

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



RIPARTIRE DAL SUD



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

**SPECIALE ABRUZZO,
NATURA E TRADIZIONE**
pag. 14

**SUPERBONUS:
IL PUNTO**
pag. 22

**PROFESSIONE
PIZZAIOLO**
pag. 32



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro 40 - Tel 0965-810913); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storce 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Brugherio-MB (V. Vittoria 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. le Rapisardi 281 - Tel 095 5879191); Cerda-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V. dei Tigli 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

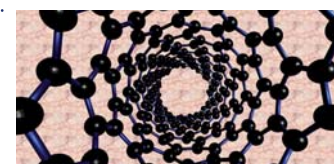
TRENTINO - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasse-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V. le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

<p>4 EDITORIALE</p> <p>Ripartire dal Mezzogiorno (DOMENICO MAMONE) 4</p> <p>6 IL SALOTTO / L'INTERVISTA</p> <p>Sabrina Zuccalà, la regina delle nanotecnologie (CARLO MARINO) 6</p> <p>9 PRIMO PIANO</p> <p>Nanotecnologie: il "cuore" delle celle solari (G.C.) 9</p> <p>10 COPERTINA</p> <p>Mezzogiorno: il 40% del Pnrr al Sud (GIUSEPPE TETTO) 10</p> <p>Abruzzo, natura e tradizione per la "regione verde d'Europa" (VANESSA POMPILI) 14</p> <p>Arrosticini, che passione, ecco il simbolo dell'Abruzzo (V.P.) 17</p>	<p>18 AGRICOLTURA</p> <p>Consorzio tutela vini d'Abruzzo: boom in Estremo Oriente (G.C.) 18</p> <p>Con la famiglia Tommasi alla scoperta dell'Aglianico (G.C.) 19</p> <p>Premi Ercole Olivario: i nomi dei vincitori (G.C.) 20</p> <p>22 FOCUS</p> <p>Superbonus: su 6.512 lavori iniziati, solo l'8% riguarda i condomini (G.C.) 22</p> <p>Superbonus 110%: facciamo il punto (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 23</p> <p>26 ITINERARI</p> <p>San Francesco Caracciolo: alla scoperta di Abruzzo e Molise (G.C.) 26</p>	<p>28 MONDO UNSIK</p> <p>"Forme" intervista Capone (Ugl): "La sfida dei fondi interprofessionali" (G.C.) 28</p> <p>Enuip patrocina "Ironwalk, la sfida di un uomo, la forza di tanti" (VANESSA POMPILI) 30</p> <p>Il pizzaiolo? Non è mestiere, è arte (RENO INSARDÀ) 32</p> <p>Sassuolo (Modena): cresce la nuova sede Unsic (G.C.) 34</p> <p>Unsic: incontro tra le parti sociali per una nuova stagione contrattuale (YLENIA FERRANTE) 34</p>
---	---	---



Ripartire dal Mezzogiorno



Luci e ombre sui fondi del Piano di ripresa

di **DOMENICO MAMONE** - presidente dell'UNSI

C'è giustamente grande attesa, soprattutto nel Mezzogiorno, per i fondi europei che arriveranno dal Piano di ripresa e resilienza (Pnrr). È, infatti, molto rilevante l'entità economica complessiva offerta dall'Unione europea. Oltrepassa persino quella del Piano Marshall, attraverso cui l'Italia ricevette una somma pari circa all'8,3 per cento del Pil, mentre con il solo Recovery Fund (escludendo Sure e eventuale Mes) siamo all'11,2 per cento del Pil italiano del 2019. Il 40 per cento delle risorse del Recovery plan sono destinate al Sud (il 53,2 per cento dei fondi per la mobilità).

Il principale auspicio è che le risorse possano contribuire a colmare l'atavica insufficienza soprattutto infrastrutturale che attanaglia il nostro Mezzogiorno. A cominciare dallo stato delle ferrovie. Due emblematici esempi tra i primi interventi riguardano proprio il trasporto su ferro: tutta la tratta adriatica che va da Lecce a Bologna dovrà essere messa nelle condizioni di essere percorsa in tempi molto più rapidi; per la Bari-Napoli si prevede una percorrenza in due ore grazie ad almeno dieci treni ad alta velocità. Si tratta di una sorta di "risarcimento" per il nostro meridione in quanto, non dimentichiamocelo, solo per l'alta velocità le risorse passate sono andate per l'88,6 per cento al Centronord e solo per l'11,4 al Sud, principalmente per Salerno.

C'è poi il capitolo della Salerno-Reggio Calabria, direttamente cruciale per almeno quattro regioni. E il potenziamento dei porti. Non bisogna poi dimenticare gli interventi su un comparto da sempre strategico per il nostro Sud come quello dell'edilizia: dal sostegno che il Pnrr garantisce al Superbonus 110% fino alla realizzazione di nuovi asili nido (4,6 miliardi di euro dedicati). C'è quindi il capitolo della sanità, con la realizzazione di reti di prossimità, strutture intermedie e telemedicina per l'assistenza sanitaria territoriale e investimenti per l'innovazione, la ricerca e la digitalizzazione del servizio sanitario nazionale.

Tutto bene, allora? Se è vero che nel documento è presente una quantità significativamente più alta rispetto ai livelli di spesa nel tempo passato, come attestato dallo Svimez, è altrettanto vero che resta la solita spada di Damocle: come verranno spesi, da un punto di vista qualitativo, questi soldi? E, soprattutto, riusciremo a spenderli?

In effetti l'incapacità di spendere bene è da sempre la palla al piede del nostro Mezzogiorno, a causa della disorganiz-



Polignano a Mare (Bari)



Ravello (Salerno)

zazione e dei limiti di sistema, talvolta dell'inadeguatezza, quasi sempre dell'asfissiante burocrazia e al peso del maffare. Ma c'è di più. Il Sud non riesce a valorizzare al meglio le proprie eccellenze, siano esse ambientali (bellezze naturali, paesaggio, biodiversità, patrimonio storico e culturale, ecc.) o produttive (agricoltura, enogastronomia, artigianato, ecc.). In sostanza i tanti valori del nostro Mezzogiorno non diventano quasi mai brand, esigenza impellente nel mercato contemporaneo: ci sono deficit di comunicazione, ma anche di reputazione e di credibilità, nonché di rispetto.

Insomma, la ripartenza non può limitarsi alla pioggia di risorse economiche, ma deve includere un rinascimento culturale di lungo periodo, una nuova consapevolezza delle proprie potenzialità capace di oltrepassare quei freni costituiti dagli stereotipi e dai preconcetti, una spinta "dal basso" - comprendendo anche il mondo formativo e accademico - che condizioni principalmente una classe dirigente statica, divisiva, spesso preda del familismo amorale.

Non mancano, per fortuna, segnali incoraggianti. Ne individuiamo soltanto due, per esempio.

Lo scorso 13 maggio 2021, il ministro per il Sud e la coesione territoriale, Mara Carfagna e il ministro degli Affari esteri e la Cooperazione internazionale, Luigi Di Maio, hanno firmato il protocollo d'intesa finalizzato ad accrescere l'internazionalizzazione delle imprese del Mezzogiorno e ad attrarre gli investitori esteri. In particolare, l'iniziativa avrà ad oggetto i seguenti interventi:

- promozione delle cosiddette Zone economiche speciali (Zes), a cura della rete diplomatico-consolare e della rete dell'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (Ice), attraverso la predisposizione di materiale finalizzato a promuovere opportunità di investimento nel Mezzogiorno per aziende e investitori esteri;
- sistematizzazione delle iniziative a sostegno dell'internazionalizzazione delle imprese delle regioni meridionali;
- creazione di strumenti dedicati di finanza agevolata e sviluppo di comparti nell'ambito del Fondo 394 di Simest e del Fondo di "Venture Capital" dedicati al Mezzogiorno, affiancati da meccanismi di garanzia pubblica sul portafoglio di investimenti partecipativi di Simest e sostegno all'accesso al credito delle piccole medie imprese esportatrici del Sud;
- sviluppo di campagne di comunicazione relative alle opportunità di investimento nelle regioni meridionali;
- iniziative di sviluppo della digitalizzazione d'impresa nelle piccole medie imprese del Mezzogiorno.

Si prevede anche l'intenzione di prorogare la decontribuzione Sud del 2021 fino al 2029, di cui potranno godere anche gli operatori economici esteri nelle Zes italiane.

Altro segnale positivo è l'attenzione dei grandi gruppi energetici per il nostro Mezzogiorno, con la convinzione che possa diventare un nuovo centro energetico nell'ambito del piano di ripresa dell'Unione europea grazie alla sua poco costosa energia solare e al potenziale per la produzione di idrogeno, come ha di recente evidenziato Marco Alvira, amministratore delegato di Snam in un evento di Bloomberg. Alvira ha fatto presente che il Sud potrebbe essere il territorio con "l'energia più economica d'Europa", aggiungendo che le infrastrutture che la collegano all'Africa potrebbero aiutare l'Italia meridionale "a diventare un importante hub per l'importazione di energia in Europa".

Insomma, il Sud può giocare la carta della transizione energetica guidata dalle nuove tecnologie, alternativa valida ai soliti sussidi. "Possiamo ottenere l'idrogeno prodotto dall'energia solare per essere in grado di competere con i combustibili fossili entro cinque anni in alcune applicazioni", ha detto il dirigente. Si spera in un nuovo capitolo anche in questo strategico settore, cancellando gli anni dei sussidi a pioggia che hanno prodotto anche danni per il territorio, ad esempio con l'assalto dei pali eolici o dei pannelli fotovoltaici nei campi a danno dell'agricoltura produttiva.

Sabrina Zuccalà, la regina delle nanotecnologie

Imprenditrice di successo, ha origini siciliane

di CARLO MARINO

Incontrare Sabrina Zuccalà è un'esperienza davvero particolare che offre una luce di speranza sulla conservazione delle bellezze uniche dell'Italia. Le nanotecnologie costituiscono la specificità della sua azienda che ne studia gli applicativi a tecnologie ed ecosistemi paralleli. Il continuo interesse per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo di nuove tecnologie, coniugato con responsabilità, rischio, merito ed etica, ha portato Sabrina Zuccalà a creare un'azienda in assoluto unica ed esclusiva, oggi eccellenza italiana e internazionale, proiettata verso il futuro: la 4Ward360.

Colmare il divario tecnologico tra la ricerca scientifica e l'ingegneria applicata è quello che ha fatto l'imprendi-

trice italiana considerata, a livello internazionale, all'avanguardia nel campo delle nanotecnologie.

Le nanotecnologie prevedono l'impiego di sostanze su scala molto piccola. Un nanometro (nm) è un milionesimo di metro (il termine deriva dalla parola greca nanos, nano). In generale, una sostanza chimica è considerata "nano" quando le sue dimensioni sono dell'ordine di 100 nm o inferiori.

La nanotecnologia è l'insieme di metodi e tecniche per la manipolazione della materia su scala atomo-molecolare ed ha l'obiettivo di realizzare prodotti e processi totalmente nuovi che durano nei secoli.

Il primo riferimento alla nanotecnologia risale al discorso



tenuto da Richard Feynman nel 1959 mentre il termine nanotecnologia fu coniato nel 1986 da Kim Eric Drexler, che definì la sua scienza: "Una tecnologia a livello molecolare che ci permetterà di porre ogni atomo dove vogliamo che esso venga posizionato".

Oggi l'azienda di Sabrina Zuccalà progetta di applicare le tecniche conservative messe a disposizione dalla nanotecnologia alla tutela e alla conservazione del patrimonio culturale italiano, rimanendo saldamente nell'ambito di quanto recita l'articolo 9 della Costituzione della Repubblica, inserito nei primi 10 articoli che ne costituiscono i principi fondamentali.

La Repubblica Italiana, infatti, sancisce, tra i suoi principi legislativi, che i beni culturali e ambientali costituiscono il patrimonio culturale italiano, definito anche patrimonio storico artistico. I beni culturali sono, quindi, identificati come un patrimonio nazionale e vanno considerati come eredità culturale intangibile nella cui tutela, conservazione e valorizzazione, le tre azioni fondamentali che guidano una corretta gestione dei beni culturali, l'utilizzo della nanotecnologia si inserisce a pieno titolo. Le nanotecnologie hanno la potenzialità — in quanto settori multidisciplinari — di arrecare enormi vantaggi alla società grazie allo sviluppo di nuovi prodotti, materiali, applicazioni e servizi e al conseguente miglioramento della produttività e della qualità della vita.

Conservare la materia di cui sono fatte ville, abbazie, castelli, altri luoghi e opere d'arte per sempre. Questo è reso possibile oggi dall'azienda di Sabrina Zuccalà che detiene uno dei quattro brevetti a livello mondiale di applicazione delle nanotecnologie. Grazie a una donna, capace e amante dell'innovazione, l'Italia ha la possibilità di essere protagonista, a livello globale, della conservazione del proprio patrimonio culturale e di quello di altri paesi.

Abbiamo avuto occasione di porre qualche domanda a Sabrina Zuccalà, che riportiamo di seguito:

- Dottoressa Zuccalà, si vuole presentare?

"Grazie per avermi dato l'opportunità di parlare di nanotecnologie e di cosa vuol dire essere imprenditori in Italia. La mia azienda si occupa di nanotecnologie. Produciamo nanomateriali. Nanomateriali è tutto, non solo ciò che può essere specifico per un settore. Produciamo nanomateriali a trecentosessanta gradi e siamo convinti di prenderci cura del nostro pianeta".



- Cosa l'ha portata ad occuparsi di nanotecnologie?

