

MY generation

MY GENERATION edizione web del bimestrale d'informazione a cura del Coordinamento FABI Giovani. Registrazione Tribunale di Roma n. 209/2012 del 5 luglio 2012 Direttore Responsabile: Lando Maria Sileoni

Il bimestrale young di



**LA VOCE DEI
BANCARI**
FEDERAZIONE AUTONOMA BANCARI ITALIANI

a cura del Coordinamento FABI Giovani

Aprile/Maggio 2016

giovani@fabi.it

IL VENTO E LEVELE



SCALA 40

Lo Skype made in Italy

MARKETING

Internet of things

SPAZIO APERTO

Pet therapy: che cos'è
e a cosa serve



SOMMARIO

Direttore Responsabile

Lando Maria Sileoni

Capo Redattore

Lodovico Antonini

Comitato di Redazione

Mattia Pari
Pierluigi Aiello
Riccardo Barabani
Wladimir Brotto
Simone Capuani
Giovanni Corsaro
Alessandro De Riccardis
Elisa Bianca Gallinaro
Roberto Inchiappa
Giorgio Isabella
Alberto Loda
Alessio Maniscalco
Simona Misticoni
Federico Mostaccio
Ludovico Paganelli
Elio Sfarra
Caterina Stramenga
Francesco Urso
Alessandra Vanoncini

Collaboratori

Flavia Gamberale
Simona Sacconi

Grafica di copertina

Silvia Catalucci

Edizione web

Marco Ammendola

Impaginazione

Orione. Cultura, lavoro
e comunicazione srl

CONTATTACI: giovani@fabi.it

- 03** **EDITORIALE**
Il vento e le vele

- 05** **ATTUALITÀ**
Buoni lavoro

- 07** **ATTUALITÀ**
Contestazioni disciplinari

- 09** **ATTUALITÀ**
Le scelte per un futuro attivo

- 10** **SCALA 40**
Lo Skype made in Italy
alla conquista del Sud del mondo

- 12** **SICUREZZA**
Prevenzione incendi

- 13** **WELFARE**
Il fondo pensione come gestirà
i miei contributi?

- 15** **MARKETING**
Internet of things
La rivoluzione con qualche timore

- 18** **POETRY CORNER**
Avvizziscono i petali / Le luci della notte

- 20** **LETTERATURA**
Niccolò Ammaniti / Anna

- 22** **MUSICA & CONCERTI**
Francesca Michielin / Di20are

- 23** **CINEMA**
Lo stagista inaspettato

- 24** **ARTE & CULTURA**
Velocità e colore

- 26** **SPAZIO APERTO**
Pet therapy

- 28** **SPORT**
Giovani esordi al Viareggio

- 30** **ENOGASTRONOMIA**
Le virtù conosciute degli asparagi

- 33** **VIAGGI**
Norwegian food

- 35** **CITAZIONI**

IL VENTO E LE VELE



I CAMBIAMENTI SONO INEVITABILI, MA IL SINDACATO HA DIMOSTRATO DI SAPER FARE POLITICHE CONTRATTUALI INCLUSIVE E AVERE UNA VISIONE PROSPETTICA: VOGLIAMO UN NUOVO MODELLO DI BANCA AL SERVIZIO DEL PAESE E MAGGIORE DEMOCRAZIA ECONOMICA NELLA GESTIONE DELLE IMPRESE

Ha soffiato molto vento nel settore in questi ultimi anni, le banche del comparto ABI tra il 2011 e il 2014 hanno perso circa 19.000 posti di lavoro, con una riduzione percentuale di oltre il 6%. Nello stesso periodo c'è stata una diminuzione di 2.884 sportelli dai 33.607 del 2011 ai 30.723 del 2014 (-9,4%) e un contenimento degli attivi di bi-lancio del -4,4%. In questo difficile scenario di ri-strutturazione (ancora in corso) del settore, tra i principali rischi c'era la perdita di posti di lavoro per i giovani con contratti a termine (perché non rinnovati o non stabilizzati) e la diffusione in forma massiccia di contratti atipici, che avrebbero consentito maggiore flessibilità negli organici alle aziende e rappresentato ulteriori incertezze per i lavoratori. L'azione della FABI e delle altre orga-

NEI PROSSIMI MESI (E OLTRE) DOVREMO AFFRONTARE LA SFIDA DEL CONSOLIDAMENTO DEL SETTORE E L'ULTERIORE AVANZATA TECNOLOGICA

nizzazioni sindacali è stata costruita su un equilibrio generazionale, che attraverso l'utilizzo del Fondo di Solidarietà del settore e la creazione del Fondo per l'Occupazione ha consentito uscite volontarie ed incentivate per chi era prossimo al pensionamento e la contestuale assunzione/stabilizzazione di giovani. Questo operato ha evitato non soltanto la perdita in massa posti di lavoro ai giovani, ma ha anche consentito di arginare ulteriormente il precariato nel settore. Infatti, i contratti a tempo indeterminato sulla forza lavoro del comparto ABI, sono passati dal 96,2% del 2011 al 97,4% del 2014 per le banche e dal 85% del 2011 al 94% del 2014 nelle banche minori. In particolare, il Fondo per l'Occupazione ha finanziato tra il 2012 e il 2015 circa 12.240 assunzioni/stabilizzazioni di ragazze e ragazzi. Una dimostrazione pratica di quanto può essere determinate nella vita delle persone



l'azione del sindacato e che le politiche contrattuali inclusive sono possibili anche in situazioni di crisi e difficoltà, senza dover necessariamente lasciare indietro qualcuno.

Nei prossimi mesi (e oltre) dovremo affrontare la sfida del consolidamento del settore e l'ulteriore avanzata tecnologica. In uno studio, che arriva da Oxford e firmato dai ricercatori Carl Benedikt Frey e Michael A. Osborne, si analizza (rispetto al mercato del lavoro statunitense) la probabilità che, entro il prossimo ventennio, un mestiere venga sostituito da una macchina. Il risultato ci dice che il 47% dei mestieri è nella categoria ad alto rischio e, tra questi, ci sono anche i lavori d'ufficio e quelli amministrativi. Tuttavia, nell'elenco, non ci sono quelli specializzati e che richiedono competenze di percezione, ingegno sociale, creativo.

Ecco allora che da una parte arriva la nostra proposta di Banca Hub, un nuovo modello di banca che valorizza il nostro mestiere, abolendo la figura del bancario "tuttofare" e specializzando le nostre competenze anche attraverso l'introduzione di nuovi servizi di consulenza qualificata.

Dall'altra parte, per affrontare la sfida del consolidamento e il rischio concreto di finire nelle mani di investitori distanti dalle esigenze dei territori, c'è la nostra proposta di una maggiore democrazia economica e la rivendicazione di un ruolo attivo dei lavoratori – ma anche dei territori e degli azionisti - nella gestione delle imprese attraverso una presenza qualificata negli organi sociali. Perché le trasformazioni sono inevitabili e non si può cambiare la direzione del vento, ma si possono orientare le vele per raggiungere una nuova destinazione. ■



BUONI LAVORO

Nel nostro Paese i confini tra flessibilità e precariato sono, spesso, labili. Tuttavia, oltrepassare questi confini non è la regola, come spesso erroneamente si ritiene, bensì l'applicazione. È il caso del sistema dei buoni lavoro (i cosiddetti voucher), nato con un obiettivo nobile, il contenimento del lavoro nero, e distorto al contrario per eludere le norme che regolano il contratto di lavoro. I buoni lavoro sono destinati ai lavori occasionali, ovvero a quei lavori discontinui e di breve durata che, in passato, non erano tutelati

da alcuna forma di contratto tra le parti e, quindi, senz'alcuna garanzia assicurativa e previdenziale. Questo sistema di pagamento è strutturato in un sistema di voucher, acquistabili dal tabaccaio o negli uffici postali con un periodo di validità di 24 mesi, che hanno un valore di 10 euro (corrispondente al compenso minimo di un'ora di prestazione), di cui 7,50 euro costituiscono il compenso ricevuto dal lavoratore e 2,50 euro sono la quota versata all'Inps come contributo per il lavoratore e all'Inail come assicurazione contro

gli infortuni (contribuzione pari al 13% a favore della gestione separata Inps; quella in favore dell'Inail pari al 7% per l'assicurazione contro gli infortuni; un compenso all'Inps, il concessionario, per la gestione del servizio pari al 5%). È, inoltre, disponibile un buono "multiplo" del valore di 50 euro, equivalente a cinque buoni non separabili, ed un buono da 20 euro, equivalente a due buoni non separabili (il valore del buono "multiplo" da 50 euro, cioè il corrispettivo netto della prestazione in favore del lavoratore è pari a 37,50 euro; ►

quello del buono da 20 euro è pari a 15 euro).

I buoni lavoro sono stati introdotti nel 2003 dalla legge Biagi per abbattere il lavoro sommerso in aree non regolamentate da contratti di lavoro, come ad esempio le vendemmie o i lavori domestici. Dopo essere stati inizialmente impiegati nel settore dell'agricoltura, Sacconi li ha liberalizzati nel 2008, estendendoli ad altri settori. Il Jobs Act ha poi innalzato il tetto massimo di reddito annuo da 5.000 euro a

universel, assegni con cui il datore di lavoro versa i contributi ai lavoratori che si occupano di servizi alla persona, come badanti e baby-sitter, ma hanno un campo di applicazione limitato e sono previste delle detrazioni fiscali che incentivano l'utilizzo.

