a cura di Michele Sgarro

- 22 **Mangiamo formaggio e incagliamoci**
a cura di Michele Sgarro

- 24 **AUGURI CAFFETTIERA**
a cura di Michele Sgarro

IPC Magazine
Indirizzo
E-mail
Website

IPC Magazine
Via Parma, 10 - 25125 Brescia
info@iperformanceclub.it
www.iperformanceclub.it

Direttore
Fabio Manna

Graphic Designer
Elena Marzocchi

Redazione
Marcella Manna

Collaboratori
Michele Sgarro,

Ringraziamenti
Giuliano Noci, Michele Sgarro, Daniela Pagani,
Pia Capulli

Life Style

- 28** **Le destinazioni più trend del momento**
a cura di Pia Capulli

Attualità

- 31** **La Leonessa bionda**
a cura di Ghigno di Tacco

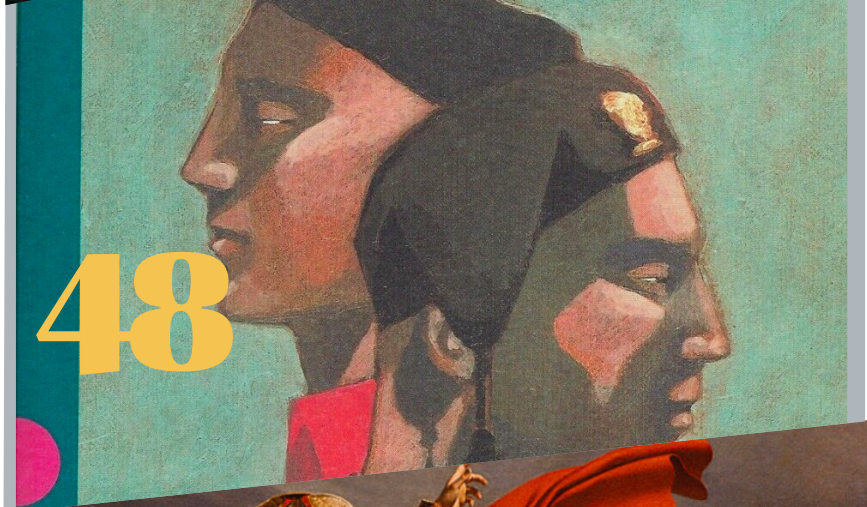
Speciale soci

- 35** **I soci si raccontano**

L'angolo del libro

- 52** **C'eravamo tanto odiati**
a cura di Duca Minimo

-
- 54** **Ricordando Rosolino Pilo**
a cura di Lo Sgarro





FABIO MANNA
PRESIDENTE & CO-FONDATORE I PERFORMANCE CLUB

I PERFORMANCE CLUB

Una rete coesa a prova di futuro

Eccoci qua, amici, soci del nostro club e lettori. Siamo arrivati all'estate 2023 e sono passati 6 mesi dall'inizio del nuovo anno.

Ad oggi siamo 45 soci e ho la positiva sensazione che si stia andando nella giusta direzione, verso l'obiettivo che mi ero prefissato tanto tempo fa: la creazione di un gruppo coeso, portato al confronto cristallino, trasparente e carico di empatia.

Gli sforzi profusi nei mesi appena passati sono stati tantissimi: senza alcune persone nulla sarebbe stato possibile e voglio approfittare di questo scritto per ringraziarli tutti.

Il coinvolgimento di tutti voi, sappiatelo, non è cosa facile, perché il tempo è sempre tiranno, ma se posso darvi un consiglio, e non è la prima volta che lo faccio, questo è il seguente: fateci sapere che ci siete! Vivete di più gli appuntamenti del club, leggeteci, seguiteci, dateci dei suggerimenti e dei consigli. Solo così facendo ne trarrete grande soddisfazione: gli episodi

di successo di questo scambio di opinioni, consigli e, quindi sinergie, sono numerosi. Chi non ha ancora trovato soddisfazione dall'attività di questa nostra creatura deve farsene una ragione del tutto personale e di questo ne sono fortemente convinto.

Il club, da sempre, ha lo spirito di creare valore con rapporti di stima ed amicizia e per questo stiamo rafforzando i contenuti con tavoli tematici e trasferte aziendali, che porteranno maggiore consapevolezza e conoscenza tra noi.

Questi primi 6 mesi hanno rafforzato la voglia di fare e si sono sviluppate delle belle connessioni.

Punto di forza resta il nostro magazine che dal prossimo anno sarà ancora più accattivante: siamo certi di poter potenziare l'immagine professionale dei soci del CLUB, facendoli conoscere sempre meglio, fra di loro ma anche verso l'esterno, sfruttando tutte le novità che andremo a sviluppare.

Obiettivo per l'anno 2024, poi, sarà di provare a creare e sviluppare una rete italiana di "I Performance",

con aperture mirate di succursali in alcune regioni selezionate. La prima apertura che stiamo rivalutando sarà la nostra bellissima città partenopea, Napoli.

Tra Napoli e Brescia è nato già un percorso emozionale da anni, ma andremo ad abbracciare anche la provincia di Salerno, ricca di aziende agroalimentari, il tutto in una location adeguata per far nascere " IpC Campania ". Abbiamo già selezionato una ventina di imprenditori/professionisti che potrebbero essere i futuri fondatori del club campano.

Mi auguro come fondatore e presidente di questa associazione, che i futuri interscambi industriali possano portare valore a tutti, ricordo che questa associazione è senza alcun scopo di lucro e colgo l'occasione per ribadirlo e sottolinearlo.

Dovete pensare e non dimenticare che tutto è iniziato per gioco, senza nessuna pretesa e senza dei veri e propri obiettivi, solo un bel gruppo di amici che avevano la voglia di unirsi, raccontarsi e trovare stimoli di ogni genere davanti ad un piatto di pasta genuino.

Di acqua, e di gente che non ha capito lo spirito che vi ho appena raccontato, ne è passata ed è arrivato il momento di consolidare il mio progetto iniziale: a settembre di quest'anno riscriveremo le regole di ingaggio. Grazie ad un team di miei collaboratori, amici e soci, e assieme ad un nuovo Comitato Organizzativo dove verranno inserite figure di spicco e con lo spirito giusto, con il tempo da dedicare a questo compito, metteremo nero su bianco gli obiettivi che dovranno essere raggiunti entro e non oltre il 2025.

Ci vogliamo porre degli obiettivi ambiziosi perchè siamo italiani e crediamo nel nostro valore, nel leggendario Made in Italy: solo unendoci e cooperando avremo la possibilità di arrivare dove da soli non potremmo mai.

Vi auguro buone e soprattutto serene vacanze, dobbiamo tornare a settembre ancora più carichi, con tanta voglia di cooperare ma con le braccia in segno di apertura e di amicizia, un rapporto trasparente e sincero è l'ingrediente per sviluppare stima e genuina amicizia, ricordiamoci è fondamentale per valorizzarci sia professionalmente che intellettualmente, in questo mondo non facile.

Fabio Manna

La tela della diplomazia tra USA e Cina



*A cura di Giuliano Noci
Pro-rettore del Politecnico di Milano*

Viviamo tempi interessanti, forse troppo. Il livello di tensione tra Usa e Cina non è mai stato così alto come in questi mesi: vicinanza della Cina alla Russia, questione di Taiwan e guerra dei semiconduttori sono solo alcuni dei fattori che concorrono a complicare il quadro geopolitico attuale, se possibile peggiore rispetto a quello della Guerra Fredda. In quel caso infatti l'Unione Sovietica era sì pericolosa da un punto di vista militare ma non aveva alcuna velleità dal punto di vista economico e tecnologico.

Oggi invece si confrontano due super potenze che hanno dimensioni economiche comparabili, un sistema industriale robusto e soprattutto un livello molto alto di interconnessione delle rispettive catene di fornitura. In particolare, dal punto di vista economico, l'una ha bisogno dell'altra: le imprese americane necessitano del mercato cinese per sostenere fatturati e profitti (basti pensare a Apple o Tesla), la Cina – mai così fragile da un punto di vista economico come in questi mesi – non può prescindere dal motore dell'export se vuole evitare

un'altra debacle dei suoi risultati economici (per quest'anno è stata prevista una crescita del PIL superiore al 5%).

È in questo scenario che deve essere inquadrato quanto si sta verificando a Pechino in queste settimane: dopo anni in cui non si presentava alcun americano di rilievo alle soglie della città proibita, abbiamo assistito in queste settimane a missioni di numerosi esponenti americani di primo piano a Pechino.

Che significato hanno? Osserviamo in primo luogo, che il mondo delle imprese ha preceduto quello della politica. Dal momento che i simboli contano sul fronte diplomatico – soprattutto quando ci sono di mezzo i cinesi –, gli incontri che hanno visto coinvolti Musk, prima, e il fondatore di Microsoft (Bill Gates), poi, hanno voluto veicolare da parte cinese il messaggio che la diplomazia tra le due super potenze deve ripartire perché lo chiede in primis il sistema delle imprese (americane). It's the economy, stupid!



È in questo scenario che deve essere inquadrato quanto si sta verificando a Pechino in queste settimane: dopo anni in cui non si presentava alcun americano di rilievo alle soglie della città proibita, abbiamo assistito in queste settimane a missioni di numerosi esponenti americani di primo piano a Pechino.





Altrettanto carica di significati le visite di Blinken e Yelen; qualcuno aveva provato anche questa volta a bloccarle: un uccellino – non sappiamo se lo stesso del pallone-spia – aveva fatto sapere due giorni prima della partenza del Segretario di Stato che la Cina stava costruendo una base per la cybersicurezza a Cuba. Non essendoci immagini televisive, Biden è riuscito a mantenere la barra ferma, a dimostrazione di quanto ci tenga a raffreddare gli animi onde evitare pericolosi incidenti di percorso a causa dell'assenza di un canale di comunicazione tra le due super potenze. Lato cinese, dobbiamo osservare che tutti gli incontri hanno avuto una lunga durata e in molti casi si è tenuto un incontro niente meno che con Xi Jinping, a dimostrazione della volontà di Pechino di ristabilire un dialogo con gli Usa.

Tutto risolto dunque? Niente affatto; queste missioni erano indispensabili per evitare di finire in un buco nero comunicativo; è stato dunque condotto un reset. Non poca cosa visti gli episodi degli scorsi mesi; tutti i nodi rimangono irrisolti (guerra tecnologica, assertività cinese, non accettazione americana della crescita del Dragone, ecc.) ma quantomeno si sono gettate le basi di un confronto e di una possibile cooperazione su fronti comuni: la risoluzione della guerra in Ucraina, la sostenibilità ambientale per fare due esempi. Sullo sfondo rimane invece la questione di Taiwan: un tema letteralmente radioattivo, su cui la Cina non è disponibile e non può – pena enormi tensioni interne – scendere a compromessi. In questo senso, è importante che gli Usa non rinuncino alla prospettiva dell'ambiguità strategica che ha contraddistinto gli ultimi 50 anni e, nel contempo, aumentino i propri sforzi per esercitare un deterrente credibile nei confronti di qualsiasi (eventuale) tentativo di aggressione militare di Pechino. Insomma, incontrarsi di frequente sarà utile ma calibrare i toni su Taiwan sarà ancora più importante.

Agevolare i finanziamenti

Consulenza e finanza straordinaria



*A cura di Daniela Pagani
Consulente finanziaria*

Prima di parlare di finanziamenti agevolati, ci tenevo a precisare questo: si sta congestionando il mondo dei consulenti finanziari e in questo terzo millennio, più che mai, non è facile riconoscerne la bravura, la professionalità, la serietà e, perché no, la sagacia, quella dote che fa capire fin da subito se davvero vale la pena "imbarcarsi" in un confronto consulente/cliente:

La figura del Consulente, termine conosciuto da tempo immemore, citato anche nel romanzo "I promessi sposi" per la presenza fra i tanti personaggi di un vero e proprio Azzecagarbugli, è diventata dominante nel mondo imprenditoriale. Ancor più del "vecchio" commercialista, sembrerebbe che senza un buon consulente finanziario nulla si possa fare, soprattutto imprendere.

Stando alla mitica Enciclopedia Treccani, il termine consulenza viene così definito: prestazione singola o saltuaria di consigli e pareri da parte di un esperto su materie di propria competenza, o come prestazione

continuativa e professionale (cit. Treccani)". Frase che a mio avviso dice tutto e niente. Il consulente, a mio modesto parere, è il Professionista cui si ricorre per consigli, chiarimenti e pareri inerenti qualsiasi attività imprenditoriale e, quindi, produttiva. Di questa professionalità, ormai onnipresente in ogni azienda e al quale vengono attribuite funzioni di più ampio genere, sembra non se ne possa più fare a meno, ma in realtà, quale sia il vero ruolo di questi professionisti a volte risulta di difficile comprensione, essendo lo stesso al limite tra un mero imbonitore, uno spudorato "venditore" e un "professionista" serio. Capire chi si ha di fronte, quindi, risulta difficile ma altrettanto fondamentale.

La capacità di capire se il professionista che abbiamo davanti è Interessato o Interessante diventa fondamentale!

Il consulente interessato è colui che dà precedenza ai propri interessi ed il Cliente diventa solo mera quantificazione del compenso che potrebbe ottenere;

“

Il consulente è colui che presta la propria COMPETENZA, PRECISIONE e TEMPO al Cliente. Il lavoro del consulente Interessante è metodico, persistente e fruttuoso man mano che la fiducia del cliente si consolida

”

il consulente Interessante, invece, è colui che presta la propria **COMPETENZA, PRECISIONE e TEMPO** al Cliente. Il lavoro del consulente Interessante è metodico, persistente e fruttuoso man mano che la fiducia del cliente si consolida.

Il mercato, perciò, sta andando a gonfiarsi di consulenti-venditori che, purtroppo, vanno anche ad infangare la reputazione dei consulenti seri e professionali.

Sta arrivando, meglio sarebbe dire "sta ritornando" una nuova crisi economica e finanziaria, dicono gli esperti, e questo porterà, molto presto, ad una selezione naturale derivante dalla perdita di fiducia verso il mondo consulenziale. La crisi prospettata colpirà non solo i freelance ma soprattutto le grandi società di consulenza che stanno creando reti di venditori non consulenti. Il mondo dei consulenti finanziari, per legge iscritti ad un Albo ben delimitato nelle competenze, con tanto di esame di Stato, si sta dunque affacciando ad un precipizio, e dovrà scegliere se buttarsi o iniziare a costruire ponti di trasparenza e di interesse disinteressato, scusatemi il gioco di parole.

E ora veniamo a noi, a quello che per me è il pane quotidiano da oltre quindici anni, con un crescendo di referenze e soddisfazioni, aiutata in questo da una decina di collaboratori: **Una guida alla scoperta della finanza agevolata e delle opportunità per le imprese**



COS'È LA FINANZA AGEVOLATA PER LE IMPRESE? PUR NON ESISTENDO UNA DEFINIZIONE UFFICIALE DI FINANZA AGEVOLATA, È BENE CHIARIRE I PUNTI CHIAVE DELLA MATERIA PER MEGLIO COMPRENDERNE IL FUNZIONAMENTO ED I BENEFICI PER LE AZIENDE

DEFINIZIONE DI FINANZA AGEVOLATA

Possiamo affermare che, con questo termine, ci si riferisce abitualmente all'**insieme degli strumenti finanziari utilizzati dal legislatore a livello comunitario, nazionale, regionale o locale per favorire la competitività e lo sviluppo delle imprese.**

La finanza agevolata serve, dunque, a migliorare il business delle aziende già esistenti e a creare nuove imprese. In questo senso è parte integrante dell'economia aziendale, perché aiuta le imprese a reperire risorse finanziarie a condizioni più vantaggiose. Un'azienda, infatti, può accedere a più bandi e, pianificando per tempo, può ottenere più agevolazioni per ogni tipo d'investimento.