"La voglia e la volontà di mantenere inalterato nel tempo ciò che i nostri occhi possono vedere e godere. Quindi far sì che chi verrà dopo di noi possa avere l'opportunità di godere delle bellezze monumentali e artistiche che abbiamo avuto la possibilità di ammirare noi. Se ci riferiamo ai beni culturali, sarebbe bellissimo poter tramandare intatto quanto abbiamo ereditato dal passato".

- La nanotecnologia può, appunto, servire a mantenere inalterate nel tempo, le bellezze immense del nostro paese anche dal punto di vista culturale?

"Certo, diciamo che la nanotecnologia ferma il tempo. Usata nel modo giusto. Riusciamo a fermare il tempo sul bene e non solo. Si riesce a far sì che gli agenti atmosferici non deteriorino il bene. E, soprattutto, per quanto riguarda i nostri beni culturali essi devono sopportare una pressione antropica imponente. La nanotecnologia protegge appunto da tali attacchi, volontari e involontari, dell'uomo e del suo ambiente urbanizzato".

- Quindi, il futuro del nostro paese è nelle mani della nanotecnologia? Lei lo vede così, almeno per quanto riguarda la protezione dei beni culturali?

"Sì. Diciamo che abbiamo scoperto che la nanotecnologia può dare un bel futuro a tutti e spero di essere una pioniera nel campo della sua applicazione ai beni culturali".

<https://www.youtube.com/watch?v=B82XSfZxC9E>



Successi in tutto il mondo: in Cina il trattamento dell'esercito di terracotta

Sabrina Zuccalà è nata a Saronno, provincia di Varese, da padre imprenditore di origine siciliana e madre salentina. È cresciuta in un paese vicino, Uboldo, dove ha vissuto fino a 16 anni. Ricorda: "Mi evoca l'infanzia: il tepore del camino, i sapori di certe pietanze, i giochi con i coetanei, gli affetti".

Sin dall'età di sei anni, mentre le altre bambine facevano danza, lei ha praticato intensamente il karate, attività altamente formativa per "autocontrollo, esercizio, continuità e concentrazione", come racconta. A 18 anni era cintura nera.

Quindi l'università (Scienze motorie) e la pratica del kick boxing, iniziando a lavorare nella Federazione. Ha gareggiato fino a trent'anni, quando, dopo l'ennesimo intervento al setto nasale, ha deciso di smettere.

È così cominciata la nuova vita da segretaria in un'azienda a Legnano, dove ha fatto carriera, rivestendo il ruolo di manager per un decennio. E, nel frattempo, corsi di lingue (inglese, francese, albanese e poi arabo), e seconda laurea in legge.

"Il bello degli obiettivi è che, una volta raggiunti, comin-

ciano a perdere di attrattiva - spiega. Ed ecco una nuova scoperta, grazie alla conoscenza di un chimico in Ungheria: le nanotecnologie. "Mi propose di entrare in società con la sua azienda, che si occupava dello sviluppo e della produzione di formulati nanotecnologici, per sviluppare il mercato non solo in Italia ma anche all'estero. Accettai subito".

La nanotecnologia può avere una serie infinita di applicazioni in moltissimi settori, dall'elettronica alla digitalizzazione, dalla medicina all'intelligenza artificiale ai più svariati settori industriali fino alle energie rinnovabili, alla conservazione dei beni culturali e molto altro ancora.

È nata così la sua azienda, 4Ward360, oggi leader in trattamenti nano tecnologici.

Il primo incarico dal Comune di Milano, nel 2016, con il trattamento per la conservazione della pavimentazione di piazza Duca d'Aosta, davanti alla Stazione Centrale, con grande interesse da parte dei media.

Poi successi in tutto il mondo, compreso il trattamento per la protezione e conservazione dell'esercito di terracotta di Qin Shi Huang a Xi'an, in Cina, solo per citare uno degli esempi più noti.

(Giampiero Castellotti)

Nanotecnologie: il “cuore” delle celle solari

Interessante lavoro del Cnr

di G.C.

Costruire celle solari più efficaci grazie a materiali innovativi con l'impiego delle nanotecnologie, è l'obiettivo a lungo termine della ricerca condotta da quattro istituti del Consiglio nazionale delle ricerche - Istituto superconduttori, materiali innovativi e dispositivi (Cnr-Spin), Istituto officina dei materiali (Cnr-Iom), Istituto nanoscienze (Cnr-Nano), Istituto di struttura della materia (Cnr-Ism) - assieme a Università di Genova, Politecnico di Milano e Università di Milano. Lo studio, pubblicato sulla rivista *Small*, riguarda fenomeni di fisica di base, processi quantistici su scale di tempi e di dimensioni ridottissime, con possibili ripercussioni nell'ambito delle energie rinnovabili.

Per rendere più efficienti la fotocatalisi e la conversione dell'energia solare, è cruciale comprendere a fondo il principale meccanismo che sta alla loro base, ovvero l'eccitazione degli elettroni di un materiale da parte della luce. Lo studio ha riguardato nello specifico l'interazione di luce laser con nanoparticelle, che rispetto a un materiale solido hanno una maggiore efficienza nell'assorbimento della luce.

“Abbiamo osservato il comportamento delle nanoparticelle d'oro, oggetti delle dimensioni di qualche decina di nanometri (un nanometro = un milionesimo di metro) che, quando sono colpite dalla radiazione, producono un effetto chiamato plasmon di superficie. Questo fenomeno implica una maggiore efficienza di assorbimento della radiazione elettromagnetica - spiega Gian Marco Pierantozzi ricercatore di Cnr-Iom.

“Abbiamo studiato come gli elettroni eccitati dalla luce laser trasmettono energia agli altri elettroni nel materiale, prima che questa energia venga dissipata nel reticolo cristallino del materiale”.

I ricercatori hanno indagato tali processi su una scala temporale ultra-breve, quella delle centinaia di femtosecondi (un femtosecondo = un milionesimo di milionesimo di secondo). Per far questo hanno impiegato la tecnica nota come fotoemissione “pump and probe”, accessibile grazie alla strumentazione Sprint ospitata dal

NFFA Trieste, l'infrastruttura open access coordinata dal Cnr-Iom che mette a disposizione strumentazione avanzata per esperimenti di nanoscienza.

“Tutti i processi che coinvolgono interazione tra luce e materia, anche quelli nella vita di ogni giorno, avvengono su scale temporali dei femtosecondi, ma le tecniche di indagine convenzionali ci permettono di osservare solo gli effetti finali dei processi, e non il loro svolgersi in tempo reale - spiega Francesco Bisio, ricercatore di Cnr-Spin.

“È come se guardando una partita di calcio non potessimo seguire le azioni di gioco, ma solo conoscere il risultato finale. Grazie a Sprint abbiamo potuto acquisire ‘fotogrammi’ di ogni istante del processo, osservando proprio il comportamento degli elettroni eccitati, veri protagonisti di questi meccanismi”.

Lo studio costituisce una prova di principio. “Abbiamo dimostrato che è possibile studiare la dinamica ultraveloce con una tecnica come la fotoemissione, in grado di determinare direttamente l'energia degli elettroni.

Esperimenti come questo sono ancora tecnicamente impegnativi, ma aprono la strada a futuri studi quantitativamente sempre più accurati delle proprietà elettroniche di nanoparticelle metalliche a tempi ultraveloci - conclude Stefania Benedetti di Cnr-Nano.

Lo studio si è svolto sotto l'egida di una borsa Marie-Skłodowska Curie dell'Unione Europea, progetto PI@tone.

Per informazioni:

Gian Marco Pierantozzi (Cnr-Iom)
pierantozzi@iom.cnr.it

Francesco Bisio (Cnr-Spin)
francesco.bisio@spin.cnr.it

Stefania Benedetti (Cnr-Nano)
stefania.benedetti@nano.cnr.it

Flavia Mancini (Ufficio Comunicazione Cnr-Iom)
mancini@iom.cnr.it

Mezzogiorno: il 40% del Pnrr al Sud

Con 82 miliardi in cinque anni, il governo vuol far ripartire il meridione

di GIUSEPPE TETTO

La crisi pandemica, se per molti versi ha rappresenta uno di quegli eventi cardine che nella storia è servito come giro di boa alla macro-evoluzione umana, livellando differenze e rivoluzionando status quo, ma che analizzata in un'ottica "glocalizzata", più territoriale, ha fatto emergere prepotentemente quei "gap cronici" (forse è il caso di chiamare endemici) che l'Italia porta sulle sue spalle fin dai giorni dell'Unità.

È quella distanza tra Nord e Sud, da sempre freno per una totale espansione economica, che adesso il Covid19 ha messo in primo piano nell'agenda del governo, costringendo ad un'analisi risolutiva onesta, senza più tentennamenti di circostanza. Se in termini di vite umane, a pagare il diffondersi del virus è stato prevalentemente il nord, a vedersi schiacciare dal punto di vista economico è il Mezzogiorno, in quanto ha danneggiato in misura maggiore i settori centrali per l'area come il turismo e i servizi. Nei primi tre trimestri del 2020 l'occupazione ha subito un calo del 4,5 per cento, il triplo rispetto al Centro-Nord.

Come riportato da un'interessante analisi del Sole24Ore, effettuata in collaborazione dell'istituto Tagliacarene, se la ripresa economica post pandemia parte dall'industria dei beni e mostra i suoi primi segnali nella manifattura, a soffrire invece sono soprattutto i servizi: "I più sfavoriti dall'impatto del virus sono i comparti legati ai consumi delle persone (e, quindi, agli spostamenti delle persone limitati per contenere i contagi), come il turismo e la ristorazione".

La fotografia che viene fuori dal report, rivela numeri che rimarkano indelebilmente le distanze tra le due parti del Paese: "Solo tre donne ogni dieci lavorano nel Mezzogiorno, contro sei su dieci al Centro Nord, nel reddito disponibile delle famiglie il divario territoriale tocca il 38% e la spesa sociale dei Comuni al Sud è pari a 78 euro pro capite rispetto ai 147 euro spesi nel resto del Paese. Le presenze turistiche per chilometro quadrato, infine, nonostante il potenziale del territorio, sono circa un terzo nel Meridione" Un'asimmetria sociale, ben evidenziata

dall'indice di povertà assoluta che al Sud in alcuni territori registra picchi pari all'11% della popolazione residente, con un'incidenza media stimata per il 2020 del 9,3% (contro una media nazionale del 7,7 per cento). Un gap che resta, nonostante nell'anno della pandemia l'incremento maggiore della povertà (+1,8%) si sia registrato al Nord, dove l'incidenza però si ferma al 7,7 per cento.

Pr quanto riguarda poi lo sviluppo imprenditoriale, nel Mezzogiorno stentano a nascere grandi aziende: analizzando le realtà extra agricole, il numero medio degli addetti è di 2,9 contro i 3,9 del Centro nord. Sul territorio poi pesa anche una scarsa apertura internazionale che porta la quota di export ad una media del 12%, contro il 31% registrato altrove. Senza contare che solo il 60% delle imprese al sud ha un sito internet. Un fatto questo anche dovuto a gravi carenze infrastrutturali: "Il digital divide si concretizza in meno del 27% degli edifici coperti dalla rete fissa per l'accesso ultra veloce a internet. E l'alta velocità ferroviaria, completamente inesistente in alcune regioni del Sud, si stende per appena 0,9 km ogni 100mila abitanti".

Non è un caso allora che "crescita e sviluppo" delle regioni meridionali siano le parole d'ordine di una grossa fetta del Piano nazionale di ripresa e resilienza italiano. Tanto che il Pnrr, come ricordato dal premier Mario Draghi in Aula alla Camera, "spiega in modo chiaro come verranno inserite le risorse per il Sud: il 40% delle risorse a fronte del 34% della popolazione, ripartite con il criterio del territorio. Sono 82 miliardi, una cifra molto più alta della quota di Pil". Ricordiamo che il Pnrr è "capitolo" italiano del più ampio Piano europeo di 672,5 miliardi, rivolto a sostenere le riforme e gli investimenti effettuati dagli Stati membri per attenuare l'impatto economico e sociale della pandemia da Covid19 e preparare le relative economie alle sfide delle transizioni ecologica e digitale. All'Italia spettano 191,5 miliardi, ai quali si aggiungono ulteriori 30,6 miliardi di risorse statali del cosiddetto Fondo complementare, che finanzierà i progetti selezionati che a vario titolo non potranno rientrare nel Pnrr.

LA «QUOTA SUD» NEL PNRR



Ministero per il Sud e la Coesione territoriale

Percentuale destinata al Sud del totale delle risorse territorializzate

- 1 - Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura - 36,1%**
- 2 - Rivoluzione verde e transizione ecologica - 34,3%**
- 3 - Infrastrutture per la mobilità sostenibile - 53,2%**
- 4 - Istruzione e ricerca - 45,7%**
- 5 - Inclusione e Coesione - 39,4%**
- 6 - Salute – 35/37%***

**Sulla base del riparto tra le Regioni*

Sempre Draghi ricorda che non si tratta di un “tetto massimo”, bensì del punto di partenza: se le regioni meridionali sapranno sfruttare questa opportunità, la quota del 40% potrà solo crescere. Le riforme per migliorare la pubblica amministrazione e accelerare gli investimenti, contenute nel Piano, hanno un impatto rilevante sul Sud e contribuiscono a una migliore efficacia nell'impiego di tutti i fondi, non solo quelli del Pnrr assegnati su base competitiva (come il cosiddetto Superbonus edilizio) ma anche gli altri già previsti che arriveranno a partire da quest'anno e - in alcuni casi - fino al 2030.