D'altra parte il Governo intende adottare delle misure per contrastare l'uso distorto dei buoni lavoro: infatti, il ministro del Lavoro Poletti ha annunciato un decreto correttivo del Jobs Act, affinché i

buoni siano tracciati. *I voucher per le prestazioni di lavoro accessorio saranno resi pienamente tracciabili. Le imprese che li utilizzeranno - si legge in una nota del Ministero del Lavoro - dovranno comunicare preventivamente, in modalità telematica, il nominativo ed il codice fiscale del lavoratore per il quale verranno utilizzati, insieme con l'indicazione precisa della data e del luogo in cui svolgerà la prestazione lavorativa e della sua durata. Fermo restando il valore positivo dei voucher come strumento per favorire l'emersione del lavoro nero - prosegue la nota - la norma, che introduce una modalità di controllo analoga a quella esistente per il cosiddetto "lavoro a chiamata", punta ad impedire possibili comportamenti illegali ed elusivi da parte di aziende che - al pari di un cittadino che utilizza il biglietto dell'autobus solo se sale a bordo il controllore- acquistano il voucher, comunicano l'intenzione di utilizzarlo ma poi lo usano solo in caso di controllo da parte di un ispettore del lavoro.*

Con i voucher non si può accedere alle misure di sostegno al reddito in caso di disoccupazione, malattia, maternità. *Il loro incremento - ha affermato l'economista e Presidente dell'Inps Tito Boeri - può significare problemi futuri ed è bene guardare questo fenomeno con grande attenzione. L'allarme lanciato da Tito Boeri è ampiamente condiviso e incute anche il timore che i buoni lavoro possano diventare la nuova frontiera del precariato.* ■



7.000. Il risultato ottenuto è stato quello di dare fuoco alla miccia. Infatti, l'Inps ha comunicato che i voucher venduti l'anno scorso ammontano ad oltre 102 milioni, un aumento del 67,5% rispetto all'anno precedente.

Non siamo però gli unici ad aver adottato questo sistema di pagamento, anzi, lo abbiamo importato dagli altri Paesi europei: In Austria ci sono i *dienstleistungscheck*, in Belgio i *titres services*. La Francia utilizza da anni, con un discreto successo, i *chèque emploi service*

I BUONI LAVORO SONO DESTINATI AI LAVORI OCCASIONALI CHE, IN PASSATO, NON ERANO TUTELATI DA ALCUNA FORMA DI CONTRATTO TRA LE PARTI

CONTESTAZIONI DISCIPLINARI

Verificare il corretto operato dei lavoratori bancari va bene, ma attenzione a non esagerare, alimentando sospetti ingiustificati e processi sommari dettati spesso dal detestabile pregiudizio che i colleghi, quando sbagliano, lo fanno in malafede.

È il fenomeno preoccupante delle contestazioni disciplinari, che da qualche tempo sta turbando sempre più i sonni delle lavoratrici e dei lavoratori. Un fenomeno in crescita costante e che fa pensare che al giorno d'oggi,

pur in presenza di comportamenti e processi posti in essere nel pieno rispetto delle regole, nessuno può considerarsi ragionevolmente al riparo dal ricevere una lettera di contestazione dalla propria direzione del personale.

C'è, quindi, da chiedersi a questo punto se i bancari siano diventati improvvisamente tutti incapaci di lavorare. Oppure se le singole Aziende, per coprirsi le spalle davanti alle lamentele della clientela o alle ispezioni, preferiscano punire, spesso e volentieri con sanzioni sproporzionate, la parte più debole, cioè i dipendenti.

Con questo non si vuol certo dire che tutte le sanzioni siano ingiustificate. Anzi. A volte si verificano, purtroppo, casi gravi e indifendibili. Tuttavia, inquieta rilevare quanto ormai l'art. 7 dello Statuto dei Lavoratori, venga chiamato in causa con una frequenza tale da destare preoccupazioni e sospetti.



Partendo dal presupposto che per legge ognuno è soggetto all'obbligo di fedeltà e a prestare il proprio lavoro con diligenza e nell'interesse dell'impresa, purtroppo a volte nell'attività di tutti i giorni si possono commettere errori. Il pericolo è sempre dietro l'angolo perché ormai si convive in modo forzoso con pressioni commerciali, clientela sempre più agguerrita, procedure lente e farraginose. Ma anche stress, carenze di personale e formazione inadeguata. Tutte trappole perverse che combinate tra loro contribuiscono a creare i presuppo-

sti per incappare accidentalmente in quell'errore, che spesso genera la contestazione.

Solo un'attenta e puntigliosa applicazione delle norme e dei regolamenti interni crea quell'ombrello capace di scongiurare qualsiasi azione di carattere disciplinare. Un concetto, questo, che può apparire scontato, ma che di fatto nella maggior parte dei casi non lo è. Perché nel frenetico lavoro di tutti i giorni può capitare di adottare, in buona fede, alcune prassi che se da un lato costituiscono un modo per rendere un miglior ser-

vizio alla clientela fidelizzandola sempre più, dall'altro potrebbero esporre i dipendenti a rischi maggiori.

Occorre ricordarsi che nessuno può essere licenziato per non aver raggiunto il budget, ma è un rischio per chi, pungolato insistentemente a farlo, opera in violazione delle disposizioni di legge o delle normative interne, non di rado con la compiacenza dei superiori.

Poi, quando capita un problema, il malcapitato è additato come un re-probo e colpito dalle sanzioni. ■

SOLO UN'ATTENTA E PUNTIGLIOSA APPLICAZIONE DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI INTERNI CREA QUELL'OMBRELLO CAPACE DI SCONGIURARE QUALSIASI AZIONE DI CARATTERE DISCIPLINARE

LE SCELTE PER UN *futuro* ATTIVO

Mi chiedo spesso se coinvolgere maggiormente i giovani sia la soluzione per dar loro maggior fiducia verso il mondo del lavoro e renderli più partecipi alla lotta per i loro diritti, oppure se si rischia soltanto di aumentare l'atteggiamento difensivo e di chiusura che, in alcuni casi, capita di riscontrare, dovuto spesso ai ricatti delle parti datoriali. Non ho ancora una risposta, anche se una parte di me è fermamente convinta che coinvolgere e farsi sentire sia il primo passo per avere un'identità e, quindi, poter costrui-

re delle proposte sempre più rappresentative delle esigenze specifiche della nostra fascia d'età. Capisco, tuttavia, le perplessità di quei giovani che all'idea di mettersi in gioco fanno fatica, perché costantemente sotto assedio, o meglio sotto la pressione di situazioni di precariato e instabilità. In Italia, i Neet hanno superato i 2 milioni e il loro numero sembra distante dal diminuire, men-

tre chi, in qualche modo, riesce ad entrare nel mondo del lavoro si trova spesso a vivere situazioni di forte insicurezza lavorativa. E con l'incertezza e pochi diritti è difficile (o impossibile) costruirsi un futuro e una famiglia. Non so, ma tutto sommato questi mi sembrano ancora dei buoni motivi per decidere di essere parte attiva del nostro futuro e metterci in gioco facendo sentire le nostre idee per trovare soluzioni che ci rappresentino e che siano il risultato della nostra lotta. ■



Storie di giovani che ce l'hanno fatta

LO SKYPE MADE IN ITALY

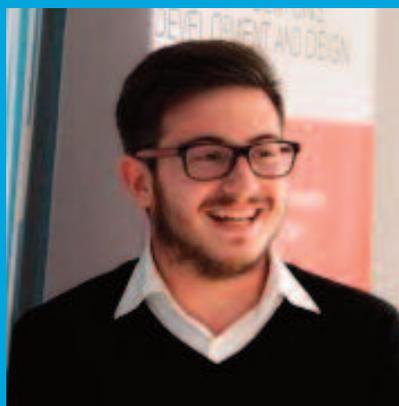
*alla conquista
del Sud del mondo*



Si chiama Beentouch ed è una sorta di Skype made in Italy, creato da un team di sei siciliani under 30.

Il software consente di effettuare chiamate audio e video, pur in presenza di una scarsa connettività di rete, perché sfrutta un particolare algoritmo, che permette di comprimere i dati a farli viaggiare anche su banda ridotta, come ad esempio la 2g, senza tuttavia compromettere la qualità dei contenuti.

Tutto è nato a cavallo tra Nord e Sud. Protagonisti della storia due giovani fidanzati: lui studente a Catania, lei a Torino. Un amore



che corre sul filo del web. Peccato che, complice una linea internet non delle migliori, i collegamenti Voip non ne vogliono sapere di funzionare. Telefonate bruscamente interrotte, conversazioni di-

sturbate. Così lui, Danilo Mirabile, 23 anni, studente d'Ingegneria informatica, adesso Ceo di Beentouch, decide di creare un software ad hoc per poter parlare con la sua ragazza e s'inventa un'architettura peer to peer in grado di supportare le chiamate anche con una bassa connessione.