Continua a leggere l'articolo per capire come funziona la finanza agevolata e quali sono le opportunità per le imprese.

COME FUNZIONA LA FINANZA AGEVOLATA

La finanza agevolata si avvale di agevolazioni di vario tipo. Possiamo suddividerle in contributi a fondo perduto (o contributi in conto capitale), finanziamenti agevolati (o contributi in conto interessi), interventi in conto garanzia, crediti d'imposta e incentivi fiscali.

- **Contributi in conto capitale:** il cosiddetto «fondo perduto», calcolato in percentuale sulle spese ammissibili; non è prevista nessuna restituzione di capitale o pagamento di interessi.
- **Contributi in conto interessi e finanziamenti agevolati:** riduzione dell'interesse o concessione di finanziamenti a condizione di favore.
- **Interventi in conto garanzia:** si tratta di concessione di garanzie a valere sui fondi pubblici.
- **Crediti d'imposta e incentivi fiscali:** sono agevolazioni fiscali che permettono di compensare debiti fiscali, diminuendo le imposte dovute.

Quali investimenti sono ammessi alle domande di contributo e finanziamento?

Le aree di intervento sono molteplici: attività riguardanti ricerca e sviluppo; risparmio energetico, fonti rinnovabili e tutela ambientale; risorse umane e formazione; internazionalizzazione e fiere; informatica; macchinari, attrezzature e impianti; ampliamento, ammodernamento e riconversione.

Chi può accedere alle misure di finanza agevolata?

I requisiti di accesso alle agevolazioni possono variare in base alla tipologia, alle finalità del bando, alle regole poste dall'Ente emanatore.

Gran parte delle misure in essere oggi sono rivolte alle PMI, con l'obiettivo di supportarne la crescita. Altre agevolazioni sono invece destinate anche a grandi imprese e liberi professionisti.

PNRR

Il PNRR, ovvero il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza varato nel 2021 (noto anche con il nome ITALIA DOMANI), può essere considerato a tutti gli effetti come il più grande intervento di finanza agevolata messo in atto fino ad oggi. Le risorse ammontano a quasi 200 miliardi di euro (220 se consideriamo anche il Piano Complementare dell'Italia) e rientrano in Next Generation EU, il progetto di rilancio economico dell'Unione Europea dedicato agli stati membri a seguito della pandemia da Covid-19.

Il PNRR è suddiviso in 6 Aree Tematiche, definite Missioni, che a loro volta si articolano in Componenti, Investimenti e Riforme.

- **Missione 1:** Digitalizzazione, innovazione, competitività, cultura e turismo
- **Missione 2:** Rivoluzione verde e transizione ecologica
- **Missione 3:** Infrastrutture per una mobilità sostenibile
- **Missione 4:** Istruzione e ricerca
- **Missione 5:** Inclusione e coesione
- **Missione 6:** Salute

Le 6 Missioni contengono, al loro interno, alcune delle principali misure di finanza agevolata per le imprese. La Missione 1, ad esempio, stanziava 13,38 miliardi di euro per il Piano Transizione 4.0, serie di incentivi che sostiene la trasformazione digitale delle imprese. Prevede, inoltre, il rifinanziamento di agevolazioni dedicate all'internazionalizzazione, gestite da SIMEST tramite il Fondo 394/81.

La Missione 2, invece, si concentra su iniziative di economia circolare volte a realizzare la cosiddetta transizione verde ed ecologica. Obiettivi principali sono lo sviluppo di fonti rinnovabili e un'agricoltura più sostenibile.

Inclusione e coesione sono al centro della Missione 5, area tematica in cui è presente l'investimento da 400 milioni di euro dedicato alle imprese femminili. Attraverso alcuni interventi, tra cui il Fondo Impresa Donna, l'investimento in questione supporterà sia le imprese femminili già esistenti che quelle di nuova creazione.

FONDI STRUTTURALI EUROPEI

L'Unione Europea fornisce finanziamenti per progetti e programmi in molti settori. Gestiti tramite cicli di programmazione settennale, rappresentano lo strumento finanziario della politica di coesione dell'UE destinato a ridurre il divario dei livelli di sviluppo socio-economico tra le varie regioni. L'intento è quello di promuovere la crescita delle aree meno sviluppate e rafforzare la coesione economica e sociale dell'intero territorio europeo.

Alcuni fondi sono gestiti direttamente dall'Unione, altri in collaborazione con le amministrazioni nazionali e regionali.

- **FESR** (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale): finanzia azioni in ricerca e sviluppo tecnologico, innovazione e imprenditorialità. Si attua attraverso il Programma Operativo Regionale (POR).
- **FSE** (Fondo Sociale Europeo): finanzia la formazione, la riqualificazione dei lavoratori, lo sviluppo imprenditoriale e l'inclusione sociale.
- **FEASR** (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo

Rurale): si attua attraverso il Programma di Sviluppo Rurale (PSR).

- **FEAMP** (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca).

Il Piano Transizione 4.0 (ex Industria 4.0)

Il Piano Nazionale Transizione 4.0, anche noto come Industria 4.0 e successivamente come Impresa 4.0, consiste in un insieme di misure di finanza agevolata destinate alle aziende e legate alla quarta rivoluzione industriale. Tali agevolazioni sono dunque nate per favorire gli investimenti per l'innovazione e per la competitività.

Il Piano incentiva, in particolar modo, la digitalizzazione dei processi produttivi, la formazione di competenze e produttività dei lavoratori e lo sviluppo di nuovi prodotti e processi.

Le principali agevolazioni

Credito d'imposta per investimenti in beni strumentali

I vecchi iper e super ammortamento sono stati sostituiti dal nuovo credito d'imposta per l'acquisto di beni strumentali. Il bonus, fruibile in compensazione per 5 anni, può arrivare al 40% dell'investimento. La perizia tecnica giurata, obbligatoria nel 2019 per investimenti superiori a 500 mila euro, viene sostituita da una perizia tecnica semplice, rilasciata da un ingegnere o da un perito industriale.

Nuova Sabatini

Contributo in conto interessi per finanziamenti bancari relativi a investimenti in beni strumentali nuovi, macchinari, attrezzature produttive, impianti e tecnologie digitali.

Credito d'Imposta Ricerca & Sviluppo, Innovazione e Design

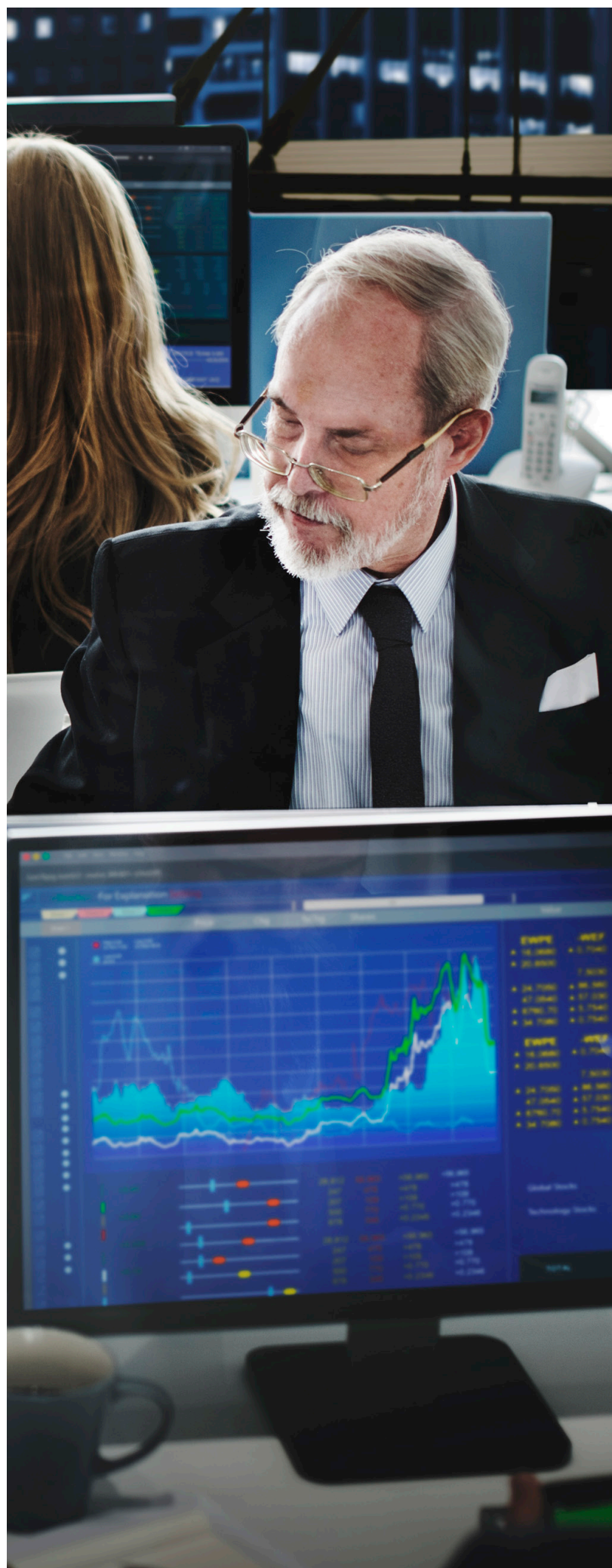
Credito d'imposta dal 6% al 12% per le spese in Ricerca e Sviluppo, Innovazione e Design, a partire dall'annualità fiscale 2020. Beneficio fino a 3 milioni di euro.

Bonus Formazione 4.0

Credito d'imposta fino ad un credito massimo di 300.000,00 €. L'importo del contributo varia in base alle dimensioni dell'azienda.

Patent Box

Tassazione agevolata sui redditi derivanti dall'utilizzo di beni immateriali: brevetti industriali, marchi registrati, disegni e modelli industriali, know-how e software protetto da copyright.



FINANZA AGEVOLATA PER LE STARTUP

Negli ultimi anni la finanza agevolata ha rivestito un ruolo sempre più importante nella crescita delle imprese. In particolare, le opportunità di accesso ad incentivi e contributi pubblici per le nuove imprese sono aumentate notevolmente. Le cosiddette startup, soprattutto quelle rientranti nella definizione di startup innovative, possono infatti usufruire di numerose agevolazioni per la loro costituzione, sviluppo e consolidamento.

Gran parte di queste misure sono estese anche alle PMI, anche se non in fase di startup, purché innovative. Infatti tutte le piccole e medie imprese che operano nel campo dell'innovazione tecnologica, a prescindere dalla data di costituzione o dall'oggetto sociale, potrebbero avere i requisiti per usufruire delle agevolazioni dedicate a questo specifico ambito.

FINANZA AGEVOLATA A SOSTEGNO DELLE IMPRESE COLPITE DALL'EMERGENZA COVID-19

A seguito dell'emergenza dovuta al Coronavirus sono state varate nuove misure di finanza agevolata per le imprese. In particolare, il Governo è intervenuto con alcuni decreti straordinari.

Decreto Cura Italia

Il Decreto Cura Italia, pubblicato a marzo 2020, ha introdotto quindi le prime misure di finanza agevolata dedicate al contenimento del rischio da contagio e alla produzione di dispositivi di protezione individuale. Lo stesso decreto conteneva interventi a favore delle imprese e dei settori che hanno risentito maggiormente della crisi. Il Cura Italia ha quindi introdotto un nuovo credito d'imposta per gli affitti di botteghe e negozi, un Fondo a sostegno di pesca e agricoltura, ha sospeso le rate della Nuova Sabatini e potenziato misure già esistenti, come il bonus pubblicità. Ulteriore sostegno alle aziende è stato garantito tramite il potenziamento del Fondo centrale di garanzia per le PMI.

Decreto Liquidità

Ad aprile il Decreto Liquidità ha dato nuovo impulso alla finanza agevolata per le imprese. Fondo centrale di garanzia e credito d'imposta sanificazione sono stati ulteriormente potenziati, insieme ai prestiti di SACE Simest. Il Governo ha anche introdotto le prime misure a sostegno dell'export.

Decreto Rilancio

Il Decreto Rilancio, pubblicato a maggio 2020, contiene gli incentivi più sostanziosi, per un ammontare complessivo di 130 miliardi di euro destinati alle aziende.

Parte degli incentivi (fondo perduto e crediti d'imposta) sono dedicati alle imprese che hanno subito perdite di fatturato, oltre a rafforzare le precedenti misure straordinarie di finanza agevolata dedicate a sanificazione, dispositivi di protezione, canoni di locazione. Il Decreto Rilancio ha dato ulteriore impulso alla ripresa economica con incentivi specifici per startup innovative e aziende del mezzogiorno (Resto al Sud e credito d'imposta mezzogiorno). Anche il credito d'imposta pubblicità ha subito un'ulteriore modifica, con l'aumento dell'incentivo fino al 50% su tutti gli investimenti pubblicitari realizzati nel 2020 su stampa, anche on line, e radio e TV, anche nazionali.

BANDO ISI INAIL

Il Bando Isi Inail è da tempo tra le misure di finanza agevolata più apprezzate dalle imprese.

Il bando incentiva le imprese a realizzare progetti per migliorare salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. È rivolto a tutte le imprese (anche individuali) con sede in Italia e iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, le medio/grandi imprese dell'agricoltura ed anche gli Enti del terzo settore. Per il 2021, sono escluse le micro e piccole imprese dell'agricoltura primaria, per le quali è stato predisposto un incentivo specifico, il Bando Isi Agricoltura 2019/2020.

In conclusione, possiamo affermare che le normative di finanza agevolata per le imprese sono sempre più soggette a modifiche e adeguamenti. Il fine ultimo, infatti, rimane quello di dare impulso e sostegno all'economia, incentivando le aziende ad adottare misure che consentano loro di essere competitive sui mercati, a beneficio di tutti gli interlocutori coinvolti.



MANGIA E BEVI

MORTADELLA IGP *Una nobile decaduta?*

La Mortadella Bologna IGP è un insaccato cotto fatto esclusivamente con carne di puro suino, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo intenso e leggermente speziato. Normalmente chiamata semplicemente "mortadella" per antonomasia, la denominazione "Mortadella Bologna" è stata adottata dal luglio 1998 per identificare la preparazione riconosciuta quale indicazione geografica protetta (IGP) a livello europeo, e distinguerla da altre produzioni di mortadella da essa derivate ma non conformi alle regole del consorzio dei produttori.



Il luogo d'origine è l'Italia, ovviamente, e la Regione che l'ha inventata è l'Emilia-Romagna, dove è nato Romano Prodi. La si trova anche nel Lazio, in Lombardia, Marche, Piemonte, Provincia Autonoma di Trento, Toscana e Veneto, ma la mortadella è Emiliana, socc-mell.

L'origine del nome "mortadella" è dibattuta. Una teoria fa derivare il nome dal termine latino mortarium (mortaio), attrezzo tradizionalmente usato per pestare le spezie. Questa teoria, proposta da Giancarlo Susini, professore di storia antica all'Università di Bologna, si basa su due stele funerarie custodite nel Museo archeologico di Bologna ritenute appartenenti allo stesso monumento, una raffigurante un branco di maialini e l'altra un mortaio e pestello. Un'altra teoria, introdotta da Ovidio Montalbani nel XVII secolo, deriva il nome da una salsiccia romana aromatizzata con bacche di mirto che i romani chiamavano farcimen myrtatum o farcimen murtatum (salsiccia di mirto), il mirto era infatti una spezia popolare prima che il pepe diventasse disponibile per i mercati europei.

Nel 2001 nasce il Consorzio Mortadella Bologna, che riunisce i maggiori produttori di questo salume e ne stabilisce le caratteristiche.

Insomma, la mortadella Bologna di puro suino è un insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dall'odore intenso, leggermente speziato. Per la sua preparazione vengono impiegati carne e lardelli di elevata qualità, tritati adeguatamente allo scopo di ottenere una pasta fine. Una volta tagliata, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa.