Un'altra riforma molto attesa, rivolta a garantire alle popolazioni meridionali l'effettivo rispetto dei diritti di cittadinanza, è quella che riguarda la definizione del Livello essenziale delle prestazioni (Lep) per alcuni servizi alla persona, partendo dagli asili nido. Sono previsti inoltre un piano d'azione contro il lavoro sommerso e investimenti per la valorizzazione dei beni confiscati alla mafia, così da potenziare l'edilizia residenziale pubblica, rigenerare le aree urbane, migliorare i servizi socio-culturali e quelli di prossimità.

Tutte queste obiettivi sono stati sintetizzate e racchiuse in singole missioni specifiche che si realizzeranno nel Mezzogiorno:

- **Missione 1** - “Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura” che prevedono 14,58 miliardi (pari al

36,1% dell'intera dotazione della missione) per incidere sulla produttività delle Pmi e migliorare la connettività nelle zone rurali e nelle aree interne.

- **Missione 2** - “Rivoluzione verde e transizione ecologica”, 23 miliardi (il 34,3%) per migliorare la gestione dei rifiuti e ridurre l'elevato livello di dispersione delle risorse idriche.

- **Missione 3** - “Infrastrutture per la mobilità sostenibile” 14,53 miliardi (53,2%) per rafforzare le infrastrutture, a partire dall'alta velocità ferroviaria (in riferimento soprattutto alle tratte Salerno-Reggio Calabria, Napoli-Bari, Palermo-Catania-Messina e Taranto-Potenza Battipaglia) e l'intermodalità e la logistica integrata.

- **Missione 4** - “Istruzione e ricerca” 14,63 miliardi (45,7%) con l'obiettivo di migliorare la presenza di asili nido e scuole per l'infanzia, potenziare e ammodernare l'edilizia scolastica, contrastare l'abbandono scolastico e la povertà educativa, creare nuovi centri di eccellenza della ricerca attraverso la nascita di ecosistemi dell'innovazione.

- **Missione 5** - “Inclusione e Coesione” 8,81 miliardi (39,4%) per consolidare i servizi essenziali (a partire da quelli socio-sanitari) e abbattere il divario di connettività

Impatto del PNRR sul PIL

PIL 2020 - PIL 2026

ITALIA +16% circa

SUD +24% circa



*Rielaborazione MINSUD su stime MEF-DT e dati MACGEM-IT

e digitalizzazione nelle aree marginali, riformare e potenziare le infrastrutture delle Zes.

- **Missione 6** - "Salute" 6 miliardi (35-37%) per superare i divari tra i diversi sistemi sanitari regionali, attraverso la riorganizzazione delle politiche della salute e investimenti basati sui fabbisogni assistenziali.

In base alle stime del ministero per il Sud e la Coesione territoriale, effettuate su elaborazione dei dati del ministero dell'Economia e delle Finanze riguardo all'impatto sul Pil italiano e su quello meridionale delle misure e delle riforme previste nel Pnrr, è prevista una **crescerà nel quinquennio 2021-2026 del 24% circa rispetto al valore assoluto del 2020.**

L'impatto del Pnrr sulla crescita del Pil nazionale nell'arco dei 5 anni sarebbe di circa il 16% (per il Centro-Nord sarebbe del 13% circa). Secondo il ministero guidato da Mara Carfagna, entro il 2026, se le misure del Piano saranno pienamente applicate, il Pil del Mezzogiorno costituirà oltre il 24% di quello nazionale: "Le proiezioni sulla ricaduta degli investimenti per il Sud del PNRR - ha commentato il ministro Mara Carfagna - confermano un dato rilevantisimo: nei prossimi cinque anni, per la prima volta dagli anni '70, si avvierà un processo di convergenza tra Sud e Centro Nord. Credo che questi numeri debbano incoraggiare tutte le amministrazioni meridionali a 'sfruttare' al massimo le opportunità che

offre il Pnrr". Per rendere chiaro il piano d'azione, ministero del Sud, ha reso noto un elenco sintetico dei principali strumenti di intervento. Sono tutti fondi tra loro complementari e sono aggiuntivi rispetto alle risorse assegnate annualmente dal bilancio dello Stato agli investimenti nelle regioni meridionali, che non possono essere inferiori al 34% di quanto stanziato a livello nazionale.

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Come anticipato, al Sud andrà il 40% dei fondi territorializzabili (cioè riferiti a progetti con ricadute su territori specifici) ossia circa **82 miliardi** su un totale di 206.

Come annunciato dal presidente Draghi, un ulteriore stanziamento di **9,4 miliardi** sarà aggiunto al Fondo complementare e sarà rivolto esclusivamente al completamento della linea ferroviaria ad alta velocità tra Salerno e Reggio Calabria, già in parte finanziata all'interno del Pnrr.

REACT-EU

È il secondo piano in ordine di consistenza del pacchetto europeo "Next Generation EU": 50,6 miliardi di euro (a prezzi correnti). All'Italia andranno 13,5 miliardi (la quota più consistente), dei quali **8,4 miliardi** sono destinati a interventi nel Mezzogiorno. Queste risorse andranno a sommarsi a quelle già previste per il ciclo della politica



di coesione europea 2014-2020 e saranno erogate nel 2021 e 2022 per progetti da realizzare entro il 2023. La programmazione di questi fondi spetta al ministro per il Sud e la Coesione territoriale, che ha predisposto un apposito piano per l'utilizzo delle risorse, inviato alla Commissione europea.

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO EUROPEI

Sono il principale strumento ordinario della politica di coesione europea. Sono finanziati attraverso il bilancio dell'Ue (Quadro finanziario pluriennale) e sono organizzati in cicli settennali: il prossimo, i cui piani sono in via di definizione, riguarda il periodo 2021-2027 e assegna all'Italia circa 42 miliardi, ai quali se ne aggiungeranno altri 40 di cofinanziamento nazionale e regionale. Alle regioni meridionali, spettano complessivamente **54,23 miliardi**.

Le risorse afferiscono, nello specifico, a 5 fondi: Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (Fesr), Fondo Sociale Europeo (Fse), Fondo di Coesione (riservato agli Stati membri meno sviluppati), Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (Feasr), Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (Feamp). La strategia e le priorità nell'uso di questi fondi sono definite da un Accordo di Partenariato stipulato da ogni Stato membro con Bruxelles, nell'ambito degli obiettivi comuni rivolti per il prossimo ciclo a creare un'Europa più intelligente, verde, connessa, sociale e vicina ai cittadini.

FONDO DI SVILUPPO E COESIONE

È il Fondo nazionale che, come quelli europei su citati,

finanzia progetti finalizzati alla coesione economica, sociale e territoriale del Paese e alla rimozione degli squilibri economici e sociali interni. La Legge di Bilancio 2021 assegna complessivamente al Fsc 50 miliardi di euro tra il 2021 e il 2030, ai quali se ne aggiungeranno ulteriori 23 con la Legge di Bilancio 2022. Di questi, l'80% è riservato per legge al Mezzogiorno, che così risulterà destinatario di **58 miliardi**.

Una quota del Fsc pari a 15,5 miliardi è anticipata per finanziare progetti contenuti nel Pnrr, ma il Fondo complementare varato dal Consiglio dei ministri il 29 aprile 2021 incrementa le risorse del Fsc per lo stesso importo. Ne risulta che **la quota complessiva del Fondo resta invariata**.

A queste risorse, inoltre, si aggiungono ulteriori **24 miliardi** programmati e già stanziati per il ciclo 2014/2020 e non ancora spesi dalle amministrazioni competenti.

JUST TRANSITION FUND

Si tratta del programma europeo contenuto in "Next Generation EU" rivolto alla transizione ecologica degli Stati membri, attraverso la diversificazione economica e la riconversione dei territori interessati. All'Italia saranno destinati **937 milioni**, che saranno utilizzati per la riconversione dello stabilimento ex Ilva di Taranto e per la riqualificazione della regione del Sulcis in Sardegna.

(dati ministero Sud)

Abruzzo, natura e tradizione per la “regione verde d’Europa”

Può competere con le mete turistiche internazionali

di VANESSA POMPILI

Situato nel cuore dell’Italia appenninica, collocato geograficamente al centro della Penisola, l’Abruzzo da sempre viene annoverato tra le regioni del Sud. Sarà per l’appartenenza storica al Regno delle Due Sicilie, per la consolidata tradizione agricola, pastorale ed artigiana, ma senza alcun dubbio l’Abruzzo ben s’inserisce nel panorama socio culturale ed economico del Meridione.

Spesso quando si pensa a questa regione, la mente la associa ad eventi negativi a causa del devastante terremoto dell’Aquila del 2009 o della tragedia che ha investito l’hotel Rigopiano nel 2017. Disastri ambientali dalle terribili conseguenze in termini di vite umane, e non solo, che non dovrebbero però oscurare la bellezza e la ricchezza di una terra dalle non poche qualità e risorse. Definita dall’Agenzia Spaziale Europea la “regione verde d’Europa”, l’Abruzzo vanta la presenza di tre parchi nazionali (il Parco d’Abruzzo Lazio e Molise con i suoi 49.680 ettari, il Parco della Maiella con 74.095 ettari e il Parco del Gran Sasso e Monti della Laga con 150.000 ettari) e di numerose aree protette e riserve naturali, più di 30 tra oasi e riserve, che ricoprono circa un terzo della sua superficie, come il Parco naturale regionale del Sirente Velino, nella provincia aquilana, che si estende per ben 54.361 ettari. Passeggiando all’interno dei parchi si possono ammirare rare specie botaniche ed avvistare gli animali simbolo della regione: il lupo appenninico e l’orso bruno marsicano. Il 75 per cento dell’Abruzzo è situato al di sopra dei 750 metri di quota, con piccoli paesi solitari arroccati sulla montagna. La regione accoglie 23 tra i borghi più belli d’Italia ed annovera tra le sue fila ben 39 castelli medievali in ottimo stato di conservazione. Terra ricca di storia ed arte, vanta la presenza di 154 musei, 6 pinacoteche e 12 siti archeologici dislocati in varie città del suo territorio. Forte il richiamo all’essenza mistica e religiosa del passato testimoniata dai molti eremi religiosi, per l’esattezza 10, luoghi di antica bellezza ed indiscusso fascino, intagliati sulle montagne, tra pareti rocciose e fitti boschi che concedono scorci

mozzafiato sulle vallate selvagge e silenziose. La natura prevalentemente montuosa del suo territorio, viene ingentilita dalla presenza degli oltre 130 chilometri di costa che si affacciano sull’Adriatico, con l’area marina protetta di “Torre del Cerrano”, nel teramano, che alterna dune e pinete al suo paesaggio, e proseguendo verso sud, tra Ortona e Vasto, con i caratteristici trabocchi, piattaforme di legno protese sul mare sostenute da pali sottili ancorati a scogli sommersi collegati alla terra ferma per mezzo di una passerella di tronchi. Le tipiche costruzioni, paragonate da Gabriele D’Annunzio a “ragni colossali” e descritti nel “Il trionfo della morte” come “macchine che parevano vivere di vita propria”, rappresentano antiche testimonianze di depositi di attrezzi e ripari per i pescatori durante i temporali.

Citando il pescarese D’Annunzio, non si può non constatare quanto l’Abruzzo sia stato terra d’ispirazione per tanti artisti che qui sono nati e vissuti: dal filosofo Benedetto Croce, ai letterati Ignazio Silone e Ennio Flaiano, all’intera famiglia Cascella, con i pittori Basilio, Michele e Tommaso e lo scultore Pietro.

La commistione di natura, arte, storia e cultura ha fatto in modo che la regione da sempre eserciti l’interesse di viaggiatori stranieri. È di qualche anno fa l’articolo di Lisa Fogarty, apparso sul quotidiano britannico The Independent, dal titolo “Abruzzo incontaminato” che descrive così uno degli ultimi territori selvaggi d’Italia: “Ha parchi nazionali incontaminati, spiagge sabbiose pulite, resti romani e villaggi tranquilli, ed è spesso soprannominata ‘la regione più verde d’Europa’. Con questi complimenti, penseresti che l’Abruzzo sia un nome familiare. Eppure anche gli habitués della Toscana, della Puglia e del resto del ‘Bel Paese’ non ci hanno mai messo piede”. La giornalista ha acutamente evidenziato una fragilità insita nel settore turismo italiano, soprattutto meridionale, che non riesce a sfruttare ed a valorizzare al massimo le potenzialità messe a disposizione dal proprio territorio.

Questo limite del comparto turistico si è palesato anche nei dati presentati a maggio 2020 dall’Isnat, l’Istituto na-



Civitella del Tronto (Teramo)

zionale ricerche turistiche, che ha quantificato e delineato le caratteristiche della filiera abruzzese contando quasi 18 mila imprese, pari all'11 per cento del sistema imprenditoriale regionale, e poco più di 55 mila addetti (14 per cento dell'occupazione abruzzese). La regione si pone solo al quindicesimo posto in Italia sia per numero di imprese, sia per numero di addetti impiegati nel settore, ed i dati raccolti mostrano la relativamente maggiore presenza di attività di piccole e piccolissime dimensioni rispetto alla media del Paese. Nel report dell'Istituto, riportando il numero degli addetti impiegati nelle attività turistiche alla popolazione residente, emerge come il turismo, pur svolgendo un certo ruolo nell'economia regionale, non caratterizzi di fatto l'Abruzzo come una regione turistica in senso stretto (registrando 39 addetti nella filiera turistica ogni 1.000 abitanti, su una media italiana di 41). Pur disponendo di circa 3.000 strutture ricettive, di cui 774 alberghi, con un'offerta totale di oltre 112 mila letti, il grado di utilizzo di questa offerta è piuttosto basso confrontato con il dato nazionale: in Abruzzo è del 15,4 per cento contro il 23 per cento del resto d'Italia.