Passa qualche anno e quella che era una trovata per tenere viva una storia a distanza diventa una start up. Mirabile, l'ideatore del software, comincia a portare il suo progetto in giro per l'Italia: partecipa ad alcuni programmi d'accelerazione d'impresa, tra cui Ego della

UN TEAM DI SICILIANI UNDER 30 S'INVENTA BEENTOUCH: UN SISTEMA PER CHE CONSENTE DI EFFETTUARE CHIAMATE SU INTERNET PUR IN PRESENZA DI UNA SCARSA CONNETTIVITÀ DI RETE. OBIETTIVO DEI GIOVANI È FARE CONCORRENZA AGLI OVER THE TOP DELLA MESSAGGISTICA VOCALE E PENETRARE IN QUEI MERCATI DOVE ANCORA SI UTILIZZA LA CONNESSIONE 2G



Ericsson, fino ad essere selezionato da Wcap, incubatore della Tim, che gli consente di effettuare i primi test di mercato sul sistema Beentouch.

“Adesso siamo in fase di brevetto”, spiega Mirabile, “la nostra richiesta è stata approvata e deve soltanto essere formalizzata”.

Il servizio è disponibile da due mesi su piattaforma Android e tra maggio aprile dovrebbe sbarcare anche su iOS e sul Web.

L'attenzione di BeenTouch è rivolta soprattutto ai Paesi del Sud del mondo, dove la connessione è ancora 2g e gli over the top della mes-

saggistica Voip trovano difficoltà a imporsi perché le loro tecnologie di trasmissione sono troppo sofisticate per le reti locali.

Nel piano industriale triennale, messo a punto dalla start up, si parla della “conquista” di 10 mercati, tra cui quello egiziano, thailandese, peruviano, turco, uruguayano, messicano e venezuelano.

Un progetto, per ora supportato da Tim, che sta cercando capitali. “Vogliamo rastrellare sul mercato circa un milione di euro. Per ora siamo in trattativa con quattro fondi di venture capital italiani e stranieri. Ci auguriamo, inoltre,

d'individuare presto un partner economico, che ci consenta di aggredire i mercati esteri”, anticipa Mirabile.

Uno dei candidati potrebbe essere proprio Telecom, che ha incubato la start up nel suo acceleratore d'impresa e che, attraverso la sponda con Telefonica, il più grande operatore di telecomunicazioni di Spagna e America Latina, potrebbe agevolare l'ingresso di Beentouch in centro e sud America. L'ambizione della start up è quella di stringere accordi con le compagnie telefoniche locali per offrire servizi Voip nei Paesi latini, dove i competitor sono meno forti e, quindi, il business potrebbe svilupparsi con più facilità. Ma non ci sono solo clienti esteri nel mirino dei sei giovani siciliani. Un'altra fonte di guadagno per l'azienda sarà la vendita della licenza del software alle imprese italiane, che potranno utilizzare il sistema per organizzare video conferenze e presentazioni aziendali in remoto.

“Uno dei vantaggi dei nostri servizi, oltre alla tecnologia modulare, che permette di chiamare anche con poca rete, è senz'altro la sicurezza. Le informazioni sono, infatti, scambiate peer to peer e non transitano attraverso nessun server. Questo fa sì che i dati scambiati siano fortemente protetti in termini di privacy”, sottolinea il Ceo di Beentouch.

Insomma, il guanto di sfida a Skype, Whatsapp e Facebook è stato appena lanciato. ■

PREVENZIONE INCENDI



L incendio può provocare gravissimi danni alle persone sia per l'azione delle fiamme e del calore sia per i fumi ed i gas che vengono sprigionati in modo diretto e, indirettamente, a seguito di crolli, esplosioni, ecc.

Per far sì che un incendio abbia inizio, devono essere presenti nel contempo tre fattori, chiamati il "Triangolo del Fuoco", una sostanza combustibile (es. benzina), una sostanza comburente (aria), una fonte di innesco (una scintilla).

Se dovesse venir meno anche solo uno di questi fattori, l'incendio non può aver luogo.

Una specifica valutazione dei rischi di incendio, stabilita dal D.M. (decreto ministeriale) del 10 marzo 1998, impone al D.L. (datore di lavoro) di adottare i giusti provvedimenti per la salvaguardia della sicurezza dei lavoratori e delle altre persone presenti (es. clienti) nei luoghi di lavoro.

Queste disposizioni prevedono:

- le attività di prevenzione che eliminano o almeno riducano il rischio;
- l'informazione dei lavoratori e delle persone presenti;
- la formazione dei dipendenti;
- le misure tecnico-organizzative destinate a porre in atto le precauzioni necessarie.

Nel documento di valutazione dei rischi il D.L. deve eseguire un esame dei luoghi di lavoro classificando questo in una delle seguenti categorie:

- A) Livello di rischio elevato;
- B) Livello di rischio medio;
- C) Livello di rischio basso.

SULLA BASE DEGLI ESITI DI QUESTA CLASSIFICAZIONE E DEI REQUISITI LEGISLATIVI DEI DIVERSI TIPI DI AMBIENTI, VENGONO ADOTTATE MISURE SPECIFICHE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER OGNI AMBIENTE CONSIDERATO.

Nelle banche, di solito, si ha un rischio basso, eccetto che negli archivi, dove, in base alla quantità di carta stoccata, si può anche arrivare al rischio elevato.

È importante che in ogni punto operativo tutti i lavoratori siano informati del piano antincendio e sappiano dove sono collocate le uscite di sicurezza e che sia stato nominato e formato un addetto (o di più se necessario) antincendio secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008.

Chi viene nominato non può rifiutarsi eccetto che per ragioni di salute. ■

IL FONDO PENSIONE COME GESTIRÀ I MIEI CONTRIBUTI?

APPROFONDIAMO ALCUNI
IMPORTANTI ASPETTI CHE
RIGUARDANO IL WELFARE ED IN
PARTICOLARE QUELLE TEMATICHE
CHE INTERESSANO NOI GIOVANI.
**CHIUNQUE VOLESSE PROPORCI
DELLE ARGOMENTAZIONI DA
TRATTARE PUÒ FARLO SCRIVENDO A
giovani@fabi.it**

È VERO CHE POTREI CAMBIARE LA SCELTA SULL'INVESTIMENTO DEI MIEI CONTRIBUTI NEL FONDO PENSIONE?

Qualora il Fondo sia dotato di più linee di investimento (asset class), ognuno può – sempre nei limiti del regolamento del Fondo – variare la sua scelta di investimento (ad esempio, dalla linea obbligazionaria a quella azionaria). La frequenza, l'eventuale numero massimo di variazioni annue consentite nonché gli eventuali costi sono contenuti nel regolamento del fondo, solitamente presente sul sito Internet del proprio fondo pensione di riferimento. ▶





QUALORA IL FONDO SIA DOTATO DI PIÙ LINEE DI INVESTIMENTO OGNUNO PUÒ VARIARE LA SUA SCELTA DI INVESTIMENTO



ESISTONO CONTROLLI SULLA CORRETTEZZA DELLA GESTIONE DEL FONDO PENSIONE, IN CONSIDERAZIONE ANCHE DEL RUOLO SOCIALE CHE SVOLGE?

Certamente. Tenuto conto dell'importanza sociale di tale forma di risparmio, i Fondi Pensioni rispondono ad una specifica autorità di vigilanza, la COVIP (commissione di vigilanza sui fondi pensioni), che rappresenta l'autorità amministrativa indipendente, che ha il compito di vigilare sul buon funzionamento del sistema dei fondi pensione a tutela degli aderenti e dei loro risparmi destinati a previdenza complementare. Tale attività viene messa in pratica verificando approfonditamente la correttezza dell'operato nonché la prudente gestione dei Fondi Pensioni. ■