La mortadella Bologna è un prodotto utilizzato in diverse preparazioni, può essere consumata affettata abbinata con il pane o tagliata a cubetti come antipasto. È anche usata in diversi piatti della tradizione bolognese, per esempio è un ingrediente del ripieno dei tortellini, frullata compone la "spuma di mortadella" e compare come ingrediente dello Stecco petroniano.

MANGIA E BEVI



ALGIDA CALORIA
Lecchiamoci i baffi

Nell'antichità, probabilmente, si refrigeravano frutta, latte, miele e altri alimenti per preservarli e in seguito popoli dediti all'allevamento hanno conosciuto il latte ghiacciato, disponibile nel periodo invernale.

ANTENATI DEL GELATO IN CINA

Tracce di antenati del gelato, ottenuti con miscele di riso stracotto, latte e spezie che venivano solidificate tramite l'immersione nella neve risalgono in Cina al 2000 a.C.

Durante la dinastia Tang (618-907) si ha notizia di prodotti caseari ghiacciati, fra cui una pietanza preparata con kumiss, latte riscaldato e fermentato, con aggiunta di farina e foglie di canforo e refrigerato prima di essere servito.

Una seconda testimonianza risale al poeta Yang Wanli (1127-1206) che lodò il latte congelato, servito in una forma croccante, che tuttavia si scioglieva al sole.

ANTENATI DEL GELATO IN IRAN

Inizialmente, si trattava solo di succo d'uva versato sopra la neve raccolta in montagna o prelevata da apposite camere sotterranee chiamate yakhchal, le antiche ghiacciaie persiane. Secondo la leggenda, un servitore ubriaco versò per sbaglio del vino syrah sulla neve e portò la sua creazione al re, tale forma di gelato comparve intorno al 500 a.C.

Il progenitore del gelato, il sorbetto, parrebbe nato proprio in Persia, con il nome di sharbath : è documentato che nell'antichità e ininterrottamente per tutto il medioevo i Persiani consumavano in grande quantità ghiaccio arricchito da frutta e succhi di frutta. Già nel 1226 la ricetta del sorbetto appare in un ricettario compilato da Muhammad al Baghdadi.

Nel mondo arabo si diffuse quindi lo sherbet, un dessert ghiacciato a base di frutta, acqua, zucchero, spezie e latte o crema di latte. La coltivazione della canna da zucchero viene importata in Sicilia dagli Arabi nel IX secolo e siccome lo zucchero è l'ingrediente principale per la preparazione del sorbetto, ecco che gli Arabi siciliani erano soliti preparare infusi a base di acqua, zucchero, erbe e spezie. I sorbetti venivano raffreddati attraverso il processo endotermico provocato dall'aggiunta di sali nel ghiaccio: questo era il modo di congelare i sorbetti, ponendoli in recipienti circondati da ghiaccio e sale. In Sicilia, poi ci sono stati alcuni ritrovamenti sull'Appennino siculo: fosse naturali o costruzioni

dell'uomo servivano a conservare la neve durante il periodo invernale per poi essere venduta in blocchi durante le stagioni primaverile ed estiva. Lo scrittore arabo Ibn Ankal scrive: «Lungo la spiaggia, nei dintorni di Palermo, cresce vigorosamente la canna di Persia e copre interamente il suolo; da essa il sugo si estrae per pressione.»

In Sicilia abbondavano il sale marino e la neve (sull'Etna, sui monti Iblei, sulle Madonie e anche monti Nebrodi dove enormi nevai artificiali rifornivano in estate tutta la zona costiera): quindi, il sorbetto e suo figlio il gelato nascono in Sicilia, alla faccia del caldo tropicale.



Poi arrivò a Napoli, la seconda Sicilia, insomma. Infatti nel 1775 da queste parti fu pubblicato il trattato De' Sorbetti, opera scientifica del professore universitario di Medicina Filippo Baldini, in cui si faceva distinzione tra sorbetti all'acqua e sorbetti al latte. Napoli era la città di maggior consumo di bevande e cibi ghiacciati e quella dove il sorbetto divenne sempre più cremoso, con cristalli di ghiaccio meno percepibili al palato. Gli artigiani napoletani inventarono spumoni, coviglie e altri tipi di gelati-sorbetti cremosi che fecero impazzire di golosità Giacomo Leopardi durante il suo soggiorno partenopeo. Nel 1840, il viaggiatore tedesco Carlo Augusto Mayer scrisse nel suo diario Neapel und die Neapolitaner che " in nessun luogo si fanno gelati così eccellenti e a buon mercato come a Napoli. D'estate e d'inverno se ne fanno di tutti i frutti, o più liquidi in bicchieri, o più solidi in pezzi rotondi; oppure - e questo è il trionfo dell'arte - simili a una spuma".

Una serie di innovazioni tecniche, come la gelatiera a manovella (brevettata nel 1843 da Nancy Johnson), portarono alla diffusione più ampia del gelato e infine alla produzione industriale. In Italia a fine Ottocento il gelatiere napoletano Domenico Pepino portò a Torino la "Vera Gelateria Artigiana Napoletana" Pepino. La bottega propose in seguito un gelato noto come Pinguino, il primo gelato da passeggio con stecco, e divenne fornitrice della Casa Reale.

Nel 1908 il gelataio napoletano Salvatore Lezza portò la ricetta degli spumoni negli Stati Uniti, dove il gelato napoletano divenne elemento tipico della cultura popolare. Ogni 21 agosto si celebra il "National Spumoni Day".

Nel 1911 fu pubblicato il Trattato di Gelateria, il primo ricettario dedicato alla gelateria pubblicato in Italia, del perugino Giuseppe Enrico Grifoni, artigiano che aveva appreso i segreti del mestiere a Napoli e aperto una fortunata gelateria a Bologna. Fu il gelatiere preferito di Giosuè Carducci, che lo soprannominò "il napoletano di Bologna" alludendo al lungo soggiorno nella città campana in cui aveva imparato l'arte.



Tra le varie scuole che si sono distinte nel tempo nella fabbricazione ed esportazione all'estero della cultura italiana del gelato, oltre alla napoletana e alla siciliana, vi è quella veneta, in particolare quella della Val di Zoldo, del Cadore della provincia di Belluno. Un gelataio cadorino, Italo Marchioni, nel 1904 inventò il cono gelato, un contenitore fatto di cialda con la parte aperta verso l'alto da riempire con il gelato (a palline o con una spatola). Il gelataio napoletano Spica rivestì il cono internamente con uno strato isolante di cioccolato, olio e zucchero, e lo riempì di gelato alla crema di latte ricoperta di cacao magro con granella di mandorle e nocciole. L'idea fu battezzata con il nome di Cornetto e brevettata nel 1961, per poi essere acquistata dalla multinazionale Unilever, proprietaria fra gli altri del marchio Algida.

*non si può resistere...
nessuno può resistere...*

Resistibile!

cornetto **ALGIDA**

la sua cialda croccante e biscottata
è tutta piena di gelato di panna
ricoperto di granella di mandorle
e nocciole

L. 100



E quasi estate
Siete giovani
C'è un nuovo
gelato Algida
Cosa volete di più?



*non si può resistere...
nessuno può resistere...*

Resistibile!

lemarancio **ALGIDA**

È genuino. È proprio dissetante!
È di granita all'arancio
ripieno di gelato al limone.

L. 40





MANGIA E BEVI

MANGIAMO FORMAGGIO E INCAGLIAMOCI

Se non ci fosse stato il latte?

Il caglio (dal latino coagulum, formato da con- e un derivato di agĕre), o presame, è una miscela composta da vari tipi di proteasi (tra cui la chimosina) in grado di scindere la κ -caseina, proteina idrofila presente nel latte, e di provocare la coagulazione delle rimanenti caseine idrofobe. Per effetto del caglio, la massa proteica, non più solubile nell'acqua, precipita sul fondo a formare la cagliata, che può essere raccolta e lavorata per fare il formaggio.

Il caglio può avere origine animale, vegetale e microbica, mentre gli altri coagulanti non possono essere considerati "caglio", ma solo coagulanti:

ANIMALE: estratto dallo stomaco (abomaso) di vitelli, ovicaprini lattanti o di maiali lattanti ed è l'unico permesso per la produzione di tutti i formaggi DOP, come, Parmigiano Reggiano, Caciocavallo Silano, Pecorino Romano, Castelmagno e Pecorino di Farindola (caglio suino).

MICROBICO: estratto da una muffa (*Mucor miehei*), è un coagulante economico e di qualità inferiore, a causa della sua attività proteolitica meno specifica.

COAGULANTE RICOMBINANTE: ottenuto da organismi geneticamente modificati (*Aspergillus niger* var. *awamori*, *Kluyveromyces lactis* o *Escherichia coli*), è un caglio di buona qualità ed è il più utilizzato in caseificazione, dato il suo basso costo; la sua attività è dovuta esclusivamente alla chimosina, l'enzima più pregiato del caglio per la sua specificità.

VEGETALE: per la produzione di alcuni tipi di formaggio, quali la pampanella, nel Salento un tempo veniva utilizzato come caglio il lattice fuoriuscente dai tagli delle parti verdi dell'albero del fico; non si sa però se il meccanismo di coagulazione sia lo stesso. Esistono però anche altri formaggi, italiani, portoghesi, algerini, come quelli da latte vaccino delle Alpi della linea Kinara o quelli prodotti tra l'Abruzzo e il Lazio, da latte di pecora (cosiddetto caciofiore), che impiegano un estratto ottenuto dai fiori del *Cynara cardunculus*, comunemente noto come cardo selvatico.

Quindi, se siete vegetariani o vegani, non potete mangiare formaggio, forse soltanto il primo sale della Osella. Punto e a capo





MANGIA E BEVI

AUGURI CAFFETTIERA

La storia della caffettiera moka

a cura di Michele Sgarro

La moka è la macchina da caffè più utilizzata in Italia. Chiamata anche comunemente e familiarmente macchinetta, questa iconica caffettiera fu inventata dall'ingegnere Alfonso Bialetti nel 1933 e fu subito considerata uno strumento rivoluzionario destinato a cambiare radicalmente le abitudini di consumo del caffè degli italiani.

Considerata un prodotto prettamente artigianale, all'inizio la moka fu realizzata in piccole quantità. Solo nel 1946 la caffettiera venne commercializzata su scala più ampia, sotto l'impulso di Renato Bialetti, figlio di Alfonso. In un anno furono vendute più di un milione di macchinette e la moka, in poco tempo, riuscì a detronizzare l'antagonista caffettiera napoletana, detta anche cuccumella che ancora gode della preferenza di alcuni appassionati estimatori.

Si narra che l'ingegnere Bialetti ebbe l'idea che portò all'invenzione della moka osservando le lavandaie napoletane che facevano il bucato in grandi bacinelle con un tubo al centro da cui usciva acqua calda e sapone. Questo procedimento, così particolare, è stato lo spunto decisivo per il suo innovativo progetto. Nella moka, infatti, l'acqua contenuta nella base si riscalda e la pressione del vapore la conduce dal tubo del filtro al caffè macinato.

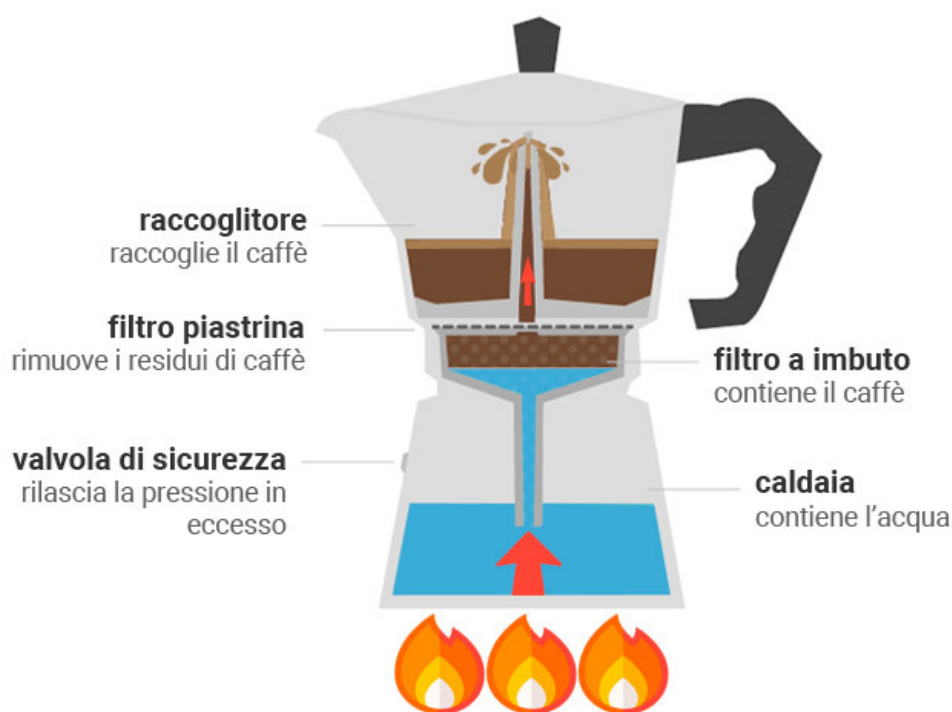
Nel tempo, soprattutto nell'ultimo ventennio, sono aumentate le innovazioni in questo campo, con investimenti di altri Brand e team dedicati come Alessi, che ha reinventato il design grazie all'architetto David Chipperfield ed ha introdotto un coperchio piatto sulla Moka per appoggiare le tazzine da scaldare.

Esistono anche diverse varianti della Moka classica, come le caffettiere Moka ad induzione.

COME FUNZIONA LA MOKA

La moka è composta da tre parti, un serbatoio dell'acqua nella parte inferiore, un filtro a forma di imbuto al centro che contiene la polvere di caffè e una caraffa nella parte superiore che raccoglie il caffè a preparazione ultimata. Il serbatoio inferiore, che è pieno d'acqua, contiene sia acqua che aria. Quando l'acqua si riscalda, emette vapore acqueo che riscalda l'aria. Acqua e aria scaldandosi si espandono, occupando più spazio. Con il calore, aumenta gradualmente anche la pressione nel serbatoio inferiore. Quando la pressione all'interno della camera inferiore diventa molto forte, spinge il vapore acqueo nel filtro che contiene la polvere di caffè. In questo modo ogni gocciolina d'acqua vaporizzata viene infusa dell'aroma del caffè.

Il vapore, ormai perfettamente, aromatizzato sale verso l'alto fino a raggiungere la caraffa dove la temperatura più fresca lo condensa in un delizioso caffè liquido. Il caffè fatto con la moka non è tecnicamente un espresso che viene estratto, invece, ad altissime pressioni (intorno ai 9 bar). La moka non è fatta per resistere a pressioni così elevate: il caffè viene solitamente estratto solo a una o due bar, sufficienti a preparare a casa e senza apparecchiature specializzate e costose un'ottima bevanda.



COME PREPARARE IL CAFFÈ CON LA MOKA

Ecco i passaggi per preparare un buon caffè espresso con la caffettiera moka a regola d'arte:

- Riempire la base con acqua fino al livello della valvola di sicurezza. Se si supera questo livello si otterrà un caffè leggermente più lungo.
- Inserire il filtro nella base e riempire il filtro con il caffè, senza compattarlo, ma formando una piccola collinetta senza spargere la polvere sui bordi.
- Avvitare bene le due parti.
- Porre la caffettiera sul fornello, a fuoco basso: una lenta ebollizione permetterà di ottenere un caffè migliore. Alzare il coperchio quando si sente salire il caffè per evitare che la nuvola di vapore ne alteri il gusto.
- Togliere la caffettiera dal fuoco prima che il caffè sia completamente salito nella caraffa per conservarne gli aromi più intensi ed evitando di farlo bollire: se il caffè bolle assume un sapore amarognolo di bruciato, particolarmente sgradevole.
- Mescolare il caffè direttamente nella caffettiera con un cucchiaino per regolarne la densità.
- Versare il caffè nella tazza. Se si preferisce lo si può addolcire con zucchero a piacere, anche se i puristi preferiscono assaporarlo senza.
- Gustatevi un ottimo caffè!