Mentre il turismo balneare vede specializzato il 20 per cento delle imprese regionali, si nota una certa distanza rispetto a due altri importanti segmenti di domanda rilevanti nel resto del Paese: il turismo culturale e quello enogastronomico. Tale divario rappresenta un segnale importante a dimostrazione che l'Abruzzo, nonostante disponga di destinazioni con un degno patrimonio storico-culturale e di realtà emergenti nell'ambito del panorama enogastronomico nazionale, nella realtà dei fatti

non vengano ancora debitamente valorizzate. L'avvento della pandemia ha avuto ripercussioni negative su tutta la filiera turistica italiana ed internazionale ma, al di fuori di ogni previsione, l'Abruzzo ne ha tratto in qualche modo giovamento.

Nel rapporto dell'Isnart presentato ad ottobre 2020, è stato infatti rilevato come la regione abbia visto raddoppiare il numero di turisti, così come la sua quota di mercato italiano, che è passata dal 2,6 per cento del 2019 al 5,5 per cento nel 2020. Il successo di presenze della stagione estiva 2020 è da ricondurre alla scelta degli italiani di optare per un turismo di prossimità, oltre che per la soddisfacente offerta naturalistica e sportiva che il territorio mette a disposizione.

In una visione d'insieme, tirando le somme, si può senz'altro affermare che l'Abruzzo è un territorio da scoprire e su cui lavorare in una prospettiva migliorativa soprattutto in termini di servizi ed organizzazione. Aspetto che lo accomuna alle altre regioni del Sud e lo diversifica da quelle del Nord. Si potrebbe quasi definire una "terra di mezzo", con caratteristiche e dinamiche propriamente del Meridione, ma costantemente in attività, proteso verso gli standard del Centro Nord. Nell'analisi della Svimez sull'economia e la società del Mezzogiorno, viene evidenziato come nel 2021, l'Abruzzo sia, a pari merito con la Puglia, la seconda regione meridionale più reattiva (sul podio troviamo la Basilicata) a conferma della presenza di un sistema produttivo più strutturato ed integrato con i mercati esterni.

Nel Rapporto Svimez la ripresa dell'Abruzzo è dovuta soprattutto alle costruzioni che segnano un promettente



Affreschi trecenteschi ad Atri (Teramo)

+12,7 per cento. In lenta crescita anche i servizi (+1,7), mentre l'agricoltura ristagna (-0,3) e l'industria in senso stretto arretra del -1,2 per cento.

Anche l'Istat individua alcune criticità regionali come ad esempio la mancanza di un'infrastruttura telematica stabile e veloce, elemento indispensabile per la transizione al digitale. Per l'Istituto nazionale di statistica, in Abruzzo un numero rilevante di famiglie non dispone di un accesso Internet da casa, (il 23,9 per cento) e poco più di un quarto delle famiglie non utilizzatrici (28,3), ritiene che l'accesso ad Internet sia non utile e/o non interessante. Analizzando la composizione anagrafica della popolazione residente, risalta una prevalenza di classi più adulte (65-74 anni) rispetto alla media nazionale ed una forte incidenza di ultra 75enni in confronto al dato medio italiano. Pochi nati negli ultimi anni e molti giovani che emigrano fuori regione per studio o lavoro. Negli ultimi cinque anni si è verificato un calo complessivo dei residenti pari all'1,94 per cento, nettamente superiore alla media nazionale dello 0,91. E' sicuramente L'Aquila la provincia ad aver subito il maggiore decremento demografico in percentuale, con oltre meno 8mila residenti negli ultimi cinque anni. Uno spopolamento accentuato soprattutto nei piccoli comuni di montagna, un fenomeno di desertificazione e declino demografico in linea con le altre regioni del Mezzogiorno. Non a caso l'Abruzzo ha una lunga storia di emigrazione regionale alle spalle, con la prima importante ondata migratoria tra fine '800 ed inizi '900 e la successiva emigrazione di

massa dopo la Seconda guerra mondiale. Come ricorda il Consiglio regionale abruzzese nel mondo, "fatica, sofferenza, orgoglio: tre parole che esprimono l'epopea dei nostri connazionali e corregionali che a milioni tra Otto e Novecento hanno affrontato difficoltà e pregiudizi per realizzare sogni di vita migliore, quantomeno più dignitosa". C'è chi va e chi viene, o almeno lo vorrebbe. Secondo una classifica stilata dalla giornalista Kathleen Peddicord, pubblicata sull'*HuffPost* sui dodici migliori posti al mondo dove vivere o andare in pensione, l'Abruzzo conquista la quinta posizione, dietro al Portogallo, il Belize, la Colombia e la Francia.

"Difficile pensare a un angolo d'Italia più bello dell'Abruzzo – ha scritto la Peddicord. "Questa regione è uno dei tesori segreti d'Italia. Niente sovraffollamento, niente industria pesante, solo castelli, vigneti e borghi di pietra. La vita in Abruzzo non è cambiata molto nel corso degli anni, ed esplorare qui è come vagare in un ieri più dolce e gentile, un tempo con poca o nessuna criminalità e vicini che si guardano l'un l'altro. Questa deliziosa e culturalmente ricca regione d'Italia è anche uno dei migliori affari d'Europa. Una coppia potrebbe andare in pensione qui con un minimo di 2.000 dollari al mese o meno, compreso l'affitto".

Descrizione che calza a pennello per una regione che dovrebbe sfruttare appieno le potenzialità messe a disposizione dal proprio territorio, puntando tutto sulla natura, la tradizione artistica e culturale e non di meno sulla genuinità dell'offerta enogastronomica.

Arrosticini, che passione, ecco il simbolo dell'Abruzzo

Da cibo povero dei pastori a street food in tutta Italia

di V.P.

Ferratelle, *pallotte cacio e ove*, confetti, spaghetti alla chitarra, zafferano, Montepulciano e Trebbiano sono alcune delle specialità enogastronomiche abruzzesi più conosciute fuori dai confini regionali, ma sono sicuramente gli arrosticini il cibo più rappresentativo ed iconico dell'Abruzzo. Eccellenza culinaria del territorio, consumati ovunque, dal mare alla montagna, nonostante le molte imitazioni in giro per l'Italia, gli arrosticini vantano peculiarità uniche che li caratterizzano indissolubilmente come simbolo gastronomico dell'Abruzzo.

I famosi spiedini di carne ovina, cotti sul tipico braciere dalla forma allungata a canalina, non sono un semplice cibo per gli abruzzesi, ma identificano la loro storia, il loro passato, il forte legame con il territorio e la tradizione pastorale. Difficile risalire con esattezza alle origini degli arrosticini, ma la tradizione popolare attribuisce la loro "invenzione" ad un gruppo di pastori che, alla fine dell'Ottocento durante la transumanza, vengono sorpresi da una violenta tempesta di neve e cercando riparo nei pressi di Civitella Casanova, mangiano l'unico cibo che hanno a disposizione, carne di pecora infilzata in dei bastoncini di legno e poi arrostita su alcuni ceppi.

L'appartenenza degli arrosticini è stata da sempre oggetto di disputa di due province abruzzesi, Pescara e Teramo, anche se la verità sulla zona di origine sembrerebbe essere nel mezzo. Come spiega il professor Francesco Avolio, docente di linguistica italiana all'Università dell'Aquila, nel suo documento "Il mistero degli arrosticini":

"Dai nostri rilevamenti, il centro di quest'area è ai piedi del Voltigno (zona montuosa sul versante orientale del Gran Sasso), e in particolare sulla sponda sinistra del fiume Pescara (appartenente, prima del 1927, alla provincia di Teramo) e nelle valli vicine della Nora e del Tavo (comuni di Farindola, Villa Celiera, Civitella Casanova, Civitaquana, Catignano, e ancora Pianella e alcuni altri).(...). I nostri spiedini sono giunti intorno agli anni Cinquanta, importati da ambulanti e immigrati stagionali provenienti da Villa



Celiera, il paese che, sulla base di questa ed altre testimonianze, sembra proprio configurarsi come la piccola patria degli arrosticini".

Anche se determinare l'origine esatta degli arrosticini è impossibile, certo è il legame con i pastori ed il valore rituale insito nella loro preparazione e consumo. Oggi come ieri, cuocere e mangiare gli arrosticini, rappresenta per gli abruzzesi un momento di ritrovo, di condivisione e di richiamo alla propria terra. I molti fuori regione, non rinunciano infatti a degustare la specialità territoriale anche se lontani da casa, così, oltre al famoso "pacco" preparato dalla famiglia e spedito oltre confine, alcune aziende abruzzesi hanno pensato di venire incontro a questa richiesta ed allargare il proprio business per raggiungere studenti, lavoratori e famiglie che vivono distanti dalla loro terra d'origine.

Grazie all'utilizzo di kit refrigerati e packaging isoterico, i produttori di arrosticini riescono ad organizzare spedizioni nazionali che arrivano direttamente a casa dell'acquirente. Sparse sul territorio regionale, le aziende "Bracevia" di San Giovanni Teatino (Chieti), "Abruzzo Arrosticini" di Montesilvano (Pescara), "Lucci Arrosticini" di Castilenti (Teramo) sono facilmente reperibili sul web e hanno sviluppato una sezione dedicata all'e-commerce offrendo non solo arrosticini, ma anche tutto ciò che è indispensabile alla loro preparazione.

Consorzio tutela vini d'Abruzzo: boom in Estremo Oriente

Interesse in Cina, Giappone, Corea e Singapore

di G.C.

Cina, Giappone, Corea del Sud e Singapore. Tra maggio e giugno il Consorzio tutela vini d'Abruzzo ha portato in Estremo Oriente una serie di iniziative promozionali per far conoscere ad un numero sempre maggiore di operatori le produzioni enologiche regionali. L'obiettivo è di allargare il raggio di azione, acquisendo nuove quote di mercato.

"Ora più che mai è fondamentale essere presenti sui mercati esteri con attività di promozione sempre più mirate e coinvolgenti. In questo ultimo anno abbiamo affinato nuovi strumenti di comunicazione con l'obiettivo di mettere in campo azioni strategiche ed efficaci e per il periodo maggio-giugno abbiamo programmato un calendario fitto di iniziative - spiega il presidente del Consorzio tutela vini d'Abruzzo Valentino Di Campi.

Tra i nuovi strumenti, anche i social svolgono un ruolo importante nella nuova era della promozione, come dimostra il corso di formazione per operatori su Wechat, il social più diffuso in Cina, con focus Montepulciano

d'Abruzzo e abbinamenti cibo/vino. A maggio il Consorzio è stato attivo a Tokyo, in Giappone, a Seoul in Corea del Sud, a Beijing in Cina e ancora in Cina a Guangzhou nell'ambito delle iniziative dell'European Sustainable Wines, con attività svolte in remoto dall'Italia e in presenza nei diversi Paesi.

Ad ogni appuntamento il Consorzio ha presentato territorio e vini d'Abruzzo, cui hanno fatto seguito un tasting guidato di vini e una sessione di domande e risposte, per permettere ai partecipanti di approfondire in diretta ulteriori aspetti dell'enologia abruzzese che sta riscuotendo sempre più interesse a livello internazionale.

"Le attività fanno parte del programma dell'European Sustainable Wines, il progetto finanziato dall'Unione europea che ci vede partner con altri due consorzi di tutela per la promozione in Cina, Giappone, Corea, Singapore, Taiwan e Vietnam, per aumentare la consapevolezza verso i vini europei a denominazione d'origine protetta (Dop) sostenibili nell'accezione più ampia di sostenibilità ambientale, sociale ed economica - sottolinea Di Campi.

A questi appuntamenti si aggiunge una masterclass con importatori a Xiamen in Cina il 28 maggio, mentre il 25 e 26 maggio sono stati organizzati degli *speed tasting* con importatori giapponesi per agevolare l'incontro tra offerta e domanda.

Dal 3 al 5 giugno il Consorzio è stato alla Fiera Interwine 2021 a Guangzhou, dove i vini d'Abruzzo sono stati all'interno dell'Enoteca Italiana con un corner dedicato al Montepulciano d'Abruzzo. Nel corso del più grande e storico evento b2b dedicato ai wine&spirit della Cina, al vino di punta dell'Abruzzo enologico è stata dedicata anche una masterclass. Sempre a giugno sono stati in programma altre due masterclass a Singapore.

"La tecnologia digitale ha offerto opportunità che non erano ancora state valorizzate o nemmeno pensate e ha messo in moto la creatività e una nuova progettualità, che siamo sicuri darà buoni frutti alle nostre aziende e al nostro territorio anche su questi mercati ancora in fase di sviluppo - conclude Di Campi.



Con la famiglia Tommasi alla scoperta dell'Aglianico

La tenuta Paternoster in Basilicata

di G.C.

Percorsi cicloturistici tra i vigneti, degustazioni e visite nelle Tenute della Famiglia Tommasi, scoperte enogastronomiche, immersioni nella natura, relax in centri benessere: l'enoturismo finalmente riparte con nuove proposte ed esperienze uniche.