INTERNET OF THINGS

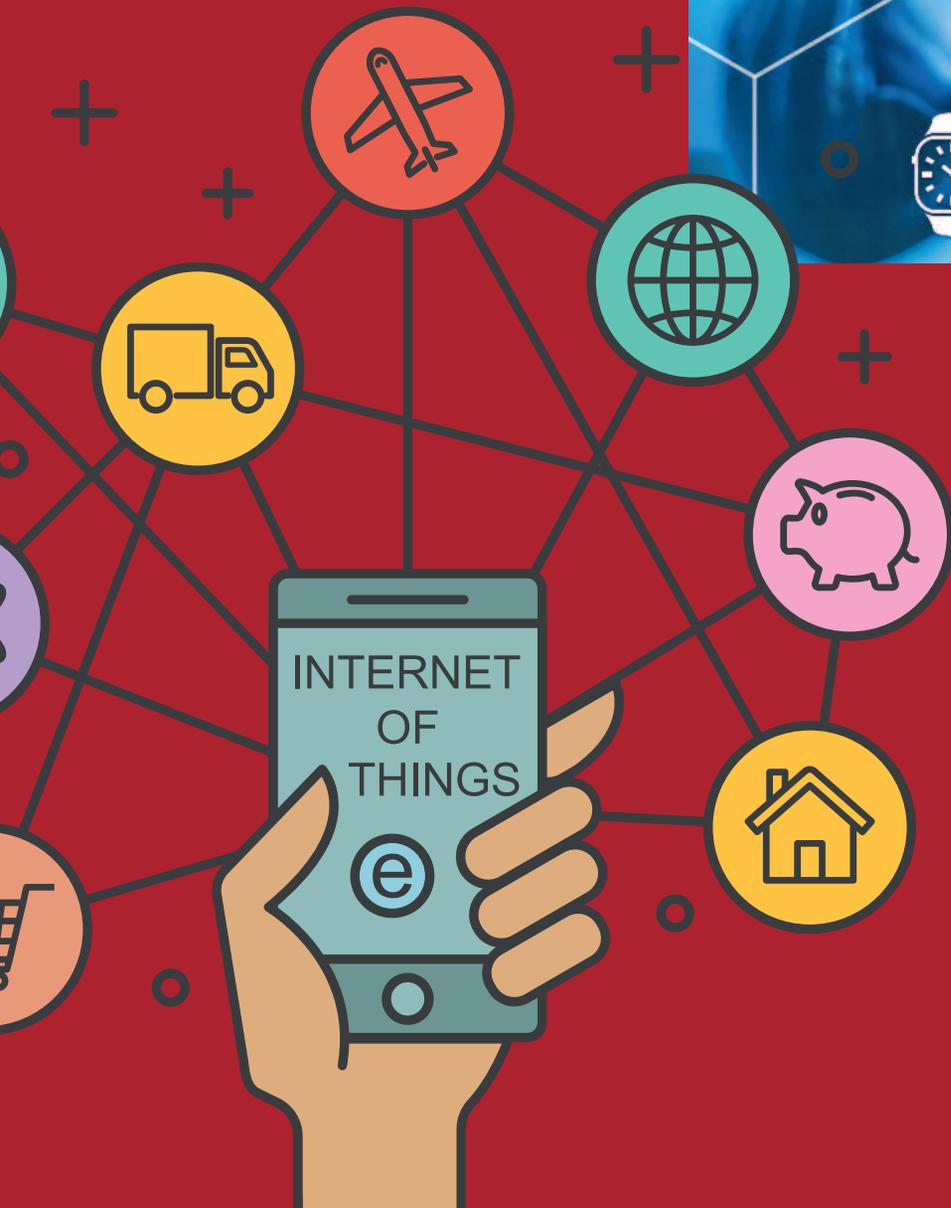
La rivoluzione con qualche timore



Orologi, bracciali, termostati, stampanti 3d e tantissimi altri oggetti possono oggi connettersi alla Rete, fornirci una miriade di informazioni e risolverci tante situazioni. Il fenomeno si chiama Internet of Things, promette di essere dirompente, eppure il pieno successo si fa attendere

Se pensiamo che le tecnologie digitali abbiano già trasformato di molto la nostra vita e che noi stessi abbiamo già assistito a cambiamenti epocali nel settore, vuol dire che non si ha ancora idea di cosa ci aspetta: il futuro ci stupirà, infatti, ancora di più. Pensiamo ad esempio all'Internet of Things (Internet delle cose), fenomeno che cresce a ritmi vertiginosi e che sta portando e porterà a una totale rivoluzione delle nostre abitudini.

OBIETTIVO DEGLI OGGETTI
CONNESSI È QUELLO DI
SEMPLIFICARCI LA VITA
AUTOMATIZZANDO PROCESSI
O METTENDOCI
A DISPOSIZIONE
INFORMAZIONI CHE PRIMA
NON AVEVAMO



Chiariamo qualche concetto. Per Internet of Things si intendono tutti quegli strumenti e applicazioni che permettono non solo e non tanto alle persone di parlare e relazionarsi con le macchine, quanto agli oggetti stessi di dialogare direttamente tra loro e di essere connessi alla rete. Per chiarire meglio, si tratta di una rete di oggetti fisici, che contengono al loro interno quella tecnologia necessaria per comunicare, segnalare il loro stato e interagire con il mondo esterno. In pratica, con l'Internet of Things, il mondo reale degli oggetti e il mondo virtuale della rete si fondono per creare nuovi ►



UN MONDO IDEALE DUNQUE QUELLO DELL'INTERNET OF THINGS? FINO A UN CERTO PUNTO...

servizi e nuove esperienze. Un cambio di paradigma epocale, dunque, che può suonare strano, ma che in realtà si rivela molto utile. Qualunque oggetto della vita quotidiana può essere un nodo della rete dell'Internet of Things: una lampadina, un frigorifero, un robot da cucina, una macchina per il caffè, un orologio da polso, un'automobile, un pannello fotovoltaico, etc. Le proprietà di questi oggetti sono essenzialmente due: il monitoraggio e il controllo. Monitoraggio vuol dire che l'oggetto può comportarsi come sensore, essere quindi in grado di produrre informazioni su di sé o sull'am-

biente circostante. Controllo vuol dire, invece, che gli oggetti possono essere comandati a distanza attraverso internet.

Obiettivo degli oggetti connessi è quello di semplificarci la vita automatizzando processi o mettendoci a disposizione informazioni che prima non avevamo.

Qualche esempio?

La strada intelligente, o *smart road*, in grado di dialogare con le auto, con i semafori e con la segnaletica al fine di snellire i flussi di traffico, ridurre l'inquinamento e i tempi di percorrenza.

I termostati intelligenti sono in grado, tra le altre cose, di imparare orari ed esigenze e di scegliere la temperatura adatta per ogni momento. E attraverso smartphone possono essere comandati a distanza.

I device cosiddetti "indossabili", che, uniti al nostro corpo, monitorano le nostre attività, le performance o, ad esempio, il nostro stato di salute.

Un mondo ideale dunque quello dell'Internet of Things? Fino a un certo punto.

A minarlo due rischi da non poco: la privacy e la sicurezza. Il primo punto è stretta conseguenza del monitoraggio. Stiamo parlando di oggetti che producono dati e informazioni spesso sensibili e relativi a persone: la manipolazione di queste informazioni ricadrebbe nel campo della trasparenza e trattamento dei dati personali.

La sicurezza è, invece, una conseguenza del controllo: se un oggetto può essere comandato a distanza, potrebbe anche essere attaccato da hacker informatici.

A quale prezzo, dunque, il miglioramento della nostra vita? Forse un po' alto... e forse è proprio per questo che il pieno successo dell'Internet of Things si fa ancora attendere. ■

AVVIZZISCONO I PETALI

di Gnorri

*Avvizziscono i petali
che mi son rimasti addosso
dall'ultimo turbine
di primavera.
Avvizziti e ormai avvezzi
al magone
dei mesi stanchi...
Scoppiano loro le vene
e cadono così dissanguati
senza aver avuto la decenza
di ricucirsi
per arrivare ordinatissimi
ai tuoi palmi*

Se fra i nostri giovani lettori ci fosse qualcuno con la vena poetica, ci invii le sue opere. La redazione pubblicherà le migliori a suo insindacabile giudizio



LE LUCI DELLA NOTTE

di Gnorri

*Le luci di questa notte fremono
e feriscono la mia rabbia
inquieta.*

*Solitario, il silenzio,
si strappa da me gridando
ad una ad una, le mie paure
e verità, proibite.*

NICCOLÒ AMMANITI ANNA



Due fratelli, un amico, un cane e, soprattutto, una malattia che colpisce ed uccide gli adulti. I bambini, che ne sono fortunatamente immuni, devono imparare a farcela. Da soli, o comunque solo con l'aiuto del libro d'istruzioni lasciato dalla mamma prima di morire.

Questo è *Anna*, l'ultima creazione di Niccolò Ammaniti. Molta critica ha battezzato il testo come il migliore dello scrittore. Personalmente lo trovo all'altezza di Ammaniti nella fluidità d'espressione, nella capacità di rendere in modo unico il paesaggio che circonda i protagonisti, i loro stati d'animo. Ma non credo sia il suo capolavoro. Forse per la storia che racconta, esasperatamente surreale.

Eroina del libro è Anna, una ragazzina di circa 13 anni, che sente sulle sue spalle il peso della maturità, che ancora non ha, ma che le è necessaria per la sua sopravvivenza e, soprattutto, per quella di Astor, il fratello più piccolo di cui è ora responsabile.

Nel libro c'è un po' di tutto: c'è un viaggio, quello che attraversa la Sicilia; c'è la fantasia (tanta) di una malattia che porta morte dai 14 anni in su, la Rossa; c'è l'iniziazione alla maturità; c'è la paura, di morire, di non farcela, di deludere la mamma, di perdere il fratello; c'è il dolore per la morte dei cari; c'è l'amore.

Tra visioni apocalittiche, cadaveri e malati come zombie, filtra una luce. La speranza.

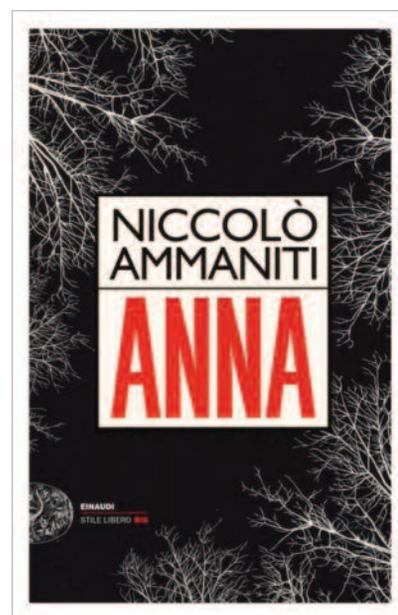
BIOGRAFIA

Il suo primo romanzo, *“Branchie”*, si dice sia l’abbozzo della sua tesi in Scienze Biologiche. Laurea che non conseguì mai. Niccolò Ammaniti, classe 1966, è tra gli scrittori italiani più amati. Con il padre Massimo, docente di Psicopatologia generale e dell’età evolutiva presso La Sapienza di Roma, ha pubblicato *“Nel nome del figlio”*, un saggio sui problemi dell’adolescenza; nel 1996 la raccolta di racconti *“Fango”* e tre anni dopo *“Ti prendo e ti porto via”*.