QUALCHE CONSIGLIO IN PIÙ PER PREPARARE IL CAFFÈ CON LA MOKA

Se la caffettiera è nuova, è bene utilizzarla a vuoto, con sola acqua, per almeno tre volte: questo passaggio serve a eliminare il sapore metallico e per testare la pressione della moka. Si suggerisce di scegliere acqua minerale naturale povera di calcio per una migliore qualità del caffè. L'acqua deve essere necessariamente fredda: l'acqua calda, infatti, accelera il processo di infusione e altera il gusto della bevanda. Se utilizzi una cremiera per caffè ricordati di utilizzare le giuste quantità per non rendere vano il sapore del caffè.

Scegliere sempre un caffè a macinatura media, né troppo fine (come per l'espresso) né troppo granulosa come per la caffettiera filtro. La marca è solo una questione di gusti personali. La moka va tolta dal fuoco quando la caraffa si è riempita fino a circa l'80%: a quel punto, gli aromi più buoni sono

stati estratti dal caffè e un'estrazione ulteriore ne rovinerebbe irrimediabilmente il gusto. Se dimentichi spesso il caffè sul fuoco, potrebbe esserti utile una caffettiera innovativa con interruzione dell'erogazione. Una volta aperta la confezione, la polvere di caffè va consumata velocemente, preferibilmente entro 15 giorni. I chicchi di caffè macinati a casa si conservano più a lungo rispetto alla polvere dei pacchetti preconfezionati.

Riguardo al luogo in cui conservare il caffè macinato, esistono due diverse scuole di pensiero. Alcuni consigliano di conservarlo in un luogo asciutto, al riparo dalla luce, con una temperatura non superiore ai 15°; altri consigliano, invece, addirittura il frigorifero, in un contenitore ermetico per proteggerlo dagli odori degli altri alimenti. Ricordarsi di cambiare regolarmente la guarnizione e il filtro.

Ultimo e importantissimo consiglio: lavare sempre la moka con acqua calda e, di tanto in tanto, con bicarbonato di sodio, ma mai con detersivo per piatti per non incorrere nel rischio di bere un caffè aromatizzato al sapone!



Alcuni consigliano di conservarlo in un luogo asciutto, al riparo dalla luce, con una temperatura non superiore ai 15°; altri consigliano, invece, addirittura il frigorifero, in un contenitore ermetico per proteggerlo dagli odori degli altri alimenti. Ricordarsi di cambiare regolarmente la guarnizione e il filtro.



ILLY TEMPORE

Come fare il cappuccino a casa

Il cappuccino ha molti fan, sia in Italia che all'estero. Ma non tutti sanno che è possibile preparare un ottimo cappuccino anche a casa, una volta acquistata dimestichezza con le giuste quantità di vapore e di schiuma. E, naturalmente, se si possiede una macchina per espresso dotata di lancia per il vapore. Un cappuccino corrisponde a circa 150 ml di bevanda, composta da un espresso (30 ml) più parti uguali di latte e crema di latte.

PER PREPARARE UN CAPPUCCINO AL MEGLIO:

- Riempire per un terzo con latte freddo un bricco di metallo
- Azionare il getto di vapore per due secondi, per eliminare ogni residuo d'acqua
- Immergere la punta della lancia vapore nel latte e azionare il getto. Man mano che la schiuma si alza e il volume del latte cresce, abbassare il bricco tenendo la punta sempre sommersa e inclinandolo per ottenere un vortice nel latte. Non agitare inutilmente
- Continuare con il vapore finché il latte non raggiunge i 65° e il suo volume raddoppia
- Per compattare la schiuma battere con decisione la base del bricco su un piano
- Preparare un espresso in una tazza da cappuccino
- Versare il latte direttamente nella tazza, partendo dal centro
- Infine azionare nuovamente la lancia per eliminare ogni residuo di latte.

LA SCHIUMA MIGLIORE

La consistenza della schiuma dipende dalla percentuale di grasso nel latte. La schiuma del latte intero è cremosa, densa e vellutata, quella del latte parzialmente scremato è meno morbida. La schiuma prodotta dal latte scremato somiglia a una meringa e si dissolve subito. Per un ottimo cappuccino usare latte fresco intero, o al massimo latte fresco parzialmente scremato.



Le destinazioni più trend del momento

Alcune mete più richieste e ambite del 2023

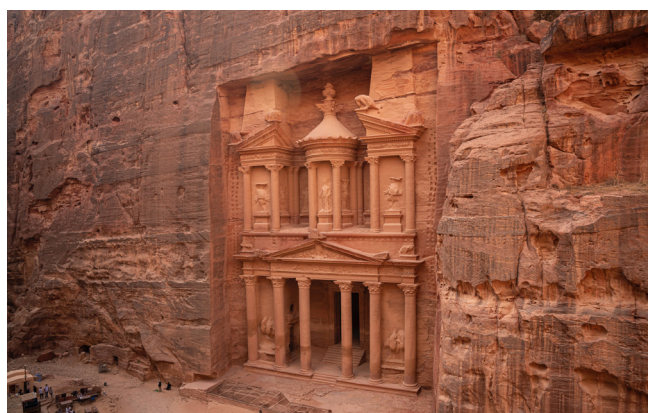


*A cura di Pia Capulli
Agente Viaggi*

Occupandomi prevalentemente di viaggi su misura, devo dire che non mancano richieste per ogni angolo del mondo da chi vuole vedere l'aurora boreale, a chi vuole vivere il sogno americano o perdersi tra i paesaggi unici del centro e sud America, ed altri che ambiscono a spiaggiarsi sulle spiagge più belle dei caraibi o in qualche isola dell'estremo oriente, ma se devo sintetizzare le mete che, dalla ripresa post covid sono tra le più richieste ecco la mia scaletta:

GIORDANIA

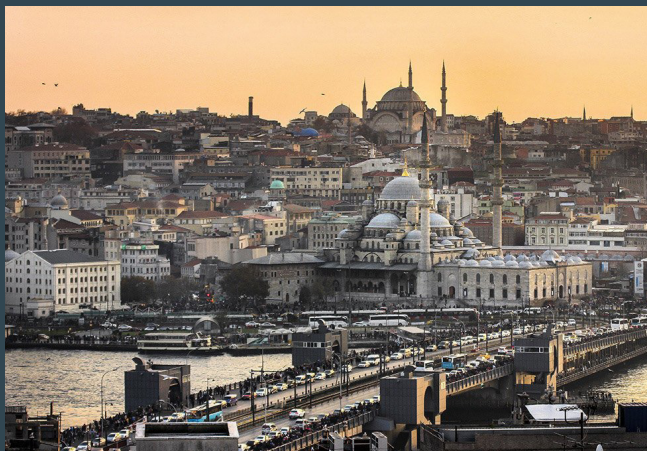
Sicuramente il film di Indiana Johns ha reso celebre il Tempio del Tesoro che è il primo monumento che accoglie i visitatori a Petra, dopo aver percorso 2 km tra il suo Canyon di rocce rosse scolpito dall'acqua e dal tempo ma un viaggio in Giordania è molto, molto di più! Sicuramente è da provare l'esperienza di galleggiare sul Mar Morto oppure fare "Glamping" nel deserto del Wadi Rum, dove, grazie alla tenda con la volta trasparente, è possibile ammirare le stelle nel buio assoluto del deserto.



TURCHIA

Porta d'oriente, crocevia da sempre di popoli, culture e religioni.

Questa stratificazione, questo miscuglio appare ben chiaro ammirando le tante moschee di Istanbul, o perdendosi tra le vie della città. Conformazioni rocciose e di sale regalano scenari fiabeschi davvero unici al mondo. Paesaggi così particolari e di rara bellezza e perchè non ammirarli sorvolandoli all'alba con una mongolfiera? Sicuramente renderebbe il vostro viaggio un'esperienza unica e indimenticabile!



SUDAFRICA

La nazione arcobaleno è detta così perché popolata da un mix di etnie. Uno Stato immenso diviso in zone così diverse tra loro che quando si torna da un viaggio in Sudafrica, si ha la sensazione di aver fatto non uno, ma molti viaggi insieme.

Passare infatti dalla savana all'oceano, dagli elefanti ai pinguini, attraversare dolci colline tutte coltivate a vitigno, mentre ci si reca ad avvistare le balene tutto questo regala tantissime esperienze ed emozioni.



GIAPPONE

Così lontano non solo geograficamente, ma culturalmente da noi, fa sì che sia un'esperienza qualsiasi cosa, prendere un treno, andare al ristorante, passeggiare per le strade e trovarsi accanto Donne che ancora oggi portano gli abiti di un tempo, o pregare in un tempio. Imprescindibile in un viaggio nel Sol Levante è andare alla scoperta dei luoghi dove nacque la cultura dei Samurai.



MALDIVE

Sicuramente la meta più ambita quando si pensa a luoghi da sogno. I tantissimi atolli regalano mare da favola dalle mille sfumature di blu e relax che si può declinare in molti modi e per tutti i target.



In poche righe non posso certo raccontare tutta la storia e la bellezza di questi luoghi, e avrei il piacere di avervi ospiti in agenzia per rispondere ad ogni vostra curiosità e costruire insieme il prossimo viaggio

La Leonessa bionda

A cura di Ghigno di Tacco

Finalmente! Diranno e grideranno i femministi, quei maschi che si chiedono quotidianamente se è nato prima la gallina o l'uomo.

Anche Brescia ha votato il suo sindaco, con relativa giunta di maggioranza, e adesso si può tornare a ... dove si torna?

Vittoria schiacciante, dicono i due o tre quotidiani della provincia più popolata d'Italia, ce la giochiamo da anni con Bari, ma io non la vedo così "schiacciante", anzi. A parte il concetto democratico di "maggioranza relativa" è giusto fare ragionamenti matematici, perché solo quelli sono inopinabili. Ci proviamo?

Le sezioni erano duecentotré (203), quasi tutte scuole chiuse per tre o quattro giorni, monta e smonta i seggi, paga i gettoni di presenza ai presidenti di seggio e agli scrutinatori.

Gli aventi diritto di voto, su circa 200.000 residenti, erano 147.916. Hanno votato in 85.559. Il 57,84% degli aventi diritto ci ha messo due giorni, domenica e lunedì, per esercitare un diritto sacro e santo, democratico e, quindi, democritico. 147.916 meno 85.559 fa 62.357 bresciani che non si sono espressi.



Le sezioni erano duecentotré (203), quasi tutte scuole chiuse per tre o quattro giorni, monta e smonta i seggi, paga i gettoni di presenza ai presidenti di seggio e agli scrutinatori.



La maggioranza degli aventi diritto di votare ha votato, certo, ma c'è pur sempre un 42,16% di questi che non ha ritenuto nessuno dei quattro candidati degni di giudizio.

Per la precisione matematica:

- **Laura Castelletti**, appoggiato da OTTO LISTE, ha preso 46.198 voti, il 54,84% del totale.
- **Fabio Rolfi**, appoggiata da SEI LISTE, ha preso 35.108 voti, il 41,67% del totale.
- **Lucà Alessandro**, della lista M5S, P.C.I. e Unione Popolare, ha preso 2.088 voti, il 2,48%.
- **Maccabelli Alessandro**, della lista La Maddalena Brescia, ha preso 851 voti, l'1,01% (in Maddalena risiedono minimo 5.000 bresciani ndr).

Ah, già, ci sono anche 980 schede nulle (apposta o da analfabeta), 329 schede bianche (pericolosissime) e 5 schede contestate (si aprirà un convegno a Collodi per decidere come ripartirle equamente? Chissà.)

Detto questo, andiamo al sodo, a proposito di gallina o uovo.

La Leonessa d'Italia, quindi, continuerà a definirsi di centro sinistra, perché da queste parti vige il detto « squadra che vince, non si cambia » (nonostante le vicissitudini del Brescia calcio ...).



Le cose in città vanno bene, dai, inutile negarlo. I 62.357 bresciani che hanno scelto di non votare se ne faranno una ragione, forse anche due.

Di cosa si può lamentare un bresciano over 75 anni? La città è sua, a misura di bici (da incatenare bene), di Metrò (che prima o poi farà utili) e di autobus (li cambieranno, prima o poi). Se ancora è in grado di guidare, poi, non ce n'è per nessuno nemmeno per noi partite I.V.A.

Di cosa si può lamentare un bresciano o una bresciana over 45, ma non ancora in pensione? Lo spazio che ho a disposizione per dirlo ed elencarlo è quello che è, ma lascio a voi un minuto di raccoglimento su queste brutte situazioni, magari anche solo lavorative, di tempo sprecato e di disservizi lungo l'arco di tutta una vita in mezzo al traffico, allo smog e alla corrente elettrica, se non anche al Mella e al Garza.

Va tutto bene e il "ragazzo" Fabio Rolfi non deve uscirne offeso, ma solo confuso e anche un po' stordito. Sapendo, però, che in Regione, in Provincia e soprattutto a Roma, gli amici contano ancora su di lui e sui suoi undici consiglieri di minoranza.

Brescia è una città strana, non capisce più il dialetto stretto, si è imborghesita e appesantita. Non ha voglia di casini o di pugni di ferro e sa tenere sotto controllo tutto, anche le bande di ragazzini che controllano le tre piazze di spaccio in pieno centro, a parte piazzale Arnaldo, lasciata alla Brescia bene. Il 20% di popolazione non autoctona, ha capito le regole di buon vicinato e di senso civico.

E io sono di legno come Pinocchio.

Certo, Brescia, la leonessa del leone di San Marco era ferrea, ma anche Giosuè Carducci, fosse vivo oggi, direbbe che i tempi sono cambiati. Con buona pace dei Giuseppe Zanardelli, delle balle di Arnaldo e di Tito Speri, anche lui con un cognome che ti raccomando. Cinque anni così, aspettando facciano la seggiovia per il castello, il porto in Via Milano e la bonifica della Caffaro con gli utili della A2A.

Chiudiamo con tutti i nomi degli assessori:



SINDACA LAURA CASTELLETTI - sovrintendenza ai rapporti con le Società ed Enti controllati e partecipati; alle attività culturali, al sistema museale, compresa La Specola Cidnea, il Museo di Scienze Naturali e il progetto Musil; al sistema bibliotecario urbano; ai rapporti con enti e istituzioni di promozione culturale e con la Fondazione Brescia Musei.



VICESINDACO FEDERICO MANZONI -delega alle Politiche della Mobilità, al Patrimonio e ai Servizi Istituzionali, così articolata: sovrintendenza alle politiche della mobilità e del traffico e alla toponomastica; al coordinamento per la realizzazione del tram e dello sviluppo della rete del trasporto pubblico locale; ai rapporti con le Società ed Enti controllati e partecipati che si occupano di mobilità; al Patrimonio comunale e rapporti con il Demanio; alla avvocatura civica; alle funzioni comunali in tema di servizi demografici ed elettorali; agli affari generali; ai rapporti con le università.



CAMILLA BIANCHI - delega alla Transizione ecologica, all'Ambiente e al Verde, così articolata: sovrintendenza alle politiche per la transizione ecologica; alle politiche per l'ambiente e l'ecologia; alla progettazione, gestione e valorizzazione dei parchi territoriali; alla cura di parchi e loro arredo; all'agricoltura periurbana; alla tutela degli animali; alle politiche di tutela e conservazione del sistema idrico minore; al controllo dell'attività estrattiva e progetti di dismissione; ai rapporti con gli Osservatori del territorio.