Una famiglia e un gruppo che lavorano per il presente e il futuro del vino italiano. Tommasi rappresenta la storia della Valpolicella e non solo. Con sei tenute vitivinicole in cinque regioni – Tommasi in Veneto, Caseo in Lombardia, Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma Toscana, Surani in Puglia e Paternoster in Basilicata – e una partnership nel Chianti Classico con La Massa - il gruppo ha l'obiettivo di creare grandi vini, valorizzando il terroir. Completa il quadro il progetto culturale e vitivinicolo DeBuris, legato al territorio della Valpolicella Classica, al recupero di Villa DeBuris e all'Amarone Classico docg Riserva.

Quattro generazioni di pionieri, esploratori, precursori e soprattutto visionari, attenti al valore della qualità in ogni fase produttiva, rispettosi dei procedimenti tradizionali ma aperti alla sperimentazione. Con l'esperienza e il sapere unici coltivati e custoditi nel tempo, la Famiglia Tommasi intende valorizzare ogni territorio, legandosi a un percorso di sostenibilità e di ospitalità. La cura per l'accoglienza si esprime attraverso le strutture di Villa Quaranta in Valpolicella, Albergo Mazzanti e Caffè Dante Bistrot a Verona e Agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano, Maremma Toscana.

Meraviglie paesaggistiche che solo il Bel Paese può offrire, storiche aziende vitivinicole, splendide realtà ricettive: l'Italia che si avvia verso la bella stagione e guarda con rinnovato ottimismo alla ripartenza della stagione enoturistica.

"Siamo finalmente pronti a riaprire le porte delle nostre Tenute a turisti e visitatori e non possiamo che esserne felici – commenta Michela Tommasi. "I mesi trascorsi sono stati complicati, non solo per gli operatori del settore turistico o enologico, ma per le tutte le famiglie italiane costrette a casa dalla pandemia. Si vede, per



fortuna, la luce in fondo al tunnel e non vediamo l'ora di mettere a disposizione le nostre offerte enoturistiche a quanti vorranno scoprire le meraviglie di paesaggi e luoghi unici, come quello del Vulture",

"Il turismo del vino è una risorsa preziosa per tutto il Paese e sono convinta che rappresenterà anche la locomotiva per la ripresa dell'intero comparto. – continua Barbara Tommasi - In questi mesi abbiamo migliorato e potenziato la nostra offerta ricettiva, consapevoli che il settore turistico è cambiato rispetto agli anni scorsi: il turismo di prossimità, più lento e stagionalizzato, il rispetto per l'ambiente e la riscoperta delle campagne e del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico che racchiudono, ci hanno dato lo stimolo per proporre ai wine lovers esperienze immersive di un livello sempre più alto, fedeli allo spirito di ospitalità ed accoglienza che da sempre guida la nostra famiglia"

In Basilicata, Tommasi accompagna i visitatori in una magnifica wine destination: Paternoster, cantina simbolo della Basilicata. Sui suoli vulcanici del Monte Vulture cresce l'Aglianico, una delle uve più interessanti da coltivare e in questa terra unica non resta che lasciarsi guidare dalla storia, alla scoperta di vini e tecniche di produzione nella cantina storica del Barone Rotondo.

Per informazioni e per scoprire le proposte:
www.tommasiwinetours.com

Premi Ercole Olivario: i nomi dei vincitori

Tante le aziende d'eccellenza del Mezzogiorno

di G.C.

Sono stati proclamati a Perugia, presso la sede della Camera di commercio dell'Umbria, i vincitori della XXIX edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato da Unioncamere insieme alla Camera di commercio dell'Umbria, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, il ministero dello Sviluppo economico e il sostegno del Sistema camerale nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità.

Dodici le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste, Extravergine e oli extravergini certificati Dop, Igp:



Per la categoria Dop /Igp Fruttato Leggero:

1° classificato – Sabina Dop della Società agricola Colle Difesa di Palombara Sabina (Roma).

Per la categoria Dop /Igp Fruttato Medio:

1° classificato – Don Gioacchino – Dop Terra di Bari – Castel del Monte del Frantoio Sabino Leone di Canosa di Puglia;

2° classificato – Costa degli olivi – Dop Sardegna della Cooperativa Valle del Cedrino di Orosei (Nuoro);

3° classificato – Letizia – Dop Monti Iblei dell'azienda Rollo di Giorgio Rollo di Ragusa.

Per la categoria Dop /Igp Fruttato Intenso:

1° classificato – Olio Iannotta – Dop Colline Pontine dell'Azienda Agricola Iannotta Lucia di Latina;

2° Classificato – Frantoio Franci bio – Igp Toscano del Frantoio Franci srl di Montenero D'Orcia (Grosseto).

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero:

1° classificato – Arciprete delle Aziende agricole Stasi di Torre Santa Susanna (Brindisi).

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio:

1° classificato – Ispirito Sardu dell'Azienda Masoni Becchi di Deidda Valentina di Villacidro (Sardegna);

2° classificato – Teti dell'Azienda Torretta Srl di Battaglia (Salerno);

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso:

1° classificato – Mimì Denoccolato Monocultivar Coratina dell'Azienda agricola Donato Conserva di Modugno (Bari);

2° classificato – Coratina dell'Azienda Olio Intini di Alberobello (Bari);

3° classificato – Coppadoro della Società agricola Ciccolella di Molfetta (Bari).

Gli award speciali previsti quest'anno:

- Amphora Olearia per la miglior confezione, all'etichetta "Le Case di Lavinia" della Società Agricola Vernèra di Spanò di Buccheri (Siracusa);
- Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico all'olio e.v.o. biologico "Olivastro" dell'Azienda agricola biologica Americo Quattrococchi di Alatri (Frosinone);
- Menzione "Olio Monocultivar" all'olio e.v.o. "Don Pasquale – Dop Colline Pontine" monocultivar Itrana, dell'Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta (Latina);

Menzione di merito "Giovane imprenditore" assegnato ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale:

- Azienda agricola Quinto Angelo della Basilicata;
- Società agricola Colle Difesa del Lazio;
- L'Olivaiolo delle Marche;
- Agricola De Carlo, l'Azienda agricola Donato Conserva e la Tenuta Venterra di Ferrara Antonella della Puglia;
- Agrestis Soc. Coop. Agricola, Sistemi Agro Biologici della Sicilia;
- Frantoio Croci, Poderi Borselli e l'Azienda agricola Giancarlo Giannini della Toscana;
- Azienda agricola Brioleum del Trentino Alto Adige;
- Agricola Locci dell'Umbria;
- Frantoio Valnogaredo del Veneto.

Due i riconoscimenti assegnati per la prima volta in questa edizione: la Menzione di merito Impresa Digital Communication al Frantoio Oleario Fratelli Pace di Pietragalla (Potenza) e la Menzione di merito Impresa Donna alle migliori imprese femminili:

- dalla Calabria l'Azienda agricola Sorelle Garzo e le Tenute Librandi Pasquale;
- dalla Campania l'Azienda Torretta;
- dal Lazio l'Azienda agricola biologica Paola Orsini, l'Azienda agricola Iannotta Lucia, la Società agricola Sciuga;
- dalla Lombardia l'Azienda agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza, la Società agricola Rocca Pietro e Rita;
- dalla Puglia la Tenuta Venterra di Ferrara Antonella e l'Azienda agricola Di Martino;
- dalla Sardegna la Masoni Becciu di Valentina Deidda;
- dalla Sicilia le aziende Sistemi Agro Biologici, l'Azienda agricola biologica Titone, Azienda Fisicaro Sebastiana, Società agricola Vernèra di Spanò & C., Frantoi Cutrera;
- dalla Toscana l'Azienda agricola Buoni e del Buono Maria Pia – Podere Ricavo;
- dall'Umbria l'Azienda agricola Decimi.



Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio dell'Umbria, dichiara: "Penso di poter dire senza dubbio che il segreto è tutto nella formula dell'Ercole: non fermarsi mai e innovare sempre, ma al tempo stesso, mantenere ferma la caratterizzazione originaria del concorso che lo rende in qualche modo unico. Il prelievo diretto in azienda, l'apposizione di sigilli, la presenza di un notaio che cura tutte le fasi collegate all'anonimizzazione ed alla disanonimizzazione, l'estrema cura dei particolari". Ad intervenire alla cerimonia di premiazione Roberto Morroni, vice presidente della Giunta ed assessore alle politiche agricole della Regione Umbria; Gabriele Giottoli, assessore allo Sviluppo economico ed al Turismo del Comune di Perugia, Michele Sonnessa, presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio e Nicola di Noia, direttore generale di Unaprol con la presenza di Mario Pera, segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria e Alfredo Marasciulo capo panel della giuria nazionale del concorso. Sono intervenuti poi in collegamento Luigi Ferrelli, direttore Ice Bruxelles e Carlo Sangalli, presidente di Unioncamere nazionale, il quale ha ricordato che sono 400mila in Italia le aziende specializzate che ruotano intorno al settore olivicolo, con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive. Il più vasto tesoro di biodiversità del mondo".



Superbonus: su 6.512 lavori iniziati, solo l'8% riguarda i condomini

I problemi dalle normative complesse

di G.C.

Il Superbonus 110% è una misura che offre indubbi vantaggi ai cittadini che ne vogliono usufruire, ma le misure da rispettare sono molto stringenti ed è necessario conoscerle. Ad oggi, a causa di una normativa estremamente complessa e per la lunghezza delle procedure, i cantieri avviati nel nostro Paese in realtà sono ancora pochi rispetto alle aspettative e all'enorme interesse registrato: la verifica della regolarità urbanistica, soprattutto di quegli edifici datati, rende molto difficile e in alcuni casi impossibile la sua attuazione.

Analizzando i dati forniti dall'Enea, si può evincere che tale agevolazione non stia procedendo spedita. Infatti su un totale nazionale di circa 7.000 pratiche di accesso al Superbonus presentate, sono 6.512 i lavori effettiva-

mente iniziati e di questi, solo 530, l'8 per cento circa, sono stati avviati per le aree comuni dei condomini.

“Il Superbonus 110%, anche se con tante difficoltà, ha avuto un alto gradimento tra le persone e sta dando anche molto lavoro all'Agenzia delle Entrate per fornire molti chiarimenti su tanti dubbi causati da lacune legislative di una norma comunque molto complessa – spiega Emilio Giffi, fondatore e Ceo di Condominio Chiaro.

Il bonus può essere richiesto su qualunque tipo di edificio che sia un condominio o un'abitazione privata, l'importante è che più del 50 per cento della superficie sia adibita ad uso residenziale, ovvero ad abitazione e che non sia una abitazione di lusso o categoria catastale (A1).

La legge divide gli interventi di ristrutturazione ammessi al bonus in due categorie: gli interventi trainanti e gli interventi trainati. Per poter ottenere il bonus, è necessario realizzare almeno un intervento trainante, ovvero realizzare il cappotto termico per almeno il 25 per cento dell'intera superficie coprente le zone abitate, sono pertanto escluse la parti di muro che si riferiscono ad androni di scale, garage, cantine etc.. oppure la sostituzione della caldaia e sempre che uno dei due interventi porti ad un risparmio energetico di 2 classi energetiche (quelle che si stabiliscono elaborando un documento chiamato Attestazione della Prestazione energetica A.P.E.). Se almeno uno di questi due interventi si possono realizzare, allora è possibile effettuare anche altri interventi ricompresi nel bonus chiamati interventi “trainati”, ovvero l'installazione di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica, oppure pannelli solari per la produzione di acqua calda o ancora le colonnine di ricarica delle auto elettriche.

Ma come funziona il Superbonus 110%? Se facendo i lavori si raggiunge la cifra di 100mila euro, lo Stato riconosce un credito d'imposta di 110mila euro. Il beneficiario può scegliere se pagare i 100mila euro e detrarsi 110mila euro in rate costanti, oppure cedere il credito a terzi, ad esempio una banca, che pagherà i 100mila ed acquisirà il credito di 110mila euro.



Superbonus 110%: facciamo il punto

Parola agli esperti del settore

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Da oltre un anno è in atto una massiccia campagna mediatica a favore del nuovo Superbonus 110% predisposto dal governo Conte 2: con la prospettiva del "tutto gratis" si registra un interesse diffuso per il nuovo strumento finalizzato alla riqualificazione energetica e strutturale del nostro patrimonio abitativo. A seguito di questa iniziativa, il mercato sta vivendo un momento di grande dinamismo: le richieste sono tantissime, tuttavia le conseguenze non sono ancora chiare dal momento che la maggior parte degli interventi sono ancora nella fase embrionale o amministrativa.

Per fare il punto ed avere qualche indicazione, Infoimpresa ha sentito l'ingegner Simone Scotti di Carlo della Isenergy di Pinerolo, in provincia di Torino, azienda con

consolidata esperienza nel settore (www.isenergy.it).

"In effetti sta passando il messaggio del 'tutto gratis' che potrebbe distorcere il mercato, creando false speranze. In realtà la partita è più complessa di quanto appare – ci spiega l'ingegnere.

- Perché?

"Innanzitutto perché serve una competenza specifica nel settore delle riqualificazioni energetiche che è molto settoriale nell'edilizia. Cioè, a fronte di conoscenze ed esperienze che appartengono ad un tot di aziende, c'è una richiesta spropositatamente più considerevole. Il rischio di errori sia nella fase amministrativa sia in quella esecutiva è elevato proprio per tanta improvvisazione scesa in campo: errori, in questo comparto, si pagano a caro



prezzo. C'è poi una questione di tempi: l'obiettivo è ambizioso, ma considerando che in Italia abbiamo circa 19,5 milioni di proprietari di abitazioni, senza contare i condomini, saranno inevitabili 'ingorghi' soprattutto nella parte amministrativa. Tra l'altro ogni intervento non può essere certo limitato nel tempo: una riqualificazione di ampio spettro richiede mediamente tra i quattro e i sei mesi tra progettazione, cantierizzazione, reperimento materiali. Per la sola parte energetica parliamo di generatori di calore, coibentazione, infissi, ventilazione meccanica, ecc."