Con il suo romanzo successivo, *“Io non ho paura”*, uscito per Einaudi Stile Libero nel 2001, ha vinto il Premio Viareggio. Proprio quest’ultimo libro, insieme a *“Come Dio comanda”* (2006), vincitore del Premio Strega, compone un ideale dittico sul rapporto padre-figlio.

Nel 2003 Gabriele Salvatores ha diretto *“Io non ho paura”*, scritto da Niccolò Ammaniti e Francesca Marciano, che ha vinto tre Nastri d’argento e un David di Donatello.

Molto apprezzato anche all’estero, i libri di Ammaniti sono stati tradotti in quarantotto lingue. Viva anche la sua collaborazione con riviste di cinema, viaggi e libri: i suoi articoli si possono trovare su *“Ciak”*, *“Pulp”*, *“Tuttolibri”*, *La bestia*, *“Micromega”*, *“Musica!”* e *“Amica”*. Nel 1997 RadioRai ha trasmesso un suo radiodramma, *“Anche il sole fa schifo”*. Mentre, insieme alla sorella, ha fatto un piccolo cameo nel film *“Cresceranno i carciofi a Mimongo”*, di Fulvio Ottaviano con Valerio Mastrandrea e Daniele Liotti. Del 2015 il suo settimo romanzo, *“Anna”*.



ANNA
NICCOLÒ AMMANITI

2015, Einaudi editore
pp. 280, € 19,00



FRANCESCA MICHIELIN DI20ARE

Francesca Michielin è una perfezionista ed ha aspettato quattro anni dalla sua vittoria a XFactor per salire sul palco dell'Ariston, il tempo a lei necessario per sentirsi veramente pronta. Il suo brano "Nessun grado di separazione", arrivato al secondo posto del Festival di Sanremo, è da mesi il più trasmesso in radio insieme ad altre canzoni contenute nell'album "di20are". L'album è un'idea di racconto semplice e sincero della sua vita e del suo percorso di crescita musicale da quando ha partecipato a XFactor fino ad oggi. Nel 2015 Francesca Michelin ha riscosso un grande successo durante il suo tour "Nice to meet you", confermando la sua grande versatilità e bravura, cantando e suonando ben 5 diversi strumenti. Il suo prossimo impegno la vedrà partecipare all'Eurovision song contest a Stoccolma il 14 maggio e il brano che canterà in rappresentanza dell'Italia sarà il suo successo "Nessun grado di separazione". Questa volta, come in altre rare occasioni, un talent show come XFactor è riuscito a portare alla luce un'interprete giovane ma con un grande talento e un futuro ancora ricco di sorprese.



FILM DA NON PERDERE

LO STAGISTA INASPETTATO

La dinamica demografica dell'ultimo trentennio ha generato tutta una serie di fenomeni che destano l'interesse di economisti, sociologi e – più in generale – dell'opinione pubblica. Se da una parte l'allungamento della speranza di vita sta costringendo governi e legislatori a riformare i sistemi pensionistici, spostando sempre più in avanti l'uscita dal mondo del lavoro, si affacciano sulla ribalta i “nuovi” settantenni: pensionati, perlopiù benestanti, ancora in buona forma fisica e soprattutto con una grandissima voglia di sentirsi utili e attivi. Proprio uno di questi arzilli nonnetti, interpretato da un sempre ottimo Robert De Niro, è il protagonista della pellicola di cui parleremo: *Lo stagista inaspettato* (*The Intern* - 121' - USA 2015).

Non soddisfatto dalla tranquilla vita da pensionato, tra lezioni di yoga e funerali, Ben decide di partecipare ad un programma di “senior internship” promosso da una innovativa azienda di e-commerce guidata dalla giovanissima Jules (Anne Hathaway) e si rimette in gioco come stagista al fianco del boss. Da questa situazione iniziale la trama si svi-



luppa senza troppi scossoni tra momenti divertenti e situazioni momentaneamente ordinarie fino al finale assolutamente ordinario, ma comunque efficace. Il Film – una commedia sentimentale classica – è confezionato veramente bene: ottima la regia di Nancy Meyers, il ritmo non cala mai per tutte le due ore di proiezione. Ottime le prove di recitazione dei protagonisti: su De Niro c'è poco da dire, un maestro sia nei ruoli drammatici sia in quelli più “leggeri”, la Hathaway è una piacevole conferma quando recita accanto a mostri sacri come nell'ottimo *“Il diavolo veste Prada”* del 2006 con Meryl Streep. Efficace la colonna sonora e la fotografia. Una produzione “onestà” che riesce a intrattenere bene e merita di essere vista. Quello che ci ha colpito particolarmente è la quantità di spunti di riflessione che scaturiscono dalla visione. Per cominciare la questione generazionale: l'anziano Ben si ritrova molto



a cura di **Giovanni Corsaro**
Esecutivo Nazionale FABI Giovani

presto a diventare un punto di riferimento per i suoi giovanissimi colleghi, dispensando consigli non solo di tipo professionale (molto carina la spiegazione dell'utilità del fazzoletto da taschino). A dire il vero la generazione dei “nativi digitali” non fa una gran bella figura al cospetto della “vecchia scuola”, ma la regista si guarda bene dal dare un giudizio definitivo, che viene rimesso allo spettatore. Interessante la finestra che viene aperta sulla “new economy” davanti ai nostri occhi si materializza in tutta la sua potenza una “web start-up” di successo, un'azienda che in pochi mesi dà lavoro a oltre 200 persone e dove i ritmi sono a dir poco schizofrenici. Un ulteriore aspetto degno di nota è la questione di genere. Jules è una giovane donna che ha creato dal nulla un business di successo. Ma è anche madre e moglie, e questa condizione rischia di compromettere la sua folgorante carriera. Assistiamo, quindi, ad un curioso ribaltamento dei ruoli tra la donna e l'uomo che, a dispetto di un'emancipazione – a parole – compiuta, mette lo spettatore di fronte alla storica scelta da fare tra la famiglia e il lavoro. C'è da dire che in questo caso la sceneggiatura prende una posizione netta, a favore del secondo, ma sull'argomento si potrebbe dibattere veramente all'infinito. In definitiva una pellicola che piacerà a molti, giovani e meno giovani, uomini e soprattutto donne. Uscito in Italia alla fine del 2015 si trova già nei circuiti di home video. Un'ottima scelta per passare una piacevole serata. ■

VELOCITÀ e COLORE

**AUTOMOBILI
LAMBORGHINI
CELEBRA I 50 ANNI
DELLA MIURA
CON UNA MOSTRA
D'ARTE NEL SUO
MUSEO STORICO
APERTA FINO
AL 30 GIUGNO**

Automobili Lamborghini inaugura le celebrazioni del 50° anniversario della Miura con una mostra d'arte *"Velocità e Colore"*, esposta fino al 30 giugno presso il Museo storico della Casa a Sant'Agata Bolognese. Ad interpretare la Miura e il marchio del Toro è stato chiamato un artista del territorio, Alfonso Borghi, di Campegine (Reggio Emilia), che nelle sue 10 opere esposte in mostra ne interpreta l'anima, l'essenza e i colori. Caratterizzata da un linguaggio informale e astratto, la pittura di Borghi è il risultato della rielaborazione inconscia delle forme dinamiche, degli stilemi del design e dell'innovazione nei colori che hanno

da sempre contraddistinto le super sportive Lamborghini. Dieci tele di grandi dimensioni (8 da 200x150 cm e 2 da 180x180 cm) a olio e tecnica mista svelano lentamente tra forti giochi di colore ad effetto tridimensionale alcuni particolari di Lamborghini di ieri e di oggi, dall'iconica Miura alla Reventón, dalla Sesto Elemento all'Aventador.

Il CEO di Automobili Lamborghini, Stefano Domenicali, ha dichiarato: "L'incontro tra arte e mito automobilistico è un connubio vincente. Le vetture Lamborghini, dalle origini a oggi, sono capolavori di arte motoristica, dove design, maestria artigianale e genio ingegneristico si



di Frog

AUTOMOBILI LAMBORGHINI, UN MITO TUTTO EMILIANO

Fondata nel 1963, Automobili Lamborghini ha sede a Sant'Agata Bolognese. La Lamborghini Huracán LP 610-4, che ha festeggiato il proprio debutto mondiale al Salone di Ginevra 2014, la Huracán Spyder e la versione LP 580-2 a trazione posteriore del 2015 sono le eredi dell'iconica Gallardo e, grazie alla loro tecnologia innovativa e alle prestazioni eccezionali, ridefiniscono l'esperienza di guida delle supersportive di lusso. L'Aventador LP 700-4 e l'Aventador LP 750-4 Superveloce, nelle versioni Coupé e Roadster, rappresentano il nuovo punto di riferimento nel panorama delle supersportive di lusso con motore V12. Con 135 concessionari in tutto il mondo, in mezzo secolo di vita Automobili Lamborghini ha creato una serie ininterrotta di auto da sogno, che annovera 350 GT, Miura, Espada, Countach, Diablo, Murciélago, e serie limitate come Reventón, Sesto Elemento e Aventador J; Veneno Coupé, Egoista e Veneno Roadster sono state create per celebrare i 50 anni dell'azienda nel 2013, mentre la Centenario commemora i 100 anni dalla nascita del fondatore Ferruccio Lamborghini nel 2016.

fondono. Con questa mostra abbiamo voluto rendere tributo alla ricchezza del nostro patrimonio storico, ai 50 anni della Miura e inteso sperimentare nuovi linguaggi e strumenti di valorizzazione culturale”.