ALESSANDRO CANTONI - delega alle Politiche in materia di Sport, alle Politiche per la Casa e all'Housing sociale, così articolata: sovrintendenza alle politiche in materia di sport; all'impiantistica sportiva; alla promozione e al coordinamento dei grandi eventi sportivi e delle attività sportive per la cittadinanza; ai rapporti con le associazioni sportive; alle politiche per la casa, all'housing sociale, ai rapporti con gli enti preposti alla gestione dell'edilizia residenziale pubblica.



MARCO FENAROLI - delega alle politiche per la Famiglia, la Persona e la Longevità, Welfare e Salute, così articolata: sovrintendenza ai servizi sociali, alle politiche per la famiglia e la persona e alle politiche per la longevità; alla ristorazione e trasporti sociali; ai rapporti con gli enti preposti alla tutela della salute; alle politiche dell'inclusione e osservatorio dell'Immigrazione; ai rapporti con il terzo settore, l'associazionismo e con Casa Associazioni, ai rapporti con Casa della Memoria.



ANNA FRATTINI - delega alle Politiche educative, alle Pari opportunità, alle Politiche giovanili e alla Sostenibilità sociale, così articolata: sovrintendenza ai servizi relativi al diritto allo studio; ai servizi integrati 0/6 (asili nido e scuole dell'infanzia); alle pari opportunità; alle politiche giovanili; alle politiche per la sostenibilità sociale; al coordinamento e organizzazione dei Tempi e orari della città.



MARCO GARZA - delega alle Risorse dell'Ente Comune e alle Risorse umane, così articolata: sovrintendenza al bilancio e ragioneria; alla programmazione e controllo di gestione; ai tributi; al settore gare e appalti; alle politiche in materia di personale; al coordinamento strategico del Pnrr.



VALTER MUCHETTI - delega ai Lavori pubblici, alla Sicurezza e alla Polizia Locale, alla Protezione civile e alla Partecipazione, così articolata: sovrintendenza ai lavori pubblici, con riferimento alla progettazione, realizzazione, manutenzione e conservazione di strade e segnaletica; all'arredo urbano di piazze e strade; alla gestione degli edifici pubblici, dei cimiteri, degli edifici scolastici, dell'edilizia museale e monumentale; alle politiche in materia di sicurezza e polizia locale; alla protezione civile; alle politiche per la partecipazione, in particolare i rapporti con i Consigli di Quartiere.



ANDREA POLI - delega alle Attività produttive, al Turismo, all'Innovazione sociale ed economica e alla Transizione digitale, così articolata: sovrintendenza alle politiche per lo sviluppo delle attività produttive, dei servizi e delle libere professioni, del lavoro e dell'occupazione; al commercio e marketing urbano; alla promozione turistica della città e ai gemellaggi; allo sviluppo e al coordinamento delle politiche e delle azioni per favorire l'innovazione, la transizione digitale e la trasparenza; all'ufficio relazioni con il pubblico e alle funzioni in materia di statistica; ai rapporti con il Consiglio comunale



MICHELA TIBONI - delega alla Rigenerazione urbana per lo sviluppo sostenibile, alla Pianificazione urbanistica, all'Edilizia Privata e all'Energia, così articolata: sovrintendenza alla Pianificazione territoriale, all'Urban Center e all'Edilizia Privata; al monitoraggio e controllo dell'attuazione dei piani urbanistici; allo Sportello unico delle attività produttive; alla supervisione urbanistica dei progetti di recupero delle cave; ai grandi progetti di trasformazione urbana; alle politiche energetiche.

Alcuni soci si raccontano...

Fabio Manna **AMMINISTRATORE ILS SRL**

La ILS srl, società di servizi, nasce nel 2002 da una mia esigenza di potermi presentare alle aziende come un vero consulente tecnico super parte.

Da molti anni, analizzo i processi produttivi di aziende e con la mia visione cerco di dare una mano alla proprietà per semplificare e/o modernizzare parte o tutto del processo produttivo.

La mia expertise inizia nel settore logistico piazzali e magazzini circa 30 anni fa per poi approdare per esigenze di mercato, nel mondo produttivo e nello specifico nel settore food.

La mia peculiare funzione è di analizzare fisicamente sul posto l'attività in questione e cercare in breve tempo di fornire una relazione all'imprenditore che vive questa criticità quotidianamente.

Tutta l'analisi, con un progetto di sintesi, è consegnata al cliente senza alcun costo in prima battuta. In un secondo step, sarà l'imprenditore a dare mandato alla ILS srl per mettere in atto il percorso descritto nello studio.

Oggi la ILS si avvale di tantissime figure professionali specializzate in più campi, ovviamente selezionati nel corso del tempo.

Sono tutti professionisti pronti ad investire risorse e tempo per poter rispondere alle esigenze dell'imprenditore nel più breve tempo possibile.



Il cliente tipo della ILS è certamente la media e piccola impresa, dove regna la governance del fondatore o della seconda generazione e molto spesso sono quest'ultimi che vivono quotidianamente i processi produttivi.

La ILS srl fa parte dell'associazione culturale I performance Club, come socio storico.

In questo club si valorizza e si sviluppano tantissime idee e contatti che creano per tutti il vero valore della conoscenza.

Credo personalmente nel sviluppare fronte comune per migliorare le proprie capacità ma soprattutto per superare periodi difficili come quelli che stiamo vivendo.

Mail info@ilsgroup.it

Cinzia Crestani del GRUPPO PIRAMIS

Sono Cinzia Crestani, prima consulente commerciale del GRUPPO PIRAMIS, nato nel 2002 a Montichiari (BS).

Fin da subito ho compreso e sposato la vision e la mission di questa realtà che, in collaborazione con VODAFONE, il più grande operatore di telecomunicazioni al mondo, in 19 anni ha raggiunto importanti traguardi, grazie ad una copertura radicata con 38 sedi sul territorio italiano e alla presenza costante su tutti i propri clienti, oltre 52.000, con una crescita attuale di oltre 9.000 nuovi clienti business all'anno.

Passione, capacità di ascoltare le esigenze del mercato e molta cura dei propri Clienti, sono alcune delle caratteristiche nel DNA di PiramisGroup.

Valori che mi hanno permesso di portare ai miei Clienti le soluzioni più indicate, per comunicare sempre al meglio, con un rapporto duraturo nel tempo, in modo da creare quel legame di continuità e di collaborazione necessari, affinché l'ambito delle Telecomunicazioni non sia per l'Azienda un problema, bensì un'opportunità per farla crescere, sfruttando le potenzialità dei servizi digitali, della telefonia fissa, mobile, connettività e molto altro!

Dopo 10 anni di tale consulenza, sentivo la necessità di un'integrazione generazionale, così mia figlia Sharon Olivares, dopo essersi laureata, si è unita a me, scegliendo, nel 2012, di seguire insieme i nostri Clienti, in modo da poter dare loro un maggior ausilio e gestendo pure l'importante progetto Vodafone Global Enterprise: la divisione Vodafone dedicata alle realtà multinazionali. Un unico fornitore globale, con cui condividere una strategia chiara e centralizzata, per la gestione delle proprie TLC.

PiramisGroup, grazie ai risultati ottenuti sul campo, è orgogliosa di essere la prima agenzia in Italia per Vodafone business, (più servizi attinenti), con 10 società, di cui 9 imprenditoriali ed una Onlus.

Nel 2010 è stata insignita del prestigioso riconoscimento di Vodafone Excellent Partner Platinum.

Nel 2014 riceve il mandato, unico in Italia, di Vodafone Global Enterprise.

Nel 2016 riceve il mandato da Vodafone per la gestione delle Pubbliche Amministrazioni, che ha



portato a siglare importanti contratti con aziende socio-sanitarie e grandi Comuni.

Nel 2017 nascono Maverick e KaskoMobile: noleggio e garanzia per qualsiasi tipo di dispositivi Hi-tech, Smartphone, Tablet, PC, Notebook, Laptop, Monitor, Stampanti, Domotica, Televisori, Proiettori, IOT e molto altro.

Nel 2019 e 2020 riceve il riconoscimento da Le Fonti Awards, in qualità di Eccellenza dell'anno, in Innovazione e Leadership Consulenza Telecomunicazioni.

Tutto questo rappresenta sicuramente un'importante garanzia per qualsiasi Azienda e, Sharon ed io, siamo orgogliose di trasferire questa certezza, associata al nostro bagaglio di esperienza, per portare i maggior benefici, con trasparenza e continuità, a qualunque Impresa lavorativa.

cinzia.crestani@piramisgroup.com

Claudio Gaetarelli per LA MERIDIANA

La nostra azienda agricola si trova a Puegnago del Garda ma ha due anime: una in Valtenesi e una in Lugana, 12 ettari di vigneti e 7 ettari di oliveti sulle colline moreniche mitigate dal nostro Lago di Garda.

Perché La Meridiana?

Oltre all'uva qual è l'ingrediente principale per ottenere un buon vino?...Il TEMPO!!

E qual è il più antico strumento per misurarlo ricordandoci le tradizioni del passato?...

LA MERIDIANA! Ecco perché l'abbiamo fatta diventare il nostro simbolo.

Siamo vignaioli e olivicoltori da 4 generazioni sempre a conduzione familiare; i fratelli Augusto e Fulvio Leali appartenenti alla seconda generazione hanno ceduto il passo ai rispettivi figli, Fabio e Roberto, coadiuvati da Katia e Mattia, moglie e figlio di Fabio, che partecipano attivamente sia in campagna che in cantina.

Lavoriamo le nostre terre con passione e dedizione per produrre vini genuini e di qualità, per questo motivo dal 2016 abbiamo deciso di convertire la nostra azienda in biologico.

La cornice del Lago di Garda, considerata il Mediterraneo delle Alpi, è la zona di coltivazione dei nostri vigneti, proprio per questo straordinario microclima, un terroir perfetto che dona ai nostri vini profumi e sentori unici.



LA MERIDIANA

Piceni Angelo/ Luzzardi Francesco IL GABBIANO

SPECIALE SOCI

IL GABBIANO è una Cooperativa Sociale senza scopo di lucro che, già dalla sua Fondazione circa 30 anni fa, persegue l'interesse della comunità, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini.

Realizza i propri scopi sociali attraverso la gestione di servizi socio-assistenziali, socio-sanitari, sanitari ed educativi orientati in via prioritaria, ma non esclusiva, alla risposta ai bisogni di minori, disabili fisici, psichici e sensoriali, anziani, malati in fase terminale e altre categorie di soggetti che necessitano nel corso della loro vita di interventi mirati al soddisfacimento di bisogni di assistenza, socializzazione, cura e riabilitazione.

Nel 2007, nasce GABBIANOLAVORO, per offrire possibilità di lavoro e un concreto miglioramento della qualità di vita agli utenti dei suoi servizi, allargando il raggio d'azione sul territorio, creando collaborazioni con Enti Pubblici e Clienti Privati al fine di inserire personale svantaggiato e con invalidità, ai sensi della L.68/99 cercando ogni giorno di coniugare solidarietà, sostenibilità e sviluppo, attraverso percorsi di formazione, di accompagnamento e di inserimento, in una logica di tipo imprenditoriale; il 21 dicembre 2021 è avvenuta la fusione per incorporazione della Cooperativa "Gabbiano Lavoro" nella Cooperativa "Il Gabbiano" permettendo a quest'ultima di eseguire anche l'attività di inserimento lavorativo.

INSERIMENTO LAVORATIVO

L'ex art. 14 del D. Lgs. 276/2003 (decreto attuativo della Legge Biagi) è uno strumento attraverso il quale è possibile assolvere all'obbligo di collocamento mirato di persone svantaggiate.

La Cooperativa, per prima in provincia di Brescia, ha stipulato convenzioni con Aziende private, assumendo per conto loro la persona disabile, che svolge il lavoro pattuito. L'azienda commissiona alla Cooperativa una commessa di lavoro della durata minima di 12 mesi.

La legge 68/99 stabilisce che le aziende con più di 15 dipendenti debbano assumere almeno un lavoratore appartenente alle categorie protette. Essa contempla un crescendo di tali assunzioni, direttamente proporzionale all'aumento dei dipendenti. Da 15 a 35 dipendenti è prevista l'assunzione di una persona



disabile, dai 36 ai 50 di 2 lavoratori, da 51 a 150 in una percentuale del 7% più uno e così via; è quindi di imprescindibile capire quanti lavoratori disabili l'azienda sia tenuta ad assumere. Per farlo, va tenuto conto della percentuale, calcolando che vanno inseriti tutti lavoratori subordinati (compresi quelli con contratto a tempo determinato fino a 9 mesi) con alcune eccezioni (lavoratori tramite cooperative, i dirigenti, ecc.)

Le categorie di soggetti svantaggiati inseribili al lavoro secondo l'Art. 4 L. 381/91 sono:

- invalidi fisici, psichici o sensoriali – normativa specifica di inserimento lavorativo: Legge 68/99;
- ex degenti di istituti psichiatrici; soggetti in trattamento psichiatrico;
- dipendenze in trattamento (da alcool, da sostanze, da gioco compulsivo);
- minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare;
- le persone detenute o internate negli istituti penitenziari, i condannati e gli internati ammessi alle misure alternative alla detenzione e al lavoro all'esterno ai sensi dell'art. 21 l. 354/75

Per gli invalidi fisici, psichici e sensoriali vale il verbale della commissione di invalidità che accerta uno stato di inabilità superiore al 45%; per gli ex degenti in istituti psichiatrici e i soggetti in trattamento psichiatrico occorre un certificato dell'ASL rilasciato dallo specialista competente; per i tossicodipendenti ed alcoolisti il certificato deve essere rilasciato dai servizi competenti (SERT o NOA); per i minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare è necessario un provvedimento della Pubblica Amministrazione competente; per i condannati ammessi alle misure alternative alla detenzione la documentazione e certificazione necessaria deve essere rilasciata dai competenti servizi dell'amministrazione della giustizia.

Le attività per le quali la Cooperativa può inserire personale svantaggiato

IL GABBIANO opera in diversi settori produttivi, dalle pulizie civili e industriali al settore manifatturiero (materiali plastici e metallici), dalla gestione di attività amministrative come front-office e call-center a servizi per la ristorazione, dai servizi di pulizia alla gestione di lavanderie in Residenze Sanitarie Assistenziali.

Il campo delle attività è ampio e variegato e offre possibilità diversificate per l'inserimento di persone svantaggiate. La Cooperativa può gestire stabilmente o temporaneamente, in proprio o per conto terzi, le attività e le lavorazioni concordate. Inoltre IL GABBIANO offre soluzioni personalizzate capaci di coordinare efficacemente le molteplici attività in cui il personale con invalidità può essere impiegato.

La Cooperativa opera principalmente nella provincia di Brescia e Cremona.



Nel mondo sconfinato del marketing è sempre più difficile capire “chi fa che cosa” e “perché”; quante e quali figure servono per mettere in pista un progetto efficace. Un team come il nostro nasce da un’esigenza: mettere in chiaro tutti questi aspetti.

Da una parte assistiamo all’espandersi delle agenzie di comunicazione tradizionali in galassie di servizi che spesso non riescono a controllare, dall’altra vediamo aziende sommerse da proposte “creative”, che appagano l’occhio, ma poco performanti. Fra questi pianeti che si allontanano sempre di più, sbocciamo noi: Clickevia, da “Click...e via!”. Un nome che dà l’idea di semplicità, concretezza bresciana, ragionevolezza; perché quando si parla di “budget” è fondamentale pensarci molto bene.