- Rischi elevati, insomma...

"Io mi occupo di riqualificazione energetica e di produzione energetica da fonti rinnovabili dal 2006. Non si tratta solo di esperienza 'sul campo', ma ciò equivale anche all'aver vissuto direttamente l'applicazione di nuove norme, dai decreti dell'ex ministro Bersani agli ultimi. La padronanza della parte normativa è basilare per non sbagliare. Poi ci sono i problemi operativi. Un esempio?

Quelli relativi alla posa su cappotti e sistemi di coibentazione, attività che non si può certo improvvisare, mentre oggi assistiamo ad un'esplosione di presunte competenze, che non si acquisiscono certo per decreto legge o in base alle occasioni del mercato. Fino a poco tempo fa, riuscire a realizzare un cappotto era una cosa complessa perché costosa ed invasiva: ponteggi, spostamento soglie davanzali, rifacimento serramenti, smontaggio e rimontaggio di grondaie, tende, cavi Enel, Telecom, etc. L'intervento, proprio per la complessità, era decisamente minoritario. Dopo l'introduzione del Superbonus, tutti vogliono fare il cappotto. Il rischio concreto, per i prossimi anni, è che molti cappotti si staccheranno dalle facciate o dai soffitti, parzialmente o integralmente. Ci saranno casi di infiltrazioni di acqua dai tetti coibentati male, di fessurazione di intonaci su cappotti posati male, di muffe diffuse in casa per la mancata valutazione delle conseguenze del cappotto in base ai materiali scelti, ecc. Il rischio è che dopo il 'tutto gratis', si dovranno spendere cifre importanti per ripristinare o rifare addirittura il cappotto".

- E direttamente per quanto riguarda gli strumenti energetici?

"I problemi principali possono riguardare la progettazione e la posa di pompe di calore. Un caso diffuso è quello di pompe di calore con lo scambiatore esterno congelato in modo irreversibile: la macchina è incapace di lavorare e di sbrinare, ovvero di liberarsi autonomamente del ghiaccio. Evitando di entrare nel merito tecnico, ciò è frutto di errori comuni. Le pompe di calore aria-acqua sono delle macchine particolari: semplificando al massimo, più fa freddo, meno scaldano. Per questo vanno valutate con attenzione le condizioni di la-

voro della macchina in relazione al sistema di emissione (radiatori, pavimento radiante, etc.) ed alla capacità dell'involucro di 'trattenere' il calore. Progettare, scegliere, installare, programmare e monitorare una pompa di calore è un 'mestiere' non facile, che richiede anni di studi ed esperienza. La mia azienda vanta l'installazione di 115 pompe di calore dal 2014 ad oggi e sono tutte funzionanti. Quindi il consiglio è di valutare sempre bene le referenze di ogni azienda: come è possibile che ditte che fino all'anno scorso montavano solo fotovoltaico, oggi si propongano al cliente come esperti di pompe di calore?"

- E per quanto riguarda le caldaie ibride, oggi molto utilizzate?

"Senza esperienza, il rischio è l'uso di una quantità elevata di gas, riducendo l'effetto positivo sul risparmio e sull'ambiente della pompa di calore".

- Quali sono gli altri problemi più comuni che riscontrate nei vostri interventi?

"Recentemente abbiamo avuto il caso di un impianto fotovoltaico che ha causato un incendio in copertura. È una possibilità che viene poco valutata nell'entusiasmo di installare il fotovoltaico. Questo caso lo abbiamo seguito da vicino dopo l'accaduto perché la ditta che aveva montato l'impianto era ormai fallita ed il cliente aveva bisogno di ripristinare tutto senza correre più rischi. L'utilizzo di moduli fotovoltaici standard, per intenderci moduli diversi da quelli Sunpower, unito ad un'installazione errata, cioè l'integrazione del campo fotovoltaico su un tetto combustibile, ha determinato la fatalità. Pur essendo un evento raro, non è da ritenere impossibile se chi progetta e chi installa non conosce bene il settore.

Problema molto più frequente sono le perdite da infiltrazione: quando si installa un impianto fotovoltaico su un tetto si realizza sempre una modifica che può generare infiltrazioni da pioggia.

Altra fatalità è il pavimento radiante bucato: chi ha realizzato il pavimento radiante non ha collaudato l'impianto in pressione come prescrive la norma UN EN 1264-4".

- Perché tanto pessimismo?

"Non è pessimismo, è realismo. Basato sulla storia recente: il business nazionale legato al "Conto energia" dal 2005 al 2013. Anche in quel caso c'è stata una proliferazione di società che si sono lanciate a realizzare impianti fotovoltaici, ma terminati gli incentivi una gran parte di queste società sono sparite, lasciando migliaia di impianti mal realizzati e malfunzionanti in giro per l'Italia".

- Sconto in fattura e cessione del credito sono però strumenti dalla parte del cliente...

"Sì, ma attenzione. Da quando esistono le leggi che regolano il libero mercato, il committente ha sempre avuto una leva sul fornitore, ovvero i pagamenti. Sia i pagamenti di avanzamento lavori sia il saldo finale, sono sem-



Simone Scotto di Carlo

pre stati uno strumento per poter 'ragionare' con le ditte fornitrici di materiali e servizi: se un materiale o una lavorazione non erano come da contratto, il committente poteva far leva sul pagamento per far valere i suoi diritti in fase di cantiere. Oggi, con lo sconto in fattura, questo meccanismo è stato stravolto e tanti committenti non sanno nemmeno marche e modelli delle macchine che saranno installate o dei materiali che saranno usati. Una semplice domanda dovrebbe allora sorgere spontanea nel cliente: chi mi assicura che il fornitore non utilizzerà i materiali più economici e scadenti per massimizzare il proprio guadagno?. Se sul contratto non sono ben specificati materiali e componenti, con ogni probabilità il fornitore punterà a minimizzare i costi ed a massimizzare il guadagno. Ovviamente non va fatta di tuttata l'erba un fascio, ma è importante mettere in guardia il lettore dal rischio che si cela dietro questo meccanismo nuovo di incentivazione. Se lo Stato ha stabilito che una azienda può applicare lo sconto in fattura, significa che lo strumento è perfettamente legale e valido, bisogna però fare molta attenzione a chi lo propone verificandone competenze ed affidabilità".

- Il consiglio riassuntivo?

"È basilare partire da un serio studio di diagnosi energe-



tica, un'analisi del sistema involucro-impianti. È prepedico per valutare gli interventi di miglioramento energetico del proprio fabbricato, senza il quale non è possibile parlare seriamente di Ecobonus".

LA SCHEDA

Simone Scotto di Carlo, socio fondatore, direttore tecnico ed amministratore delegato della iS Energy, si è laureato in ingegneria ambientale nel 2005 ed abilitato alla professione. Lavora nel settore delle energie rinnovabili e del risparmio energetico dal 2006.

Specializzato nella progettazione di impianti fotovoltaici, ha progettato e connesso in rete circa 700 impianti di produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile (dal 2006 al 2020); già nel 2010 ha progettato e realizzato case "Gas free" e nel 2011 ha progettato e realizzato i primi impianti fotovoltaici Sunpower con accumulo.

Ha perfezionato la sua formazione sui sistemi Sunpower frequentando i corsi di progettazione tenuti presso la sede di Faenza della Sunpower e sui sistemi Solaredge. Nel 2017 ha terminato il percorso formativo per diventare consulente esperto jr Casaclima.

San Francesco Caracciolo: alla scoperta di Abruzzo e Molise

Un Cammino ai confini tra le due regioni

di G.C.

Nei sessanta, e poco più, chilometri mappati del Cammino, in divenire, di San Francesco Caracciolo, la natura è protagonista. Il viaggiare lento è d'ispirazione per soste immersive ed esplorative nei verdeggianti paesaggi tra Abruzzo e Molise. Dal punto di partenza segnalato a **Fara San Martino**, già ci troviamo nel cuore della Riserva Naturale Orientata Fara San Martino Palombaro, inclusa nel Parco Nazionale della Majella: dominano qui le Gole di San Martino aperte, secondo la leggenda, con le braccia dall'omonimo Santo cui, poco distante, fu dedicato dai monaci Benedettini un monastero nel VII secolo.

A creare le gole, in realtà, è stata nel tempo la forza erosiva dell'impetuoso Torrente Verde, che creò un vallone lungo ben 14 chilometri e con un dislivello di 2.400 metri. Dal basso verso l'alto, notevoli sono le formazioni

vegetali: da leccio, corbezzolo e terebinto, al pino nero laricio, con esemplari pluricentenari, vaste faggete (come quella di Valle di Macchia Lunga) ed estese formazioni di pino mugo... l'ambiente ideale di aquila reale, falco pellegrino, lanario, picchio muraiolo, crociere e coturnice, simbolo della Riserva.

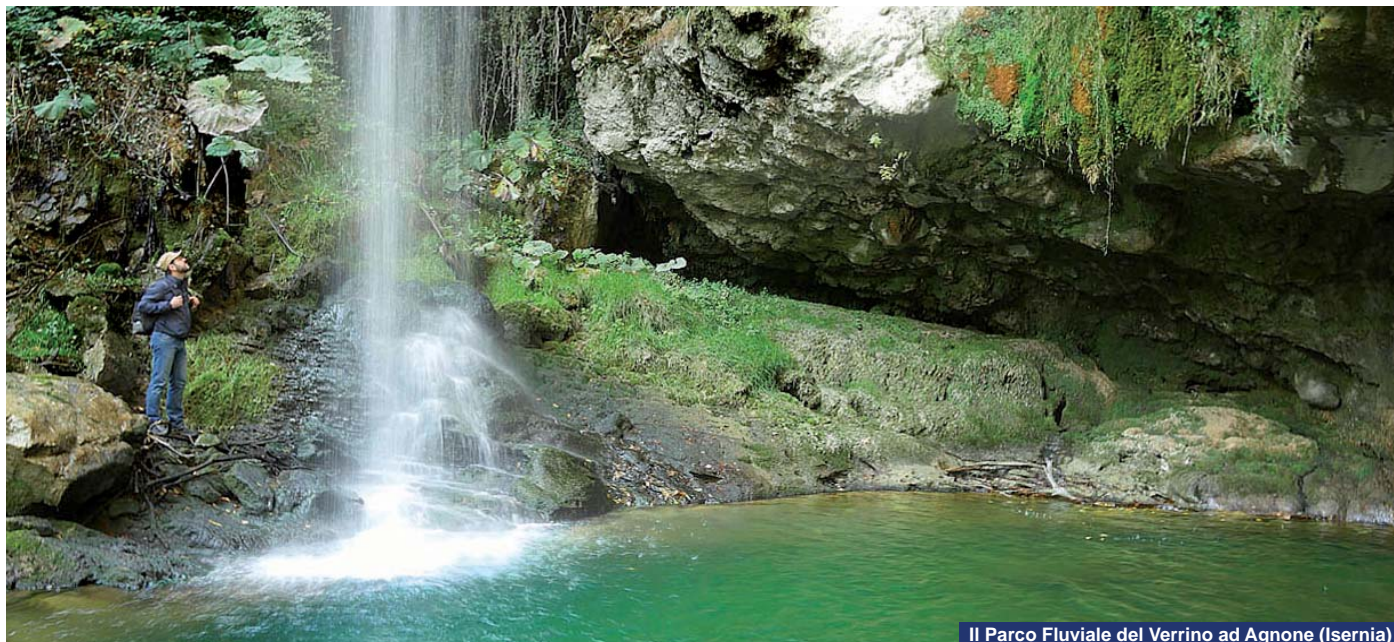
Altrettanto ricca la fauna di zona, frequentata dall'orso bruno marsicano, dal lupo appenninico, dal capriolo e dal cervo.

Durante l'escursione ci si può divertire a cercare le numerose grotte, sulle tracce dei briganti che in molte di esse trovarono rifugio; altre invece, furono utilizzate nell'antichità come luogo di culto.

Il Cammino prosegue attraverso **Montelapiano**, il terrazzo d'Abruzzo (dove consigliamo una sosta gourmet al Ristorante Il Borgo Nero, che propone una cucina d'al-



Gole lungo il percorso di San Francesco Caracciolo



Il Parco Fluviale del Verrino ad Agnone (Isernia)

tissima qualità improntata sulla tradizione), **Villa Santa Maria**, città natale di San Francesco Caracciolo nonché capitale dei cuochi, **Roio del Sangro**, borgo dall'aria salubre.

È a questo punto che consigliamo una deviazione dal percorso per giungere a **Borrello** e non perdere le Cascate del Verde, le più alte dell'Appennino, incluse all'interno dell'omonima Riserva Naturale e Regionale e Oasi Wwf, alte 200 metri e articolate in tre salti. Le cascate si trovano in un ampio canyon, le cui pareti rocciose sono coperte da una fitta vegetazione mediterranea. Nei boschi circostanti vivono e si mimetizzano rari mammiferi come la puzzola ed il gatto selvatico. Diverse e di vari livelli le proposte escursionistiche per visitare la Riserva all'ombra di aceri, lecci, roverelle ed abeti bianchi.

Si tratta di un'area non molto conosciuta, ma di grande fascino ambientale, con la natura che si conferma assoluta protagonista.