L'esposizione si inserisce naturalmente e nel rispetto della prestigiosa collezione del Museo Lamborghini di Sant'Agata Bolognese, inaugurato nel 2001. Un luogo unico frutto della volontà di Automobili Lamborghini di mettere in luce il suo importante patrimonio storico, che coniuga la migliore tradizione artigianale italiana con una costante innovazione tecnologica. Le più belle automobili progettate

**MUSEO
LAMBORGHINI**
Sant'Agata Bolognese

**VELOCITÀ
E COLORE**

sino al 30 giugno
dal lunedì al sabato
dalle 10 alle 17

e costruite a Sant'Agata Bolognese – dal 1963 sino ad oggi – sono presentate agli occhi dei visitatori in una sequenza mozzafiato: percorrendo i due piani del Museo si possono ammirare sia vetture storiche

come la 350 GT, la Miura, la Countach, l'LM 002 e la Diablo, sia concept e vetture in serie limitata come la Reventón, la Sesto Elemento e l'Urus, il concept del futuro SUV Lamborghini.

L'esposizione, che ha visto la collaborazione di Automobili Lamborghini, Artioli 1899 (storico editore modenese e società di eventi culturali) e il Prof. Paolo Fontanesi, è accompagnata da un volume edito da Artioli 1899. I capitoli sul mondo Lamborghini sono a cura del giornalista Daniele Buzzonetti e integrano la sezione riservata alla mostra con un intervento di Vittorio Sgarbi, che ha tenuto a battesimo l'inaugurazione. ■



PET THERAPY

CHE COS'È E A COSA SERVE

Gli interventi assistiti con animali, genericamente indicati con il termine Pet Therapy, comprendono una vasta gamma di progetti finalizzati a migliorare la salute e il benessere delle persone, con l'ausilio di animali da compagnia.

Per intervento di pet therapy non s'intende un intervento terapeutico vero e proprio, ma un'azione co-terapeutica, vale a dire un progetto che ha come obiettivo la facilitazione di un processo terapeutico già in atto. Gli obiettivi vengono

scelti in accordo con le figure sanitarie che si occupano del paziente, con lo scopo di migliorare il benessere in generale e facilitare il percorso riabilitativo attraverso una specifica azione di empowerment, ovvero un processo di crescita basato sull'incremento della stima di sé; altre volte ha l'obiettivo di dare una marcatura emozionale e un significato differente a ciò che il soggetto sta vivendo in quella particolare situazione. L'impiego di un animale in questo campo costituisce una forte "leva

motivazionale" soprattutto per i bambini dai quali è percepita come un gioco. È, tuttavia, compito dello specialista utilizzare al meglio questo stimolo per seguire un dettagliato e rigoroso programma educativo e/o riabilitativo.

La Pet Therapy è indicata per tutti coloro che presentano problemi di comunicazione, relazione e socializzazione. Questi interventi sono impiegati in pazienti affetti da depressione, autismo e disturbi generici dello sviluppo, per potenziare l'area della socializzazione, in

LA PET THERAPY È INDICATA PER TUTTI COLORO CHE PRESENTANO PROBLEMI DI COMUNICAZIONE, RELAZIONE E SOCIALIZZAZIONE

pazienti affetti da disturbi psichiatrici o neurologici per accrescere l'area cognitiva, in pazienti con difficoltà di adattamento e disturbi dell'apprendimento per aumentare la sfera emotiva, in pazienti con difficoltà neuromotorie per potenziare l'attività motoria; infine può essere utilizzata anche per la riabilitazione motoria ed il recupero psicofisico.

Il Ministero della Salute, al fine di promuovere la ricerca, di standardizzare i protocolli operativi e potenziare le collaborazioni tra medicina umana e veterinaria, nel giugno 2009 ha istituito il "Centro di riferimento nazionale per gli interventi assistiti con gli animali e pet therapy" e ha iniziato un intenso lavoro conclusosi con l'approvazione dell'accordo Stato-Regioni relativo alle "Linee guida nazionali per gli interventi assistiti con gli animali (IAA)".

Per definizione gli IAA sono rivolti prevalentemente a persone con disturbi della sfera fisica, neuromotoria, mentale e psichica, dipen-

denti da qualunque causa, ma possono essere indirizzati anche ad individui sani. In base agli ambiti di attività si classificano in:

Terapia assistita con animali (TAA): vero e proprio intervento a valenza terapeutica, personalizzati sul paziente e che richiede apposita prescrizione medica

Educazione assistita con animali (EAA): intervento di tipo educativo che ha il fine di promuovere, attivare e sostenere le risorse e le potenzialità di crescita e progettualità individuale, di relazione e di inserimento sociale delle persone in difficoltà; trova applicazione in diverse situazioni, quali ad esempio, prolungata ospedalizzazione, difficoltà nell'ambito relazionale nell'infanzia e adolescenza, disagio emozionale psicoaffettivo, situazioni di istituzionalizzazione di vario tipo

Attività assistita con animali (AAA): intervento con finalità di tipo ludico ricreativo, attraverso il quale si promuove il miglioramento della qualità della vita e la corretta interazione uomo-animale.

Nonostante in Italia sia ancora esiguo il numero di pubblicazioni scientifiche attestanti l'efficacia terapeutica degli IAA, i risultati di alcuni progetti di ricerca condotti in collaborazione con il centro di riferimento nazionale e con l'istituto superiore di sanità e i successi ottenuti negli anni presso noti centri di eccellenza, come l'ospedale Meyer di Firenze, sono estremamente incoraggianti.

A questo proposito è possibile far riferimento alla dott.ssa Francesca Mugnai, presidente dell'associazione Antropozoa e responsabile della Pet Therapy, presso l'ospedale Meyer che attualmente è l'esempio più significativo in Italia di attività e terapia con gli animali, che grazie alla Fondazione Meyer è attivo ormai da circa 15 anni.

Fonti:
www.genitorimagazine.it
"Pet Therapy" di Roberto Marchesini
Linee guida nazionali per gli interventi assistiti dagli animali (25 marzo 2015)



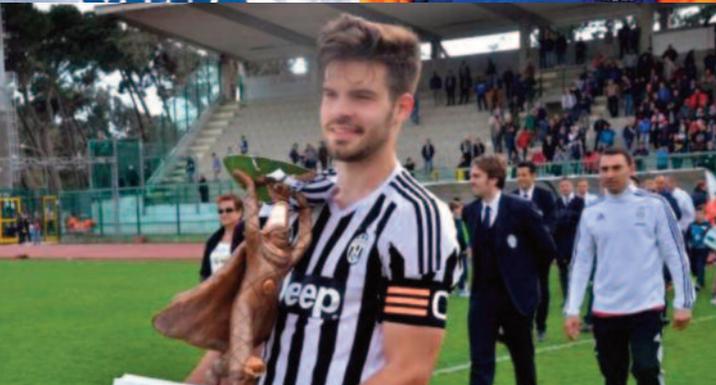


GIOVANI ESORDI AL VIAREGGIO

Il mese di marzo è da sempre un mese cruciale per le squadre di calcio, si passa infatti dalla ripresa dei turni delle coppe europee alle fasi in cui si iniziano a definire quali saranno gli obiettivi stagionali nei vari campionati nazionali. È, inoltre, un mese importante per i giovani calciatori e per i loro sogni di fare dello sport che praticano per divertimento, il mestiere della vita.

In questo mese, infatti, si svolge una delle maggiori manifestazioni per i calciatori dei campionati giovanili di tutto il mondo, il “Viareggio Cup World Football Tournament Coppa Carnevale” o più comune-

mente conosciuto come Torneo di Viareggio. Il Torneo di Viareggio è uno dei tornei di calcio più longevi di sempre, nasce ufficialmente nel 1949, anche se la prima edizione di “prova” era stata organizzata nel 1948, e da subito viene caratterizzato da un profilo internazionale. Infatti, vengono invitate compagini provenienti da Bellinzona, Nizza e Mentone, oltre alla CGC Viareggio, Fiorentina, Lazio, Lucchese, Milan, una rappresentativa livornese e la Sampdoria. La Coppa viene vinta dal Milan, che detiene ancora oggi il record di vittorie finali, che battè la Lazio nella finalissima.



DAGLI ANNI 50 AD OGGI IL TORNEO SI È CARATTERIZZATO COME VETRINA INTERNAZIONALE PER LE SQUADRE CHE VOGLIONO METTERE IN MOSTRA I PROPRI TALENTI

mettere in mostra i propri talenti, ed è frequentatissimo dai *Talent Scout* delle principali società europee. Per arrivare ai giorni nostri, il “Viareggio” è stato il palcoscenico per i primi goal decisivi dei vari Baggio e Batistuta nei primi anni '90, Del Piero nella finale vinta del 1994 dalla Juventus, Vieri e Totti nel 1995.

La formula attuale, arrivata alla 68a edizione, prevede la partecipazione di 32 squadre, quest'anno ci sono state 20 italiane e 12 straniere provenienti dal Sud e Nord America, Africa, ed Europa.