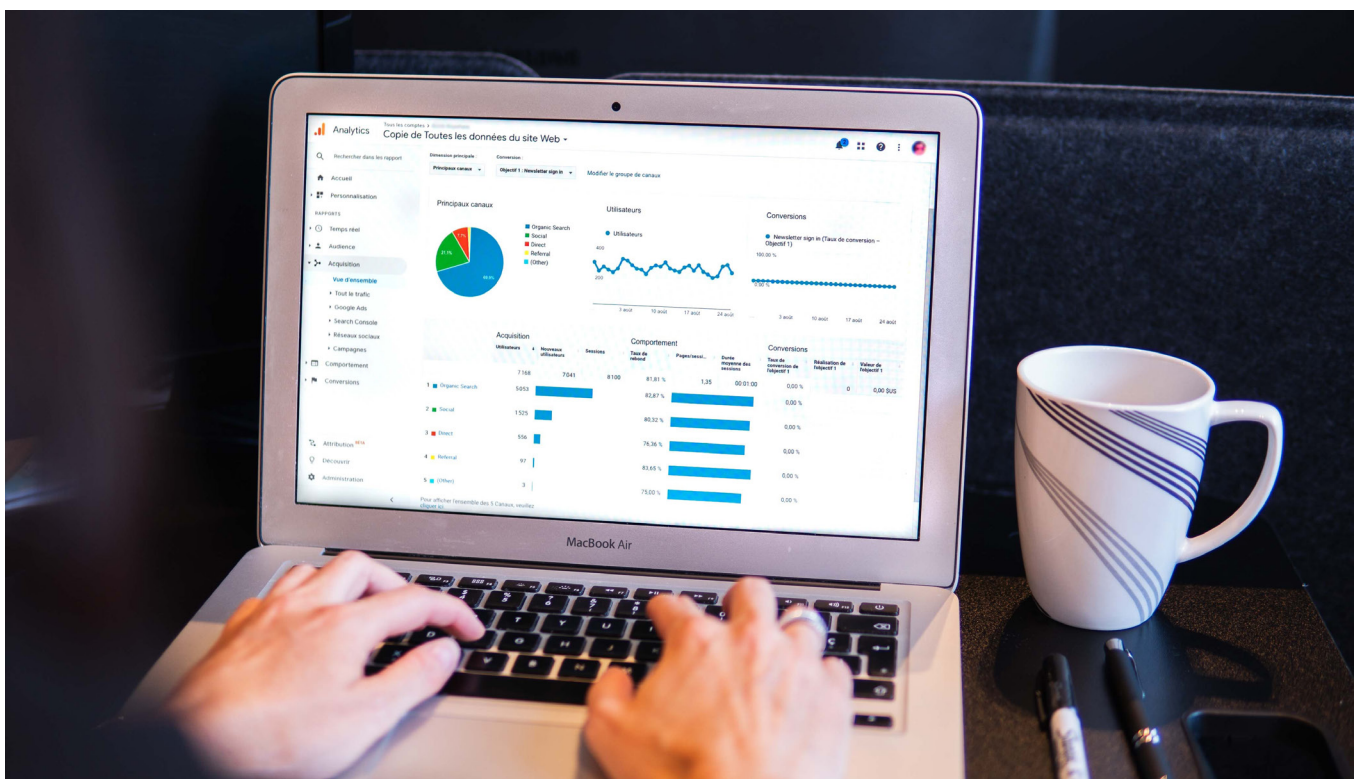
Orchestriamo i più importanti strumenti di web marketing con la strategia; troviamo un compromesso fra la capacità di investimento dei clienti con la loro voglia di crescere.



Intendiamoci, tutto può funzionare e tutto si può fare: l’uomo sandwich per strada, gli elicotteri che sventolano il tuo nome, Gabibbo che parla di te... tutto. Per la nostra esperienza però, prima viene la progettazione. Ponderare le azioni è fondamentale, come in una ripida scalata. Togliere la pubblicità dalle mani dei “creativi vecchio stile” è stato doloroso, ma necessario. Gliela restituiamo solo dopo aver rimesso al primo posto gli obiettivi aziendali che una PMI può avere.

Ora, senza tanti giri di parole, ti lasciamo un elenco dei nostri servizi. Se ti va, puoi scriverci per una prima consulenza gratuita.

- **SEO avanzata: per scalare l’Olimpo di Google.**
- **Marketing Digitale Funzionale: tutti gli strumenti del web a disposizione del tuo piano di marketing**
- **Siti web “classici” ma non banali**
- **Social Media Management: le strategie migliori espandere la notorietà della tua azienda**
- **E – Commerce e marketing automation**



Melania e Carmine Esposito PER IL SOC. COOP. SPA

Vorrei inizialmente sottolineare che ci sono tante realtà come le nostre o meglio che hanno uno statuto simile però sono lontane anni luce dalla nostra Mission.

La IL Soc. Coop. è realmente una società di produzione lavoro, prendiamo appalti in piena autonomia con rischio di impresa.

Cosa vuol dire?

Vuol dire, semplificando, che il committente o cliente non dovrà più pensare alla gestione del personale, non dovrà più pensare alla performance e non dovrà più pensare ad avere sorprese di costi fissi e variabili. Bensì avrà un costo certo in base alla produzione e potrà badgettare, avrà un vero partner che in caso di incrementi produttivi ed investimenti sarà pronto ad essere al suo fianco.

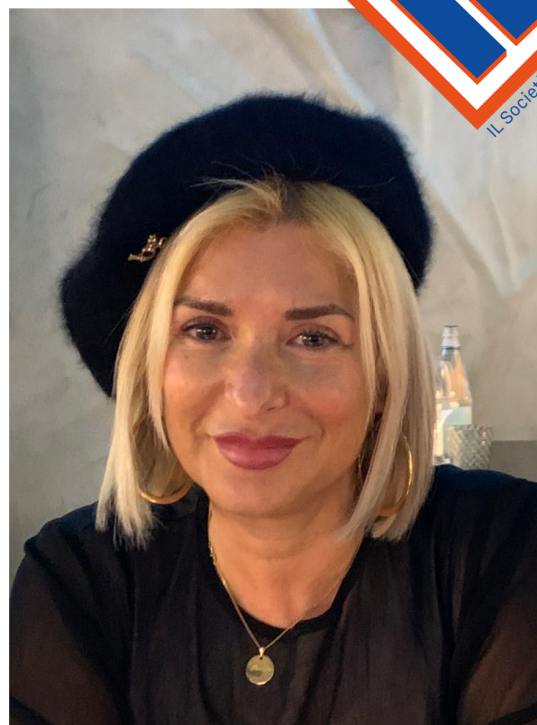
Mi presento, mi chiamo Melania Esposito e sono il presidente della società cooperativa, nata nel 2012 con la voglia di creare valore per le aziende e sviluppare posti di lavoro seri e continuativi.

Oggi siamo una realtà media piccola con circa 100 dipendenti tutti a CCNL che opera su tre provincie, ma rientriamo in una vera rete di sviluppo commerciale su più canali e territori.

Siamo predisposti a sfide interessanti, ma soprattutto pronti a poter mallevere di responsabilità, risorse e tempo gli imprenditori che certamente desiderano avere costi certi, imprenditori che vogliono poter destinare il proprio tempo al vero "core business" ovvero: ricerca - sviluppo e commerciale.

Facciamo parte anche noi del club IpC come soci storici, crediamo nella condivisione, crediamo nella cooperazione. È essenziale fare rete soprattutto di questi tempi.

Per informazioni mail: acquisti@coopil.it



Melania Esposito presidente IL Soc. Coop.



*Carmine Esposito Vice presidente
IL Soc. Coop.*



Umberto Rossi CENTRO UFFICIO

Chi siamo:

Azienda costituita il 13/11/1990 Umberto Rossi attuale Legale rappresentante, dopo un'esperienza maturata per oltre 20 anni nella fornitura ed assistenza di prodotti per l'ufficio, in collaborazione con un team di tecnici altrettanto esperti, decide di costituire l'attuale azienda "Centro Ufficio s.n.c."

L'azienda ha seguito poi le evoluzioni tecnologiche del settore creando un team di professionisti in grado di seguire i propri clienti in tutte le problematiche relative all'Office Automation.

Cosa facciamo:

Ci occupiamo della Vendita / noleggio e assistenza di soluzioni informatiche, Programmi di gestione aziendale, soluzioni personalizzate, Sistemi Multifunzioni e stampanti laser, registratori di cassa, cablaggio e realizzazione reti, server e sicurezza informatica, consumabili.

La nostra esperienza maturata sul campo ci permette di analizzare le problematiche del cliente al fine di fornire una consulenza completa e proporre le apparecchiature più adatte.

Siamo partner dei più importanti produttori del settore tra cui KYOCERA – EPSON – CUSTOM/FASY - ZYXEL – Olivetti - Microsoft

La nuova tecnologia per una stampa ecosostenibile.
La Stampa a Freddo

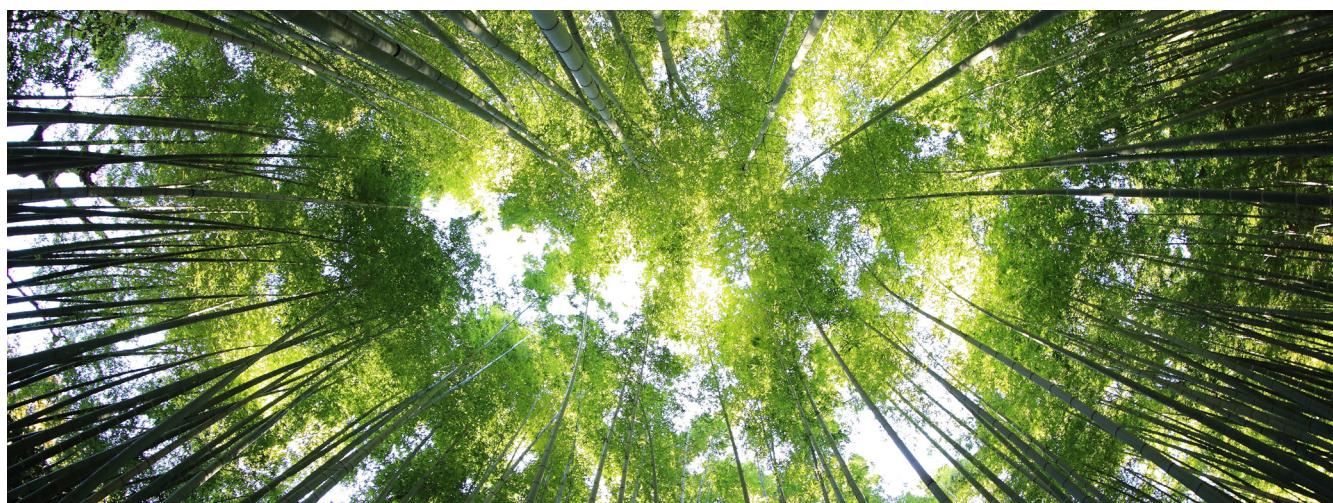
Non possiamo sfuggire al fatto che stiamo vivendo una crisi climatica globale. A meno che le cose non cambino, presto assisteremo ad alcuni radicali cambiamenti negli ecosistemi del pianeta. Ma c'è una



cosa che possiamo fare: cambiare il nostro modo di consumare energia

Brucciare combustibili fossili per creare elettricità produce grandi quantità di CO₂. È arrivato il momento di agire, come aziende e a livello personale, per risparmiare energia e iniziare a utilizzare fonti rinnovabili. Fare una scelta sostenibile è un dovere, non un optional.

È ora di CONTRASTARE IL RISCALDAMENTO GLOBALE. Passa alla stampa a freddo per ridurre i consumi energetici. Anche un piccolo cambiamento nelle tue scelte di stampa può fare la differenza. Se ciascuno di noi farà la propria parte con un piccolo cambiamento, l'impatto positivo sul pianeta può essere significativo. Una pagina alla volta, insieme possiamo cambiare la storia.



Peroni Gunnar per FRANCEHOPITAL

SPECIALE SOCI

Francehospital è la storia di tre generazioni di uomini che hanno creato, sviluppato e trasformato negli ultimi decenni la struttura originaria di una piccola società commerciale fondata nel 1948 in una azienda internazionale nel settore della sanità, producendo articoli complessi per clienti esigenti e servendo oltre 80 paesi nel mondo.

I prodotti di FH sono ricchi e variegati, a seconda della loro funzione: dai carrelli di reparto (distribuzione dei farmaci, cambio biancheria al letto e igiene del paziente, carrelli di emergenza, ecc.) alle attrezzature in acciaio inossidabile per le sale operatorie, dalle colonne di trasporto a diversi sistemi di scaffalature e armadi.

Un'ampia offerta che continua a crescere ancora oggi, con molte innovazioni.

FH offre soluzioni complete per ottimizzare i flussi e la movimentazione di:

- Biancheria
- Farmaci
- Dispositivi medico-chirurgici
- Materiale economale
- Rifiuti

In modo completo, garantendo efficienza ed organizzazione.



Dario Polini per PCS INFORMATICA

SPECIALE SOCI

Competenza, professionalità, puntualità:
promuovi la sicurezza all'interno della tua
azienda.

P.C.S. Informatica Srl nasce da un progetto condiviso dei soci fondatori che, con oltre 25 anni di esperienza garantiscono alta efficienza a piccole e medie imprese, con personale qualificato e certificato, in grado di risolvere tempestivamente qualsiasi problema informatico.

L'azienda si propone come punto di riferimento per fornire tutto il supporto necessario alla risoluzione di problemi tecnici e scientifici, che richiedono lo studio e l'analisi di programmi operativi. Un'assistenza rapida e precisa permette, a chi utilizza i mezzi informatici per il proprio lavoro, un notevole risparmio di tempo e di denaro.

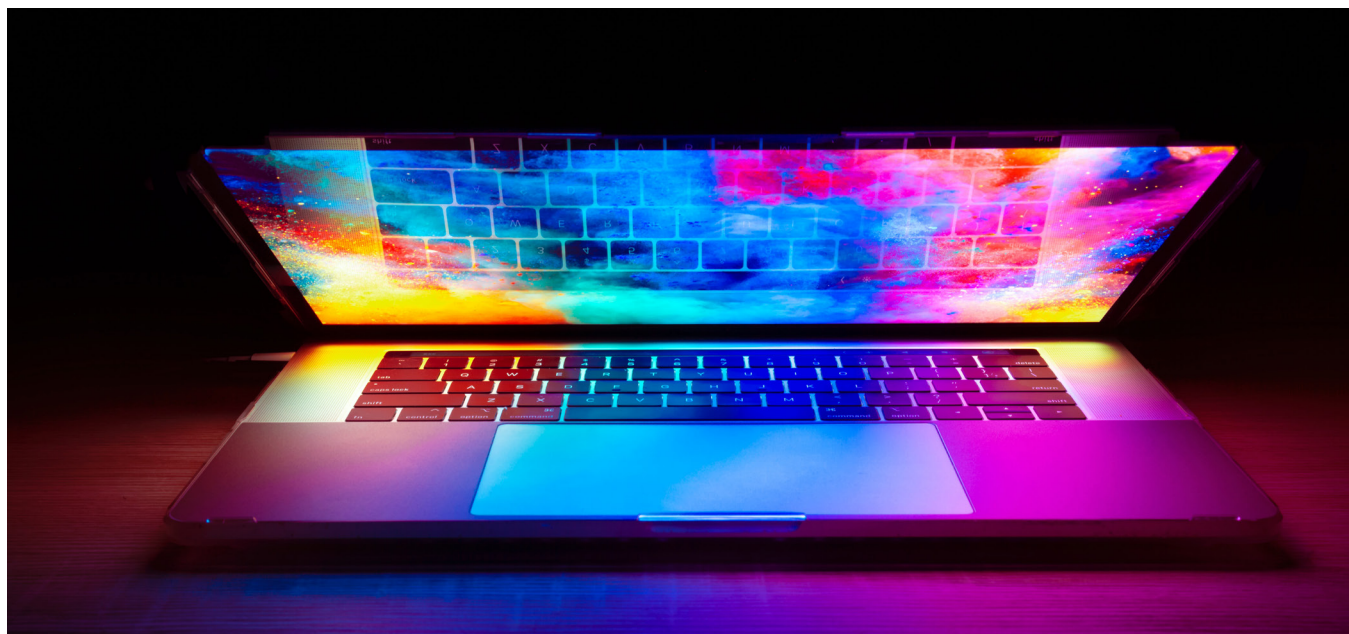
In caso di guasti o di cattivo funzionamento del sistema, un intervento rapido e risolutivo mette l'utente in condizione di riprendere velocemente il lavoro, con minor danno per l'azienda.