Il tratto da Roio del Sangro e Rosello è caratterizzato dall'Abetina di Rosello, che ne prende il nome. Si tratta di una Riserva Naturale Regionale, che custodisce uno splendido bosco monumentale relitto con giganteschi abeti bianchi, tra cui l'albero più alto d'Italia (54 metri), con una straordinaria biodiversità e bellezza paesaggistica. L'abete bianco era un tempo diffusissimo sull'intero Appennino Centrale ed oggi localizzato in pochissimi settori di Abruzzo e Molise.

Un'attenta gestione dell'area ha permesso la sopravvivenza di alcuni antichi e maestosi abeti, osservabili percorrendo l'itinerario "natura" che attraversa il bosco, da Fonte Volpona fino a Colle Tasso, discendendo al Tor-

rente Turcano e tagliando l'Arboreto dell'Abetina, ed è qui che si incontrano gli abeti più imponenti.

All'ingresso dell'Abetina di Rosello è possibile pernottare alla Casa del Pastore, una piccola struttura accogliente immersa nel verde, che offre ospitalità su base mezza o pensione completa.

Si chiude ad **Agnone**, capitale dell'Alto Molise e cuore del Cammino – qui infatti, è spirato il Santo a cui s'ispira – questo primo tratto di percorso. La cittadina che si fregia della Bandiera Arancione è di grande interesse per gli aspetti storici ed enogastronomici che la caratterizzano.

Agnone, definita l'Atene del Sannio, è celebre nel mondo come capitale delle campane: vanta, infatti, la più antica azienda familiare produttrice di campane, i Marinelli, che realizzano questi preziosi strumenti spirituali da oltre mille anni.

Agnone, che vale un'approfondita visita, ha dintorni d'interesse naturalistico, in particolare in prossimità del torrente Verrino prima che esso giunga al ponte di Agnone, presso il quale il fiume perde il carattere torrentizio. Il primo tratto del torrente è quello maggiormente interessante da un punto di vista paesaggistico, poiché l'acqua fluisce lungo tratti molto impervi, facendo salti su imponenti dirupi e formando delle cascate particolarmente suggestive proprio in prossimità della cittadina.

Visti i numerosi punti d'interesse di Agnone, consigliamo una sosta più prolungata: l'accoglienza semplice e la prorompente simpatia dei gestori, ci spinge a segnalare Il Corazziere tra i luoghi consigliati per ristoro e pernottamento.

“Forme” intervista Capone (Ugl): “La sfida dei fondi interprofessionali”

Il segretario generale cita Fondolavoro

di G.C.

“**C**he cosa rappresenta il tema della formazione professionale per Ugl? Dove pensa ci sarà più bisogno di formazione nei prossimi anni? Qual è il vostro rapporto con i Fondi interprofessionali?”. Sono alcune delle domande che la rivista “Forme” ha posto, per il suo numero 13, a Paolo Capone, segretario generale dell’Ugl. Il quale ha risposto: “La formazione professionale resta una chiave di volta fondamentale per rendere, da un lato, competitive le nostre imprese e, dall’altro, per aiutare i lavoratori a inserirsi o reinserirsi nel mondo del lavoro. Puntare su un programma di politiche attive, orientato al medio e lungo periodo, per favorire la formazione e la ricollocazione dei lavoratori, intercettando la richiesta di personale qualificato da parte delle imprese, è un obiettivo strategico per il Paese. Altrettanto indispensabile sarà eliminare le rigidità burocratiche che ostacolano l’incontro fra domanda e offerta di lavoro, all’interno di un mercato sempre più fluido e dinamico.

A nostro avviso, sulla base delle evoluzioni in corso, lo scenario economico nei prossimi mesi e anni sarà caratterizzato dalla nascita di nuove professioni e vedrà emergere alcune aree trainanti dal punto di vista non solo economico, ma anche occupazionale, come la sanità, l’informatica, la comunicazione, il marketing, l’alimentare e tutti i settori interessati dalla transizione digitale ed energetica. Dunque, si deve a maggior ragione tornare a ribadire l’importanza della formazione professionale per affrontare per tempo e con i migliori risultati, economici, occupazionali e sociali, questi cambiamenti. Ugl partecipa attivamente e con ottimi risultati al sistema della formazione continua, tramite Fonditalia e Fondolavoro, i fondi interprofessionali dei quali è parte costituente, ritenendo fondamentale l’aspetto formativo al fine di incrementare il livello di competitività delle imprese italiane da un lato e di aumentare le possibilità collocazione professionale dei lavoratori dall’altro”. Fondolavoro, come noto, si è costituito nella forma di associazione non riconosciuta a seguito dell’accordo in-

terconfederale del 6 luglio 2009 sottoscritto dall’Ugl, l’Unione generale del lavoro, e dall’Unsic, Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori.

L’associazione non persegue scopo di lucro ed utilizza quota parte (0,30 per cento) delle retribuzioni soggette all’obbligo contributivo per finanziare attività formative che favoriscono la legalità e competitività delle imprese e l’occupabilità dei lavoratori nonché attività propedeutiche (informazione e comunicazione, assistenza tecnica, monitoraggio) funzionali al miglioramento dell’efficienza ed efficacia dei processi formativi.

È stato formalmente autorizzato ad operare con decreto del ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali a firma Elsa Fornero del 21 marzo 2012. Il codice alfabetico (Flav) per consentire ai datori di lavoro di aderire a Fondolavoro è stato attribuito dall’Inps con messaggio del 27 aprile 2012.

Le iniziative poste in essere da Fondolavoro sono coerenti con quanto espressamente stabilito dalle associazioni Unsic e Ugl alla sottoscrizione dell’accordo interconfederale e con quanto periodicamente deliberato dall’assemblea in sede di approvazione del documento di programmazione biennale (Poa–Piano operativo attività).

Nel corso dell’intervista, Capone ha affrontato anche lo spinoso tema dei cambiamenti più rilevanti nel paradigma delle relazioni industriali dal 1996, anno di fondazione del sindacato, a oggi.

“Il periodo che va dalla metà degli anni Novanta ad oggi è stato caratterizzato dall’impatto della globalizzazione economica e dalla diffusione delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione – ha detto Capone. “Queste sono state le principali novità che hanno influenzato il sistema produttivo e il mondo del lavoro, trasformandolo in modo significativo. In un contesto difficile come quello a cavallo fra i due millenni, il nostro obiettivo è stato difendere non solo i diritti faticosamente conquistati dai lavoratori, ma anche lo stesso modello sociale italiano ed europeo, ritenendo che la chiave

per una efficace competizione economica nel contesto di un'economia globalizzata e tecnologizzata non vada cercata nella compressione delle tutele lavorative e sociali, ma nella modernizzazione del sistema – dal punto di vista infrastrutturale, energetico, fiscale – e nella tutela degli asset strategici italiani, per un rilancio economicamente e socialmente duraturo e sostenibile della produzione e dell'occupazione nazionale”.

Il leader dell'Ugl ha anche ricordato i valori di riferimento del sindacato: “Dignità, salute e sicurezza, riconoscimento della centralità del lavoro sono i nostri punti di riferimento, indipendentemente dalle contingenze e dalle tipologie contrattuali dei lavoratori che rappresentiamo. Tutelare i lavoratori e tutelare il lavoro significa concreta-

mente difendere da un lato la produzione, evitando quindi i mali dei nostri tempi, delocalizzazione e deindustrializzazione, dall'altro i lavoratori stessi, che devono sempre poter operare in modo sicuro ed equamente retribuito, nel pieno rispetto dei loro diritti. Dal nostro punto di vista, per trovare una a volte difficile quadratura del cerchio fra queste due esigenze complementari e ugualmente necessarie alla difesa del lavoro e dei lavoratori, occorre puntare verso la corresponsabilizzazione dei lavoratori stessi nelle scelte dell'impresa”.

Alla domanda “come ha impattato la crisi del 2020 sui lavoratori da voi rappresentati”, Capone ha risposto: “Tra febbraio 2020 e lo stesso mese del 2021 gli occupati in Italia sono scesi di 945mila unità, arrivando a quota 22 milioni e 197mila, -590mila i dipendenti, fra i quali 372mila i posti a termine non rinnovati, 355mila gli autonomi in meno. Questi i dati sull'occupazione italiana dopo la crisi Covid, con naturalmente tra questi lavoratori anche una parte dei nostri rappresentati.

Numeri drammatici, nonostante misure importanti e necessarie come il blocco dei licenziamenti e la Cig Covid. La crisi devastante scaturita dall'epidemia da Covid-19 sembra tuttora sottovalutata e servono risposte urgenti per evitare che nel prossimo futuro, tra aziende che non riusciranno ad andare avanti e sblocco dei licenziamenti, la situazione possa restare critica o addirittura peggiorare”. Capone ha parlato anche di smart working. “Circa sei milioni e mezzo di dipendenti, fra settore pubblico e privato, hanno lavorato in modo agile nel periodo peggiore del primo lockdown. Poi il numero di lavoratori in smart working si è attestato sulla soglia dei cinque milioni di



Paolo Capone con Domenico Mamone

persone. A causa dell'emergenza Covid è stata sperimentata in forma massiccia una modalità lavorativa che prima della pandemia era già praticabile, ma che, per ragioni più che altro culturali, era poco considerata dalle aziende ed era attuata solo marginalmente.

Lo smart working presenta da un lato dei vantaggi per i lavoratori, oltre che per le aziende e la società in generale, dall'altro anche, però, degli elementi di criticità. In particolare, dal punto di vista dei dipendenti, l'aspetto maggiormente positivo è quello del bilanciamento fra vita lavorativa e privata, specie per pendolari, con l'eliminazione dei tempi morti per lo spostamento casa-ufficio.

Quanto alle criticità, esse riguardano essenzialmente orari, reperibilità, dotazione e manutenzione delle strumentazioni, aspetti economici, mantenimento delle relazioni con l'azienda, crescita professionale.

Per trovare una quadra sull'argomento è fondamentale fare una distinzione basilare: un conto è ricorrere allo smart working durante la crisi sanitaria, un altro è pensare all'uso di questo strumento in condizioni di normalità. Nel primo caso, come misura emergenziale, è necessario usarlo in ogni occasione nella quale sia possibile, per tutelare il complesso del Paese dal diffondersi del virus. Nel secondo, che speriamo diverrà realtà a breve, questo strumento andrà disciplinato in modo diverso, bilanciando vantaggi e svantaggi, garantendo ai dipendenti tutele e diritti, tanto sul luogo di lavoro quanto da remoto, e usando questa nuova modalità lavorativa, ove possibile, per permettere a chi ne abbia bisogno una migliore conciliazione fra vita professionale e privata”.

Enuip patrocina “Ironwalk, la sfida di un uomo, la forza di tanti”

Performance tutta in salita per Omar Bortolacelli

di VANESSA POMPILI

Un luogo simbolo della città di Bologna, il Portico di San Luca e 500 metri di salita percorsi con l'ausilio di un esoscheletro. Questa è stata la sfida annunciata e vinta da **Omar Bortolacelli**, trentasettenne operatore del 118 costretto su una sedia a rotelle a causa di un incidente avvenuto dieci anni fa. La data scelta per la “prova fisica in solitaria” lungo il porticato fino ad arrivare al Santuario, luogo simbolo e patrimonio storico-culturale della città bolognese, è stata quella del **29 giugno**, data che ha segnato una ricorrenza importante nella vita di Omar, il giorno del fatidico incidente che ha cambiato la sua vita ma che non ha fermato la sua inesauribile vitalità ed energia. “Se dovevo stare fermo, nascevo albero”, ama ironizzare Omar. L'evento, dal nome “Ironwalk, la sfida di un uomo, la forza di tanti” è stato promosso dall'atleta e dall'Associazione Familiari e Vittime della Strada - Basta sangue sulle strade Onlus e concepito come un'occasione di solidarietà condivisa, di sensibilizzazione ed educazione di

adulti e ragazzi sui temi dello sport come veicolo per il benessere psico-fisico, della sicurezza stradale e dei comportamenti consapevoli. Ironwalk è stato anche un momento importante per la raccolta fondi a favore di quattro associazioni impegnate nel sociale: **Di.Di.** - Diversamente Disabili Onlus; **Aida** - Associazione Italiana Diversamente Abili Onlus; **Progetto MiFidoDiTE** - by AVIS Associazione Volontari Italiani Sangue di Calderara di Reno; **Afvs** - Associazione Familiari e Vittime della Strada - Basta sangue sulle strade Onlus. Molti i soggetti coinvolti nell'evento: dalle aziende sponsor, **Macron** e **Lavoropiù**, agli enti istituzionali che hanno sostenuto e patrocinato l'evento, quali il **comune di Bologna e di Sant'Agata Bolognese, la Regione Emilia-Romagna, l'Osservatorio per l'educazione alla sicurezza stradale e l'Enuip - Ente Nazionale Unsic Istruzione Professionale** che ha scelto proprio Omar come testimonial del servizio civile universale.

Indispensabile anche la partecipazione tecnica di **Progettiamo Autonomia Robotics**, che ha messo a disposizione il *Rewalk 6*, l'esoscheletro motorizzato indossabile che permette alle persone con lesioni midollari di potersi alzare, camminare, salire e scendere le scale.

Già nel maggio del 2019, Omar aveva intrapreso una piccola sfida aprendo la *StraBologna* in pieno centro storico, percorrendo con l'esoscheletro 200 metri di tratto pianeggiante in Via Rizzoli.