L'edizione 2016 si è appena conclusa con la vittoria della Juventus che, con la nona affermazione nella manifestazione, aggancia il Milan in testa all'Albo d'oro del torneo. La vittoria è, quindi, solamente sfiorata dall'altra finalista, il Palermo che si arrende dopo aver battuto in semifinale i detentori del titolo, i neroazzurri interisti. Il cammino dei torinesi è passato dalla vittoria in semifinale contro lo Spezia, battuto ai rigori, nonostante i liguri abbiano potuto usufruire del vantaggio di giocare in casa. La semifinale, infatti, si è svolta in via eccezionale al “Picco” di La Spezia. In compenso il Palermo può ritenersi soddisfatto, poiché tra le proprie fila ha potuto metter in mostra tanti “gioiellini” ed una squadra completamente italiana, tra cui il miglior giocatore del torneo e capocannoniere La Gumina e il miglior portiere Marson.

Visti i precedenti, siamo sicuri che anche questa edizione del Torneo di Viareggio sarà poi l'esordio per molti campioncini, che in futuro calcheranno i campi più importanti dei campionati di tutto il mondo. ■

Negli anni successivi si afferma la formula a 16 squadre, sempre su invito, sul campo dello Stadio dei Pini si mettono in evidenza da subito quelli che saranno i campioni di domani, Trapattoni, Facchetti, Mazzola, Boninsegna solo alcuni nomi che in quegli anni da adolescenti, partecipano al torneo.

Dagli anni 50 ad oggi il Torneo si è caratterizzato come vetrina internazionale per le squadre che vogliono



LE VIRTÙ CONOSCIUTE DEGLI **ASPARAGI**

Il termine asparago o asparagio deriva dal greco *aspharagos*, che significa *germoglio*. Con questo termine si può designare sia l'intera pianta sia i germogli della pianta *Asparagus officinalis*. È una specie dioica, che porta cioè fiori maschili e femminili su piante diverse. I frutti, che vengono prodotti dalle piante femminili, sono piccole bacche rosse contenenti semi neri.

L'origine dell'asparago è antichissima e individuata in Mesopotamia. L'asparago è, infatti, originario del bacino del Mediterraneo e

dell'Asia Minore. Già gli egizi duemila anni fa lo coltivavano ed utilizzavano. Le prime testimonianze della sua coltivazione in Italia risalgono al 200 a.c., quando Catone lo citò nel *De agricultura* e più tardi Plinio il Vecchio nel *Naturalis Historia* del 79 a.c. Essi descrivono accuratamente non solo il metodo di coltivazione, ma anche quello di preparazione. Durante il Medioevo poi fu sfruttato soprattutto per le sue doti officinali. Dal XV secolo è iniziata la coltivazione in Francia, per poi, nel XVI secolo giungere all'apice della popolarità anche in

Inghilterra. Con la scoperta del Nuovo Mondo varcò l'oceano e trovò nuovi terreni idonei alla sua coltivazione. A livello mondiale attualmente il principale produttore è la Cina, che con circa sei milioni di tonnellate annue di asparagi prodotti copre l'88% della produzione mondiale. A seguire vengono gli Stati Uniti che rappresentano un modesto 3%, il Perù, la Spagna, il Messico, la Germania, la Francia, il Giappone fino ad arrivare all'Italia. Nel nostro Paese le regioni che vantano la tradizione più antica di coltivazione sono il Veneto e l'Emi-



di **Simone Capuani**
Esecutivo Nazionale FABI Giovani

media per una decina d'anni. Il fusto sotterraneo (rizoma) produce delle gemme da cui derivano i fusti, chiamati turioni, che sono la parte commestibile del prodotto. Questi turioni poi crescono e si sviluppano. Nel caso in cui crescano con coltura forzata sottoterra, in terreni appositamente preparati, in modo da restare al riparo dalla luce del sole, allora restano bianchi, altrimenti, in pieno campo, a causa della fotosintesi clorofillia-

lia Romagna. Importanti produzioni sono comunque presenti anche in Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio e Campania. Ne esistono circa duecento varietà. Le più comuni sono quattro e si può dire che sia il colore a definire varietà e località degli asparagi, con il verde che domina in diffusione nell'area mediterranea e il bianco che invece risulta prediletto nel Nord Europa e in Italia nel Veneto. Seguendo così un criterio cromatico, possiamo distinguere principalmente tra asparagi: bianchi (o di Bassano), immacolati in quanto coltivati nascosti da fonti di luce; verdi, che sono i più comuni e conosciuti, che germogliano all'aperto (da cui il colore della clorofilla); violetti, originariamente bianchi, ma con le punte che bucano il rifugio sotterraneo esponendosi così al sole per colorarsi; selvatici, di forma sottile e colore verde uniforme, che cresco-

L'ORIGINE DELL'ASPARAGO È ANTICHISSIMA E INDIVIDUATA IN MESOPOTAMIA. L'ASPARAGO È, INFATTI, ORIGINARIO DEL BACINO DEL MEDITERRANEO E DELL'ASIA MINORE

no spontanei. È seguendo la stessa scala cromatica che si può ricostruire quella del gusto: sono infatti gli asparagi bianchi quelli più delicati, mentre i verdi e selvatici risultano al palato più forti e i violetti, infine, acquistano dei toni di amaro. Molti asparagi hanno ottenuto il riconoscimento DOP o IGP. Tra i più noti quello bianco DOP di Bassano e l'IGP di Cimadolmo, quello verde IGP di Altedo e l'IGP di Badoere. Quella dell'asparago è una pianta poliennale, che vive e produce in

na, assumono una colorazione verde. Sono raccolti a mano, tagliandoli alla base con un apposito coltello. Gli asparagi vengono, quindi, refrigerati in acqua e sono commercializzati in mazzi legati manualmente tra loro solitamente con un succhione di salice chiamato "stroppa".

Questi ortaggi sono poco calorici con circa 25 calorie per 100 grammi, mentre hanno molta fibra, vitamina C (in un etto ce ne sono 25 mg, il che equivale a circa un terzo del fabbisogno di una persona

adulta), carotenoidi (i precursori della vitamina A, che ha un'azione antiossidante e protettiva della pelle e delle mucose e stimola l'azione del fegato), vitamina B e sali minerali, tra i quali calcio, fosforo e potassio. Mangiando 100



grammi di asparagi si assume circa il 75% della quantità quotidiana necessaria di acido folico, sostanza molto importante per la moltiplicazione delle cellule dell'organismo e per la sintesi di nuove proteine. Alcuni dei componenti dell'asparago sono metabolizzati ed espulsi tramite l'urina, dandole un tipico e forte odore da alcuni ritenuto sgradevole. Esso in particolare è causato da alcuni prodotti di degradazione contenenti zolfo (in particolare tioli e tioesteri). Grazie alle loro proprietà gli asparagi sono molto depurativi e diuretici, se

non ci sono controindicazioni vale la pena di approfittarne per aiutare e eliminare il ristagno di liquidi nei tessuti e, quindi, ridurre la cellulite. In generale migliorano le funzioni renali accelerando la diuresi e rimuovendo i sedimenti.

Il periodo migliore per gustare l'asparago è la primavera, da marzo a giugno, quando i germogli sono ancora teneri. Il modo migliore per consumare gli asparagi è a crudo, tagliandoli a fettine piccole e unendoli all'insalata, oppure al vapore. L'asparago può essere, comunque, servito in varie maniere e, a seconda delle tradizioni locali, esistono diverse preparazioni tipi-

zuppe, mousse o in vellutate. Nella cultura cinese è possibile assaporare l'asparago fritto accoppiato a pollo, gamberi o manzo. L'asparago, quindi, accompagna bene ogni genere di piatto, dagli antipasti ai contorni (frittate, quiches), fino ai primi piatti (con riso e pasta). Mentre per zuppe o risotti la varietà bianca è ottimale, le frittate si sposano al meglio con gli asparagi selvatici raccolti nei boschi (puoi passarli prima alcuni minuti in padella per attenuare il caratteristico sapore molto forte).

E per chi volesse approfondire la conoscenza di questo ortaggio consiglio di visitare il Museo Europeo degli Asparagi a Schrobenhausen in Baviera. Qui sono esposti gli attrezzi per la sua coltivazione, gli

IL MODO MIGLIORE PER CONSUMARE GLI ASPARAGI È A CRUDO, TAGLIANDOLI A FETTINE PICCOLE E UNENDOLI ALL'INSALATA, OPPURE AL VAPORE

che. Gli asparagi verdi in Italia sono spesso serviti facendoli saltare in padella previa lessatura, semplicemente con burro o burro e parmigiano ("asparagi alla parmigiana"). Inoltre possono venire accompagnati da uova al burro e formaggio grattugiato o sode. In Francia e in Germania è tipico servire gli asparagi bianchi con la salsa olandese. Gli asparagi possono essere usati per preparare risotti,

oggetti e gli utensili per la cucina e la tavola, realizzati in porcellana e in argento. Nella stessa città in primavera si celebra la sagra-mercato degli asparagi dove i coltivatori espongono e vendono direttamente gli asparagi del loro raccolto. Se preferite rimanere in Italia, potete sempre in primavera partecipare alle numerose sagre a tema che vengono organizzate soprattutto a Bassano e ad Altedo. ■