Il nostro obiettivo principale è quello di instaurare con i nostri clienti un vero e proprio rapporto di collaborazione, per constatare che il sistema informatico acquisito sia progettato esattamente per rispondere alle esigenze, determinando così un incremento della capacità operativa e commerciale dell'azienda.



CERTIFICAZIONI

Le certificazioni in nostro possesso attestano la nostra competenza e professionalità nella scelta e nella installazione di hardware e software specifici per le reti aziendali per offrirvi un servizio sempre aggiornato e puntuale.



Sara Rodenghi per TEKNO

SPECIALE SOCI

La Ditta Tekno Soluzioni opera nel settore edile e delle finiture d'interni con una presenza costante divenuta per molti "punto di riferimento", un global office professionale, capace di fornire un servizio completo e accurato.

Una ditta che, grazie alla propria dinamicità e alla collaborazione professionale, con importanti produttori di materiali e arredi, riesce ad essere competitiva sia nei settori piccoli, intermedi e nella grande distribuzione, garantendo sempre un rapporto qualità-prezzo ottimale in tutte le situazioni.

Disponibilità e serietà fanno della ditta un punto di riferimento concreto, anche per la capacità di intercettare le naturali richieste della propria clientela, reinterpretandole e applicandole ai vari elementi che vanno a comporre il lungo tragitto che porta un'idea a trasformarsi in progetto e poi in applicazione pratica.

COSTRUZIONE A SECCO PER ESTERNO

L'impiego di questo materiale si presta a svariati utilizzi: murature perimetrali, elementi decorativi, rivestimenti di facciate e realizzazioni edilizie di ogni genere. Le lastre utilizzate sono leggere, resistenti all'acqua e all'umidità, contribuendo così ad una maggiore sostenibilità e libertà di progettazione.

ARREDAMENTO PER UFFICI E NEGOZI

Fondamentale, per un lancio o un restyling della propria area vendite e di tutte le parti pubbliche della propria attività, è rivolgersi e affidarsi a mani esperte e professionali. I materiali messi a disposizione, consentono di esaltare tutti gli spazi, anche i più angusti, recuperando anche minime porzioni di superficie, per non lasciare nulla al caso e consentire anche ai piccoli punti vendita la maggiore visibilità possibile.

IMPIANTI TECNOLOGICI

L'impiantistica negli ultimi anni è diventata crocevia fondamentale di modernità, con una particolare attenzione al contenimento energetico, fulcro fondamentale nella progettazione degli impianti. Oltre ai sistemi tradizionali, si apre un ventaglio di soluzioni alternative che a tutt'oggi fanno la differenza, ottenendo un confort abitativo di alto Livello.



TINTEGGIATURE E RESINE

Non si tratta solamente di colore. Ogni tipologia di tinteggiatura deve essere studiata in modo approfondito nei risvolti cromatici, ma anche in quelli pratici e soprattutto rapportata all'ubicazione specifica.

PARQUET

Il parquet, è un'ottima scelta per le superfici delle abitazioni in fase di ristrutturazione poiché può essere posato su pavimentazioni già esistenti quali marmo, ceramica, cotto, ottenendo ottimi risultati garantiti. Sono innumerevoli le qualità del pavimento in legno, dalla praticità della manutenzione all'immutata e durevole bellezza che può essere rivalutata dopo decenni grazie ad una semplice levigatura.

PAVIMENTI TECNICI (PROGETTAZIONE E CONSULENZA)

Donatella Colangelo fondatrice SETICREI

La curiosità di addentrarmi negli ingredienti (INCI) che costituiscono i cosmetici in commercio, l'approfondimento della conoscenza per la composizione di un prodotto cosmetico, nasce dalla problematica di un'acne virale importante che mi ha accompagnata nell'età adolescenziale e mi ha costretta ad affrontare innumerevoli trattamenti e routine di bellezza spesso inefficaci tanto da sensibilizzare sempre più la mia cute.

La mia attenzione e consapevolezza mi ha portato a preferire per la mia routine di bellezza prodotti che escludono tutti quegli ingredienti inefficaci e dannosi per la cute quali parabeni, petrolati, tensioattivi, coloranti, **O.G.M.** e profumazioni con base alcolica, privilegiando principi attivi puri che portano reali benefici alla nostra pelle e ci consentono di migliorare e gestire anche pelli problematiche, eliminando tutto ciò che può portare problemi di sensibilizzazione e allergie.

Dall'idea di condividere la mia esperienza nasce **SETICREI**, la **LINEA di COSMETICI NATURALI** con **PRINCIPI ATTIVI PURI AL 100%**, selezionati tra le migliori materie prime Made in Italy; confezionati dai migliori esperti della cosmesi italiana allo scopo di preservare il benessere delle persone, amplificando l'efficacia dei risultati data dall'utilizzo di principi attivi dermocompatibili, nel rispetto della natura e degli animali.

La nostra Passione e Filosofia ci hanno convinti che la **BELLEZZA** ed il **BENESSERE** debbano essere alla portata di tutti.



Seticrei
DA DONNA A DONNA



Maurizio Valenti, Antonio Gardoni e Michele Sgarro **ILLYTECA Brescia**

SPECIALE SOCI

Il marchio illy è conosciuto in tutto il mondo per l'elevato grado di qualità del caffè che produce, tuttavia la grandezza del marchio e l'enorme volontà di voler soddisfare le esigenze della propria clientela, hanno fatto in modo che recentemente illy ampliasse la sua gamma in direzione di settori analoghi.



Da questa volontà sono entrate a far parte del Gruppo Illy molti prestigiosi marchi:

- Dammann Frères, pregiata casa di tè con sede a Parigi,
- Domori con il suo eccellente cioccolato Criollo,
- Agrimontana, piemontese come Domori, ben nota per le sue confetture, i marron glaces e i canditi e infine
- Mastrojanni gran produttore di Brunello di Montalcino.

Illyteca rappresenta dunque un punto comune di grandi marchi e un luogo per chiunque intenda conoscere e gustare i piaceri della vita.

Illyteca è dunque un riferimento per tutti per il caffè, per il tè, per il cioccolato, per il vino e per le confetture. Attraverso degustazioni guidate o eventi di presentazione dei diversi prodotti potrete conoscere i vari marchi e i vari prodotti e gustarne al massimo ogni loro proprietà.

Illyteca Brescia nasce da un progetto di Maurizio Valenti, rappresentante per Brescia e provincia del prestigioso marchio Illy, il quale con due amici professionisti, ha deciso di realizzare un punto vendita al dettaglio dei prodotti appartenenti al gruppo Illy.

Dal 28 giugno di quest'anno un cambiamento epocale: arriva Michele Sgarro, che tutti voi conoscete, e va a sostituire uno dei soci storici.

E tutto cambia: volete scoprire se in peggio o in meglio?

Passate a trovarci.



I 3 soci Illyteca - Da sx Maurizio Valenti, Antonio Gardoni e Michele Sgarro

Riccardo Soardi VPP Communication Factory

SPECIALE SOCI

Mi chiamo Riccardo Soardi e sono il titolare di VPP, azienda specializzata nella consulenza, realizzazione e installazione di stampe digitali e offset di piccolo e grande formato.

Oltre 40 anni di attività hanno visto i prodotti VPP presenti nei più diversi contesti comunicativi: allestimenti di mostre, musei, spazi commerciali, fiere e feste private, con installazioni di materiale promozionale e informativo. Abbiamo spaziato spesso e volentieri, anche nel sempre più richiesto servizio di interior design, per il quale la invito a visitare il nostro sito web, specificatamente dedicato alle carte da parati (www.wallprojectitaly.it).

La qualità e versatilità dei nostri prodotti, unite a uno staff interno di grafici, sempre disponibile nel ricercare e condividere soluzioni su misura, ci consentono, in accordo con le esigenze di chi progetta

gli spazi, di trasmettere in modo efficace sensazioni e ambientazioni desiderate.

Negli anni, si sono rivolti a noi, architetti, interior designer e creativi della comunicazione desiderosi di personalizzare, decorare e brandizzare spazi privati, commerciali o culturali, ma anche registi, scenografi e tecnici del settore multimediale. Tutte figure che cercavano un servizio completo e su misura, necessario per offrire, a loro volta, ai propri clienti, ambienti accoglienti ed esteticamente ineccepibili.

Mi preme, infine, sottolineare la costante ricerca di VPP di materiali e soluzioni eco-compatibili e a basso impatto ambientale, con la scelta di inchiostri biodegradabili e supporti e imballaggi riciclati o riciclabili.



COMMUNICATION FACTORY

Gate65 sono io. Appassionata di viaggi sicuramente, ma anche incuriosita da tutto ciò che è nuovo, da ciò che è bello e che ha il sapore della scoperta e della sfida.

Sono direttore tecnico e titolare di agenzia viaggi da circa 17 anni, ma sono approdata in questo settore dopo aver maturato anche esperienze in altri ambiti commerciali, e questo rappresenta secondo me, un valore aggiunto che mi permette di avere una visione più completa e pragmatica, e dove ci sono problemi io vedo soluzioni.

Ma sono e resto soprattutto una viaggiatrice, perché viaggiare e vedere paesi nei diversi continenti, mi ha fatto capire molto anche di me stessa, e le esperienze fatte mi permettono di arricchire le mie proposte di viaggio.

Per me viaggiare è sinonimo di accoglienza, aprirsi agli altri e ai loro usi e costumi, essere curiosi, provare i loro sapori e respirare i loro profumi.

Quando ciò accade io mi sento viva e felice e sono queste le emozioni che io e il mio team vogliamo regalare nei viaggi che proponiamo.

LA MIA MISSIONE?

FARTI VIVERE UN VIAGGIO IN "3D"

Si parla spesso di "viaggio su misura", ma anche assemblare notti in luoghi diversi, e dei voli lo è!

Quello che voglio io, invece è che tu ci racconti di te: delle tue ambizioni, delle tue passioni e dei tuoi sogni nel cassetto.

La nostra idea di viaggio parte proprio da te e come te deve essere unica e ricca di esperienze, per farti davvero vivere un viaggio che coinvolga tutti i sensi, per un vero viaggio in "3D".

Ma Progettare un viaggio è solo l'inizio perché oltre alla parte di consulenza, garantiamo assistenza e reperibilità continua

Crediamo fermamente che in un mondo sempre più informatizzato, siano le persone a fare la differenza con l'esperienza, l'empatia, la professionalità e anche con un sorriso.

GATE
65



FESTA DI CHIUSURA CLUB ANNO 2022/23

14 luglio 2023





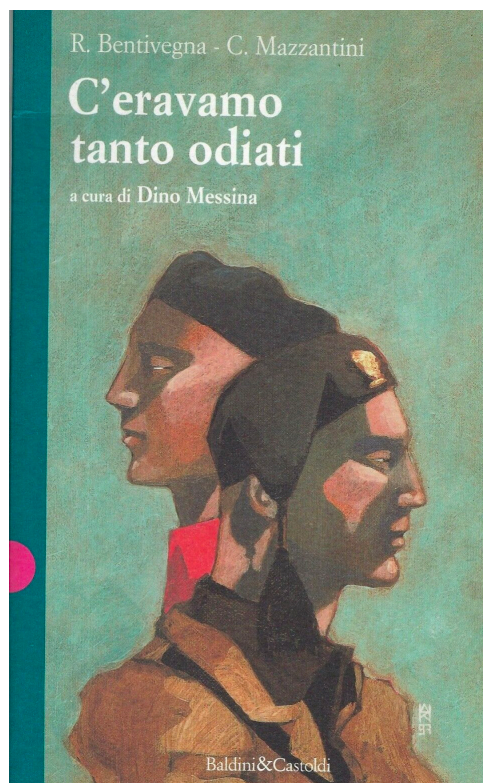
C'ERAVAMO TANTO ODIATI

A cura di DUCA MINIMO

"Il racconto di due vite agli antipodi, quella di un ragazzo di Salò e di un partigiano gappista che, oltre mezzo secolo dopo il conflitto che li ha tenuti separati, si incontrano per la prima volta. "C'eravamo tanto amati" è il racconto speculare di due vite emblematiche dell'Italia che è stata. Due esistenze in opposizione che, solo ora, cominciano a dialogare scoprendo di condividere valori comuni."

Sopra avete trovato una delle tante sinossi che cercano di spiegare, in sintesi, l'argomento trattato da questo libro che io ho letto nel lontano 1998, un anno dopo la sua uscita.

Le due storie sono davvero un vero vissuto, se così si può dire, intenso e, dico io, senza tanti pentimenti. Entrambi convinti fino alla morte di essere nel giusto, riescono in questo libro, a dialogare, magari a debita distanza, aiutati da un bravo mediatore, Dino Messina: Carlo Mazzantini è quello a destra della verità e Rosario Bentivegna quello che sulla verità storica ha costruito la sua assoluzione, anche se è considerato l'assassino vigliacco, non certo da solo, di 33 soldati tedeschi, alto atesini del battaglione Bozen, e di



conseguenza il responsabile dell'eccidio delle fosse Ardeatine, perché se si fosse costituito, forse, ma dico forse, i tedeschi non avrebbero massacrato 335 italiani innocenti (la decimazione, per gli antenati dei barbari del nord Europa, è ancora legge del taglione). Detto questo, senza voler creare le solite antipatie o simpatie ormai inutili, volevo usare questo "randello" letterario per parlare di noi e a noi, di quegli italiani che

alla storia passata guardano con il giusto disincanto, magari contestualizzando i fatti, e a quegli italiani che, invece, rizzano subito il pelo come un gatto nero che vede la morte (degli ideali) e i fantasmi (del passato fastidioso) ovunque, al solo nominare quel "maledetto" ventennio 1919/1947. L'avrete notato in pochi, ma 1919/1945 non fa un ventennio, ma quasi un trentennio. E sapete perché? Fatevelo dire da chi c'era a Milano, in piazza san Sepolcro.

Diciamolo subito: questo è argomento pericoloso e ostico, forse anche minato da un ostracismo cronico. Siamo ancora in guerra civile, magari molto meno sanguinosa di un tempo, e penso subito al mio, anni settanta, di piombo e di cortina di ferro, fumogena come non mai, con epicentro soprattutto nel nord Italia, attorno a Salò, e, sempre più scemato, nella capitale di tutti noi, quella Roma che ai napoletani, ai fiorentini e ai torinesi, ma anche ai veneziani, suona sempre come una grande meretrice e traditrice di promesse, poi, non mantenute. Anzi, mantenute, ma solo economicamente parlando, e parassitarie, visto lo stato in cui riversa lo Stato Italiano, concedetemi questo gioco di parole.

Questi argomenti sono tabù ed è per questo che li voglio affrontare con voi, in tutta serenità e sapendo che siamo tutto molto aperti, capaci di andare a scontrarsi senza far tanto i sostenuti, i prevenuti e gli scorbutici.

Una delle doti di chi sta scrivendo è quella di essere capace di stare a qualsiasi tavolo di discussione. Quello politico, poi, mi appassiona tantissimo, consapevole che la politica nasce con noi al primo vagito, perché siamo egoisti che da sempre cercano di socializzare invano o, meglio, con grossa difficoltà. Siamo socievoli e sociali solo per tornaconto.