NORWEGIAN food

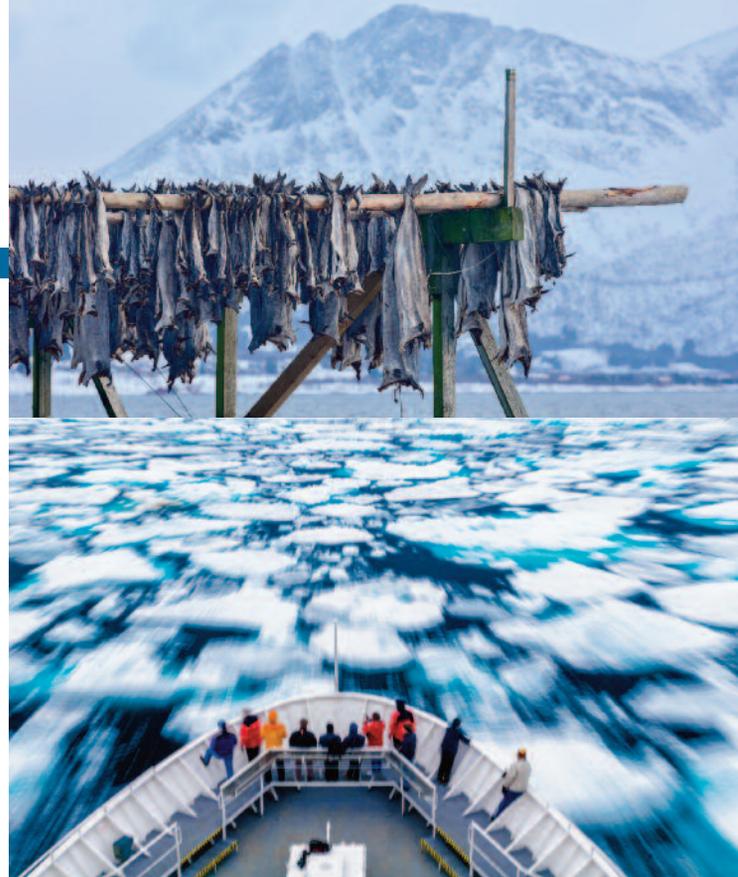
**NORWEGIAN WOOD,
CANTAVANO I BEATLES.
MA IL LEGNO, DI OTTIMA
QUALITÀ, DA QUESTE
PARTI SERVE PER
CONSERVARE OGNI SORTA
DI CIBO, COME UNO
SCRIGNO D'INASPETTATE
PRELIBATEZZE**

Un viaggio da Bergen a Capo Nord il modo migliore per capire nella maniera più naturale ciò che la Norvegia esprime in termini di food. Un itinerario, percorribile in una settimana, tappa fondamentale per il gourmet in trasferta sui fiordi. Il mercato del pesce di Bergen vale da solo la visita della città: si tiene ogni mattina sulle banchine del porto antico ed è uno spettacolo. Il vero goloso vorrebbe affittare casa anziché andare in albergo per cucinare in prima persona queste delizie: enormi granchi, astici, gamberetti, salmoni (freschi, affumicati, marinati alle erbe), trote, rane pescatrici, merluzzi e halibut (una sorta di rombo che può pesare oltre 70 chili) fino ad arrivare ad una specie dall'eccezionale valore nutritivo, che in quasi in tutto il resto del mondo è protetto, la balena.

Chi ama il pesce dovrebbe innalzare un monumento al merluzzo. Perché è buono, magro, sano. E ne può mangiare quanto ne vuole. Il fatto di sentirlo all'altro capo della lenza, irrimediabilmente agganciato all'amo, trasmette una sensazione contrastante. Un misto di felicità adolescenziale e di profondo rispetto. Insomma la preda è tua, ma le devi l'onore delle armi. Dopo tutto l'hai tirato fuori dal suo mondo, quello gelido del mare del Nord che ti sta intorno. Flocchi di neve che scendono fitti sulle onde, ►

IL MERCATO DEL PESCE DI BERGEN VALE DA SOLO LA VISITA DELLA CITTÀ: SI TIENE OGNI MATTINA SULLE BANCHINE DEL PORTO ANTICO ED È UNO SPETTACOLO

riuscendo a formare una fluttuante patina bianca. Colori che non ricordi d'aver già visto tutti insieme, perché – dove il sole riesce a passare – il nero plumbeo dell'acqua che sta sotto nubi artiche spesse chilometri confina con le celestali trasparenze tagliate da lame di luce. Il suo mondo appunto. Rispetto al quale tu, invece, resti un pesce fuor d'acqua, che viene da lontano e che ha il privilegio di trovarsi su uno dei barchini di pescatori di Sorvaer, isola di Soroya, circa 150 chilometri a ovest di Capo Nord, lontana dai flussi turistici ma riserva enogastronomica per la produzione di ottimo caviale di merluzzo. Con un peso che mediamente si aggira sui dieci chili e un muso considerevole ma per niente familiare (in effetti, a pensarci bene, stoccafissi e baccalà li vediamo sempre decapitati) finirà la sua avventura in un ristorante dove verrà servito lessato e abbinato a patate, qualche salsa e un olio extravergine d'oliva, quasi un omaggio al gusto mediterraneo. Chi volesse seguire a ritroso la “via del merluzzo” finirebbe per sbarcare a Kristiansund, dove la statua più famosa è quella di una donna di bronzo che guarda il porto tenendo in mano, appunto, un baccalà. E dove c'è un museo – in una manifattura di legno del '700 – dedicato al metodo di lavorazione: prima salato e poi messo a essiccare su rocce levigate. E poi bisognerebbe fare rotta verso il Circolo Polare Artico e lasciandoselo alle spalle giungere alle Lofoten, l'arcipelago più bello del paese, dove tra Febbraio e Marzo femmine e adulti di merluzzo si danno appuntamento a decina di migliaia per riprodursi. Un rito immutabile: pescherecci, uomini e pesci, in mezzo a monti che hanno l'aspetto delle Alpi, ma che emergono dal mare.

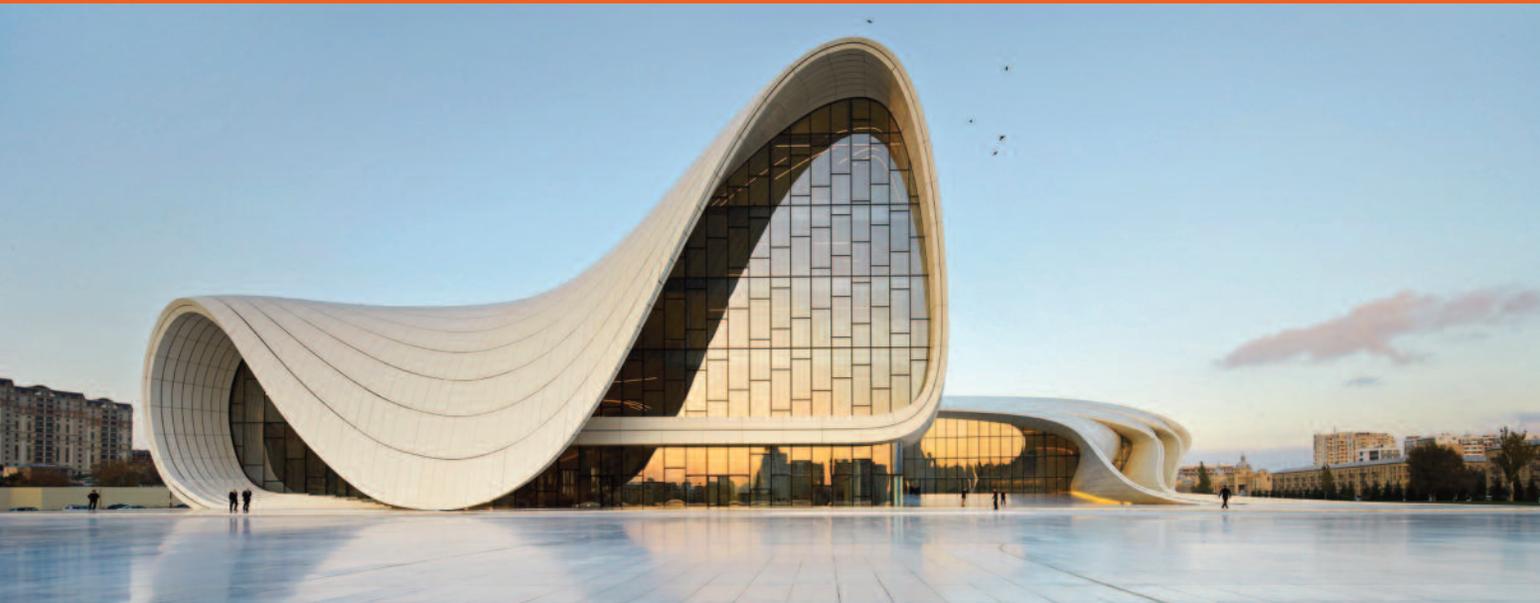


La pesca tradizionale vive ovviamente in simbiosi col suo specifico indotto. Ne sono un esempio i bottai: il legno di pino con il quale gli artigiani costruiscono le botti per la conservazione degli alimenti (aringhe in primis) ha naturali proprietà antibatteriche. Ecco perché in Norvegia, secoli fa, si usava per conservare ogni sorta di cibo: dalle aringhe al burro. Come un segno a denominazione di origine controllata. ■



“L’architettura è davvero benessere. Penso che la gente voglia sentirsi bene in uno spazio ... Da un lato si tratta di un riparo, dall’altro si tratta anche di un piacere”.

Zaha Hadid, architetto





www.fabi.it
TUTTE LE RISPOSTE IN UN CLIC.