In questo libro, magari anche un po' romanticamente, si affrontano le due anime dello stesso animale italico, quello che dopo la quarta guerra di indipendenza (a Capo Retto e sul Piave) si è provato a diventare nazione. Venti regioni, centosette province e settemilanovencentotquattro comuni, sono ancora alla ricerca di quella unità che si voleva sancita quel fatidico giorno: La proclamazione del Regno d'Italia fu l'atto formale che sancì la nascita dello Stato unitario italiano, istituendo il Regno d'Italia. Avvenne con un

atto normativo del Regno di Sardegna sabauda (legge 17 marzo 1861, n. 4671) col quale Vittorio Emanuele II assunse per sé e per i suoi successori il titolo di Re d'Italia. Con la legge 5 maggio 1861, n. 7, fu istituito l'anniversario dell'Unità d'Italia, festa nazionale, con ricorrenza la prima domenica di giugno di ogni anno. I due protagonisti del libro oggetto di questa mia, sono nati entrambi a Roma, Rosario il 22 giugno 1922, ed è morto il 2 aprile 2012, Carlo il 15 dicembre 1925 ed è morto il 28 dicembre 2006. Quando è stato compiuto l'orrendo eccidio delle fosse Ardeatine (24 marzo 1944), il primo aveva quindi 21 anni e il secondo nemmeno 19 anni. Ragazzini italiani che hanno creduto entrambi nella libertà di una sola e stessa nazione, questo lo si sappia, ma uno dei due l'ha fatto giurando al tricolore, per l'onore e vestendo una divisa militare. Lascio a voi capire e decidere chi dei due merita veramente il rispetto della memoria con-divisa.



RICORDANDO ROSOLINO PILO

Dedicato a tutti i terroni

Lo Sgarro

«Precursore nobilissimo di libertà, morto combattendo per la patria addì 21 maggio 1860, il popolo monrealese auspice il Municipio consacrava questo conoscente ricordo, perché la dissimile età non dimentichi quanta religione d'amore di dolore di sacrificio leghi ancora, dopo tante amare delusioni, la generosa anima siciliana all'unità e alla gloria della religione.»

(Epigrafe di Mario Rapisardi)

Rosolino Pilo, o Rosalino Pilo (Palermo, 15 luglio 1820 – San Martino delle Scale, 21 maggio 1860), è stato un patriota italiano.

Da qui, bisogna cominciare da qui e ricordarsi che le DUE SICILIE sono e saranno sempre italiane, nonostante tutto.

Sui social degli esperti si legge : Il Regno delle Due Sicilie fu una monarchia assoluta che governò l'Italia meridionale e la Sicilia tra il 1816 e il 1861, ovvero dalla Restaurazione all'unità d'Italia.

Io, però, voglio prendere questo "sacco italiano" da sotto, precisamente dal 1735, quando c'era il Regno di Sicilia ben distinto dal Regno di Napoli. Dunque...



Prima della Rivoluzione francese del 1789 e delle successive campagne napoleoniche, la dinastia dei Borbone aveva regnato sui medesimi territori sin dal 1735, ma essi, mi ripeto, risultavano divisi in due reami distinti: il Regno di Napoli e il Regno di Sicilia. Questo perché, un anno dopo il Congresso di Vienna (1° novembre 1814 - 9 giugno 1815) e a seguito del trattato di Casalanza (20 maggio 1815), il sovrano Ferdinando di Borbone, che prima d'allora assumeva in sé la corona napoletana (al di qua del Faro) come

Ferdinando IV e quella siciliana (al di là del Faro) come Ferdinando III, riunì in un'unica entità statale i due reami, attraverso la Legge fondamentale del Regno delle Due Sicilie dell'8 dicembre 1816, a quasi quattrocento anni dalla prima proclamazione del Regno Utriusque Siciliae da parte di Alfonso V d'Aragona.

Nelle prime fasi di vita del regno la capitale era Palermo, secolare sede del Parlamento Siciliano, ma l'anno successivo (1817) fu spostata a Napoli. Palermo continuò ad essere considerata "città capitale" dell'isola di Sicilia.

Come avrete già capito, però, a me interessa conoscere e farvi conoscere al meglio la situazione prima del 17 febbraio 1861, anzi, ancor prima che l'8 dicembre 1816, periodo della maledetta RESTAUZIONE, che fece tornare la mia patria a prima del 1789.

Solo così facendo si riuscirà a capire al meglio quali siano le colpe dei mille garibaldini, se pur dovessero esserci. Ma non divaghiamo e concentriamoci.

Innanzitutto il regno di Sicilia, più datato di quello di Napoli e a mio avviso il più "danneggiato".

Nato nel 1130, con Ruggero II d'Altavilla, che pensò di unire la Contea di Sicilia con il Ducato di Puglia e Calabria, durò fino all'inizio del XIX secolo e la sua sovranità fu assicurata dal mitico Parlamento con sede a Palermo, considerato da diversi studiosi come il prototipo del moderno Stato europeo. Il nuovo Stato insisteva, oltre che sulla Sicilia, su tutti i territori del Mezzogiorno, attestandosi come il più ampio e importante degli antichi Stati italiani; il suo assetto giurisdizionale risultava ben definito fin dalla promulgazione delle Assise di Ariano del 1140-1142. Fu a seguito di contrasti con Manfredi di Svevia, appartenente alla famiglia imperiale degli Hohenstaufen che era succeduta agli Altavilla, che papa Clemente IV decise di nominare, nel giorno dell'Epifania del 1266, Carlo I d'Angiò nuovo Rex Siciliae. Il papato era sempre in mezzo a i cabasisi, dicevano gli Hohenstaufen, ed è la CHIESA CATTOLICA E APOSTOLICA ad aver deciso il declino del sud d'Italia, non i Savoia.

Il pesante fiscalismo imposto dai sovrani della dinastia angioina, che girava una bella percentuale al nostro CLEMENTE IV, e il malcontento diffuso a tutti gli strati della popolazione isolana determinarono la rivolta del Vespro.

A questo fatto, prettamente locale, seguì la devastante

guerra dei novant'anni tra Pietro III d'Aragona, imparentato con gli Hohenstaufen, e gli Angiò che vide la sconfitta degli angioini, il 26 settembre 1282, e la perdita definitiva della sola Sicilia, che tornò nelle mani della dinastia aragonese, che con Federico III diede vita alla autonoma Casa regnante degli Aragona di Sicilia.

Si sappia, per dovuta precisione, che con gli angioini era uso indicare un Regno di Sicilia al di là del faro (o ulteriore) e Regno di Sicilia al di qua del faro (o citeriore), in riferimento al faro di Messina e quindi all'omonimo stretto. Si sappia anche che appena ascese al trono il Carletto trasferì la capitale a Napoli e diede il via ad un'aspra politica vessatoria contro i siciliani culminata con i già citati vespri e alla conseguente secessione della Sicilia.

Con la pace di Caltabellotta, nel 1302, si sancì la separazione in due Stati indipendenti e distinti. Secondo gli accordi, alla morte del re Federico III di Sicilia, l'isola sarebbe dovuta tornare agli Angioini, cosa che in realtà non avvenne mai.



Si sappia, per dovuta precisione, che con gli angioini era uso indicare un Regno di Sicilia al di là del faro (o ulteriore) e Regno di Sicilia al di qua del faro (o citeriore), in riferimento al faro di Messina e quindi all'omonimo stretto.



Ulteriore precisazione storica: Carlo, conquistato il regno, non convocò più il parlamento siciliano, eliminò gran parte della nobiltà sospettata di lealismo verso la dinastia precedente e ne sostituì gli esponenti con ben più fidati piccoli feudatari, scesi con lui nel regno dalla Francia. Scelse dunque funzionari governativi stranieri, con l'eccezione degli esattori delle imposte, e il commercio che con gli Svevi era gestito dai commercianti siciliani, pugliesi e napoletani, in poco tempo passò nelle mani di mercanti e banchieri toscani. Il sovrano nella sua azione di governo contribuì ad aggravare l'impoverimento dei contadini e la prepotenza dei feudatari nelle campagne. Questi, avvezzi ad una sorta di anarchia nobiliare derivante

dalla tradizione feudale alla quale erano abituati, non seppero adattarsi alle consuetudini burocratico-amministrative dell'epoca normanno-sveva in uso nel Meridione. Non a caso si ritiene che fu proprio durante il regno di Carlo I che si affermò, con l'arrivo dei suoi baroni, quel carattere d'infedeltà verso il trono, violenza ed arbitrio tipici dell'aristocrazia meridionale.



Mantenne quindi la separazione tra i due regni: a Napoli regnò con sovranità assoluta come despota illuminato, in Sicilia come monarca parlamentare, e mantenne e convocò il Parlamento siciliano.



E arrivarono i Borboni.

Nel 1734 Carlo di Borbone, figlio di Filippo V re di Spagna e di Elisabetta Farnese, portò a termine con successo la conquista militare del Regno di Napoli e del Regno di Sicilia, facendo il suo ingresso a Napoli il 10 maggio; il 25 maggio sconfisse gli austriaci a Bitonto e il 2 gennaio 1735 assunse il titolo di re di Napoli "senza numerazione specifica". Quindi completò la conquista della Sicilia e nel luglio 1735 venne incoronato a Palermo re di Sicilia. Mantenne quindi la separazione tra i due regni: a Napoli regnò con sovranità assoluta come despota illuminato, in Sicilia come monarca parlamentare, e mantenne e convocò il Parlamento siciliano. Le capitali restarono due, ma mantenne la corte a Napoli. Carlo non ebbe un'effettiva autonomia dalla Spagna fino alla pace di Vienna del 1738, con la quale si concluse la guerra di successione polacca. Secondo gli accordi stipulati, l'Austria cedeva a Carlo III di Borbone lo Stato dei Presidii, il Regno di Napoli nonché il Regno di Sicilia, che essa aveva scambiato con la Sardegna nel 1720 a seguito della Pace dell'Aia. Nel 1759, alla partenza di Carlo, divenuto re di Spagna, salì al trono all'età di soli 8 anni suo figlio Ferdinando. Principali esponenti del Consiglio di Reggenza furono Domenico Cattaneo Della Volta, principe di San Nicandro, e il marchese Bernardo Tanucci. Durante la reggenza, come nel periodo successivo, fu principalmente il Tanucci ad avere in mano le redini dei due regni ed a continuare le riforme iniziate in età carolina.



Alla conquista seguirono tensioni con papa Clemente XII, il quale – titolare di secolari diritti feudali sui due regni – concesse l'investitura a Carlo solo nel maggio 1738. Il riconoscimento internazionale della nuova casa regnante avvenne a novembre dello stesso anno con il trattato di Vienna, al prezzo della cessione del Ducato di Parma e Piacenza agli Asburgo e del Granducato di Toscana ai Lorena.

Poi arrivò Napoleone ...

Con la conquista napoleonica del Regno di Napoli, Ferdinando III, che aveva mantenuto il controllo della Sicilia, anche grazie all'appoggio dell'Inghilterra, nel 1798 fu costretto ad abbandonare la capitale continentale e a rifugiarsi a Palermo. Tornò a Napoli dopo gli accordi con Napoleone nel 1802, ma a causa dell'invasione francese del regno di Napoli ritornò a Palermo nel 1805, in un'aria particolarmente gelida. Il ruolo svolto dai britannici nel governo dell'isola fu estremamente invasivo, ma almeno fu strumentale alla concessione della nuova Costituzione siciliana voluta nel 1812 dal parlamento siciliano, che risente dell'aspirazione di libertà e costituzionalismo moderno, che separava definitivamente la Sicilia da Napoli, una costituzione ispirata dal modello inglese.

La nuova carta costituzionale, invisa da Ferdinando, finì con il diventare un eccellente strumento di propaganda per i Borbone, mentre fu deplorata da molti dei nobili che l'avevano votata, quando s'accorsero che essa toglieva loro l'antico potere.

In seguito alla sconfitta di Napoleone, con il Congresso di Vienna, gli antichi confini degli stati europei furono quasi tutti ripristinati. Ferdinando riguadagnò il regno continentale, perdendo però la sovranità su Malta, lasciando Palermo nel 1815. Nel dicembre 1816 riunì i due regni della Sicilia ulteriore e della Sicilia citeriore in un unico stato, il regno delle Due Sicilie, ripristinando, grossomodo, i confini dell'antico regno del 1282. Con il nome di Ferdinando I, il sovrano borbonico assunse il titolo di re delle Due Sicilie. L'abbandono dell'unione personale dei due regni e la fusione di essi in un'unica entità statale, dove dal 1817 Napoli assumeva il ruolo di unica capitale, ebbe, quindi, come conseguenza la soppressione del Regno di Sicilia, della Costituzione e la perdita, per Palermo, delle sedi centrali del governo e la chiusura de facto del Parlamento siciliano, provocando malumori nell'opinione pubblica siciliana.

La soppressione formale del Regno, che fu sottomesso a Napoli e cancellato dai Borbone, fece nascere in tutta l'isola un movimento di protesta e il 15 giugno 1820 gli indipendentisti insorsero (nelle mani degli insorti caddero circa 14.000 fucili dell'arsenale di Palermo) guidati da Giuseppe Alliata di Villafranca, acclamato presidente della giunta di stato. Venne istituito un governo a Palermo (18-23 giugno), presieduto dal principe Paternò Castello, che ripristinò la Costituzione siciliana del 1812, con l'appoggio degli inglesi. Il 7 novembre 1820 il re Ferdinando inviò un esercito (circa 6 500 soldati i quali si aggiunsero agli altrettanti di guarnigione nella parte orientale della Sicilia non in rivolta) agli ordini di Florestano Pepe (poi sostituito dal generale Pietro Colletta) che riconquistò in breve tempo la Sicilia con delle lotte sanguinose e ristabilì la monarchia assoluta, risottomettendo l'isola a Napoli. Altre rivolte, questa volta nella Sicilia orientale, esplosero nel 1837.



Con il nome di Ferdinando I, il sovrano borbonico assunse il titolo di re delle Due Sicilie



Quanto sopra per dire che la situazione nel fantomatico regno delle Due Sicilie, prima dell'arrivo di Garibaldi, era piena di forti contrasti fra campani e siciliani, se non anche con tutti i vari baroni, duchi, marchesi che "regnavano" come mafiosi sui territori al di sotto del Tevere, tanto per far capire la zona a cui ci stiamo dedicando. Lazio, Umbria, Abruzzo, Molise, Basilicata, Calabria e Puglia, subivano le arroganze di Campania e Sicilia. Poi arrivò pure la Sardegna, anche se io mi andrei a riprendere anche la Corsica.

L'unità d'Italia, quindi, e vado a concludere, è sì stata voluta e gestita da regnanti per i loro sporchi interessi da libero mercato, ma il popolo italiano, quello ignorante e deficiente, ha da credere nelle sue più belle teste pensanti, Vittorio Alfieri, Ugo Foscolo, Giacomo Leopardi, Giuseppe Mazzini, Giosuè Carducci e Gabriele D'Annunzio, col suo colpo di coda pavoneggiante della prima e unica guerra nazionalista, del 1915-1918, quando questi, in modi diversi, gridano " Viva l'Italia! " e muoiano tutti gli antinazionalisti e separatisti.

IPC Magazine IPC Magazine
Indirizzo Via Parma, 10 - 25125 Brescia
E-mail info@iperformanceclub.it
Website www.iperformanceclub.it

Direttore Fabio Manna

Graphic Designer Elena Marzocchi

Redazione Marcella Manna

Collaboratori Michele Sgarro,

Ringraziamenti Giuliano Noci, Michele Sgarro, Daniela Pagani,
Pia Capulli



Sede I Performance Club
Via Parma, 10 - 25125 Brescia
info@iperformanceclub.it
iperformanceclub.it