Poi nel 2020 lo stop forzato dalla pandemia ai suoi piani “sportivi”, ma nel 2021 l'inarrestabile determinazione di Omar lo ha spinto a voler fare di più. Percorrere una salita, quella che collega il Santuario di San Luca al centro della città. Impresa ardua ma non impossibile per chi come lui crede nell'energia positiva, nell'essere indipendenti e nella forza di volontà. “La parola impossibile per me non esiste più” ha commentato Omar in occasione della presentazione dell'evento. Da sempre infaticabile sportivo, si è allenato per mesi fino ad arrivare al faticoso giorno della sfida, il 29 giugno. Il luogo prescelto ha rappresentato un ulteriore limite da superare. Il famoso Por-



tico di San Luca, salendo dalla pianura fino a raggiungere la collina con un dislivello di 215 metri, è il portico più lungo del mondo, con le sue 666 arcate ed uno sviluppo in lunghezza di 3.796 metri, viene da tutti considerato un luogo mistico, meta di pellegrinaggi e meditazione. Ragioni più che sufficienti per far ricadere la scelta sul porticato bolognese, in particolare sugli ultimi 500 metri, il tratto percorso da Omar, i più ripidi (segnano una pendenza di 18°) e faticosi a riprova che bisogna impegnarsi a fondo senza mai arrendersi per raggiungere i propri obiettivi.

Soddisfatti del risultato ottenuto dall'atleta anche i partner del progetto che hanno sposato appieno la filosofia positiva e costruttiva di inclusione lanciata dell'iniziativa. Così **Reno Insardà**, presidente dell'Enuip, l'ente di formazione dell'**Unsic**, ha sottolineato che "Omar è un vulcano di idee in continua attività e trasmette tanta positività non solo ai diversamente abili ma anche ai cosiddetti normodotati. Dà un alto contributo alla sensibilizzazione sulla sicurezza stradale".

Chiaro l'intento del trentasettenne di Sant'Agata Bolognese che con questa sfida ha provato a tutti che nulla è irrealizzabile "per tornare ad inseguire i propri sogni, dimostrando che una rinascita è possibile anche quando non sembrano esserci strade possibili". Con Ironwalk Omar è riuscito a coniugare l'attività sportiva con la solidarietà, promuovendo e sensibilizzando gli spettatori e l'opinione pubblica su temi importanti in ambito sociale e di prevenzione: lo sport come attività necessaria per la salute psico-fisica dell'individuo; l'accessibilità in tutte le sue forme; la sicurezza stradale come cultura e impegno sociale, anche attraverso l'educazione e l'adozione di comportamenti responsabili.

Considerando il grande impatto collettivo dell'iniziativa che ha coinvolto così tante persone e soggetti diversi tra loro, Ironwalk è stato ideato, pianificato ed organizzato come un evento totalmente sostenibile, vale a dire "realizzato in modo da minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente e da lasciare un'eredità positiva alla comunità che lo ospita". Comunemente a quanto accade per altri grandi eventi, non sono state previste infatti stampe di volantini, manifesti o altro materiale promozionale cartaceo al fine di evitare l'utilizzo di inchiostri, il consumo di carta e il trasporto di materiali non strettamente necessari. Si è pensato anche alla sicurezza dell'atleta e del pubblico, doverosa in tempi di pandemia, optando per un'esecuzione solitaria senza pubblico in loco, con spettatori virtuali che hanno seguito la salita di Omar in diretta streaming. Un'attenzione particolare si è inoltre dimostrata nella preservazione della bellezza del paesaggio e della costruzione architettonica, prediligendo l'utilizzo di allestimenti non invadenti e di veloce rimozione.



Il pizzaiolo? Non è mestiere, è arte

Il racconto di Giovanni Sofio, professionista nel settore

di RENO INSARDÀ

Il mestiere del pizzaiolo è un'arte. Serve manualità, passione, abilità e soprattutto conoscere tutti i trucchi del mestiere necessari a sfornare un prodotto di eccellenza. Parola di Giovanni Sofio, uno dei più noti pizzaioli della Capitale.

“Ho 37 anni e da oltre 25 anni la mia vita ruota intorno al mondo della ristorazione – racconta Sofio. “Fin da piccolo sono stato attratto dal piacere di stare a tavola e dalla curiosità di osservare gli altri degustare pietanze e già dall'età di nove anni ho cominciato a pensare che mi sarebbe piaciuto lavorare in ambito ristorativo. Così, a soli 13 anni, ho iniziato la mia prima stagione estiva presso una struttura alberghiera sul mare in Calabria e mi sono iscritto all'Istituto alberghiero.

La prima stagione è stata una vera e propria gavetta: il mio compito era quello di portare pane e acqua ai tavoli e sparecchiare; poi ci sono state diverse altre stagioni in cui anche le mansioni e le responsabilità sono aumentate. Nel frattempo continuavo a studiare fino ad ottenere il diploma e contemporaneamente ho fatto anche l'esperienza di stagioni invernali sulle Alpi - continua Giovanni. Il suo appassionato racconto va avanti. “Dopo diverse esperienze estive e invernali presso strutture alberghiere, ho deciso di fermarmi a Roma dove la mia curiosità mi ha portato ad avvicinarmi al mondo del *banqueting* riuscendo a lavorare con alcune delle migliori aziende di *catering* della capitale. Tramite una di queste aziende ho avuto la possibilità di fare un'importante esperienza a livello ristorativo e organizzativo a Torino in occasione delle Olimpiadi invernali del 2006.

Al mio ritorno a Roma mi è stata offerta l'opportunità di lavorare come direttore della ristorazione presso il Circolo del Foro Italico organizzando diversi eventi anche in occasione degli Internazionali di tennis.

Ma la mia curiosità, la voglia di mettere in pratica ciò che avevo imparato negli anni e soprattutto il mio grande senso di indipendenza mi hanno portato ad aprire il mio primo locale nel 2008 e il secondo nel 2013.

Così negli anni mi sono cimentato in diversi ambiti, dalla

caffetteria alla gastronomia, alla cucina vera e propria, dalla pizzeria alla pasticceria e gelateria – conclude il pizzaiolo. Ma cosa serve per diventare pizzaiolo? Soprattutto tanta passione per la gastronomia e una certa manualità nell'adoperare e cucinare gli ingredienti.

Sono tante, infatti, le capacità richieste per questa tipologia di mestiere, se si vuole essere al passo coi ritmi intensi del lavoro in pizzeria.

Come nel passato, ancora oggi l'arte del fare la pizza viene insegnata tramite l'esperienza diretta, magari durante un periodo di tirocinio in pizzeria affiancando maestri pizzaioli che con l'esperienza possono trasmettere passione e competenze.

Questo passaggio è fondamentale ma, per essere definiti dei veri e propri pizzaioli professionisti, è importante che all'esperienza pratica sia abbinato anche lo studio teorico, che consente di poter realizzare un prodotto unico e dalla qualità impeccabile.

I fattori che influiscono sulla riuscita di un'ottima pizza sono molteplici, ed è compito di ogni pizzaiolo professionista conoscerli alla perfezione.

Per esempio, è opportuno che ogni pizzaiolo conosca “la forza” della farina o come favorire la giusta lievitazione della pizza, abbinare bene gli ingredienti e valorizzare i prodotti locali per dare un tocco di sapori e aromi dal gusto suggestivo.

Per questo, nel caso in cui non si abbia una formazione scolastica di tipo alberghiera certificata dal diploma, si può valutare l'iscrizione a corsi di formazione professionale, per poter lavorare come pizzaiolo specializzato e conoscere alla perfezione tutti i trucchi del mestiere.

“Per fare il pizzaiolo - riprende Giovanni Sofio, oggi titolare di due pizzerie nella Capitale - oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere consigliabile di seguire corsi professionali completi ed efficaci, che consentono di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di tale attività professionale.

La maggior parte dei corsi per diventare pizzaiolo sono suddivisi in diversi moduli, proprio per dare la possibilità

a tutti di acquisire un livello di competenza avanzato e conoscere ogni dinamica legata a questa professione". Secondo l'esperto Giovanni, ci si può affidare alle scuole professionali presenti sul territorio, che tengono corsi per diventare pizzaiolo. Qui si possono frequentare le lezioni teoriche. Solitamente in questi corsi si prevedono ore di stage obbligatorie presso strutture convenzionate. Seguire un corso di formazione di questo tipo offre l'opportunità non solo di acquisire tutte le conoscenze necessarie alla professione e di conseguire il diploma di pizzaiolo certificato, ma anche di svolgere un periodo di tirocinio presso una pizzeria.

Il tirocinio è determinante per la professione in quanto si può mettere in pratica ogni competenza e conoscenza acquisita. Oltre alla frequenza al corso per diventare pizzaiolo, vi sono altri suggerimenti utili che permettono di accrescere le competenze direttamente sul campo. Per diventare pizzaiolo professionista, infatti, è necessario non solo conoscere tutte le tecniche proprie del mestiere, ma imparare come gestire una pizzeria, ampliandone l'offerta.

Si tratta di due fattori importanti poiché è solo in questo modo che si diventa professionisti in grado di cogliere e soddisfare ogni esigenza della clientela. La clientela moderna, infatti, è sempre più attenta alle tendenze del settore gastronomico, sia in termini di qualità dei prodotti sia di particolarità degli stessi.

Per questo, con l'esperienza sul campo, a poco a poco, si possono comprendere quali sono i gusti di pizza più apprezzati dalla clientela, poter andare loro incontro studiando nuovi abbinamenti di sapore, proporre la realizzazione di pizze preparate con farine particolari – come quelle integrali o di cereali – o eventualmente di inserire nel menù-pizzeria.

Un ruolo importante lo riveste l'Enuip, l'ente di formazione promosso da Unsic che si occupa di formazione e di aggiornamenti anche nel settore della gastronomia e filiera agro alimentare. L'Enuip, restrizioni Covid permettendo, è pronta a partire con la formazione in presenza per continuare a certificare quella qualità ancora più necessaria a fare ripartire le imprese dopo il tracollo causato dalla pandemia che ha colpito in particolar modo il settore della ristorazione.

Anche l'associazione Unsic, grazie al presidente nazionale Domenico Mamone, è al fianco degli artigiani, dando supporto costante ai propri associati mettendo a loro disposizione un'esperienza ventennale nel settore. Dunque, diventare pizzaiolo di professione richiede una forte passione per la cucina e la conoscenza delle regole base della gastronomia.

Con pochi accorgimenti, però, si può fare del proprio sogno una professione e riuscire a proporsi nel mondo



Giovanni Sofio

del lavoro con le giuste competenze e, perché no, pensare un giorno di aprire una pizzeria.

Nel frattempo, nel 2015, ho avuto modo di vivere una bella esperienza nell'ambito della street-food in occasione dell'Expo di Milano.

Ma la mia vera passione è sempre stata la pizzeria e la mia curiosità per il mondo della pizza mi ha spinto a sperimentare col tempo nuovi impasti, ad abbinare sapori diversi per creare nuovi gusti, ad avvicinarmi a diverse forme di lievitazione e cottura passando dalla pizza al taglio a quella alla pala, dalla pizza tonda romana (più bassa) a quella napoletana (più alta) sempre con un occhio di riguardo alla qualità delle materie prime utilizzate. A febbraio 2020 ho voluto ampliare le mie conoscenze in questo settore frequentando un corso NIP (NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI) ottenendo il titolo di Istruttore pizzaiolo.

Nel frattempo continuo a sperimentare ogni giorno.

Sassuolo (Modena): cresce la nuova sede Unsic

Inaugurata ad inizio anno, è già un punto di riferimento

di G.C.

È stata inaugurata alla presenza dell'assessore alle attività produttive Massimo Malagoli e del presidente del consiglio comunale Luca Caselli, la sede dell'Unsic, Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori, a Sassuolo, in provincia di Modena. L'ufficio, che si trova in via Radici in Piano 131, offre alle famiglie e alle imprese del territorio servizi di patronato e assistenza fiscale, mutuandoli dall'ultraventennale esperienza di questa associazione "autonoma, libera e apoli-

tica", fondata nel 1996 e presente sul tutto il territorio nazionale. A Sassuolo, dove i responsabili dell'ufficio sono due giovani (il ventenne Jonathan Piccolo e Ibtasaan Ali, 22 anni) animati da grande entusiasmo, Unsic si propone di raccogliere le istanze delle tante famiglie di origine straniera che, integrate sul territorio anche grazie alle attività di impresa, necessitano di modelli di assistenza "dedicati" che spaziano dalle pratiche per i ricongiungimenti familiari a quelle che sottendono l'attività lavorativa e di impresa.

Unsic: incontro tra le parti sociali per una nuova stagione contrattuale

Crescita sostenibile delle aziende il punto cardine

di YLENIA FERRANTE

Si è svolto presso la sede nazionale dell'Unsic, Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori, un incontro con le parti sociali sul tema del rinnovo dei contratti collettivi in scadenza.

Agli albori di questa ulteriore fase di contrattazione, le parti hanno ritenuto opportuno lavorare ad un nuovo Accordo Interconfederale finalizzato alla promozione di un rinnovato modello di relazioni industriali, al contrasto al dumping contrattuale e alla definizione di ripensati modelli di rappresentatività.

Un Accordo che, pur nel rispetto delle peculiarità dei diversi settori disciplinati, sarà diretto a introdurre i principi comuni a cui i nuovi contratti nazionali di lavoro dovranno ispirarsi.

L'orientamento da seguire in questa fase della stagione contrattuale è quello della crescita sostenibile delle imprese aderenti e dell'intero tessuto socio-economico, ri-

conoscendo come necessari corollari ed estrinsecazioni dello stesso:

- la **Competitività** da raggiungere mediante l'introduzione di particolari regimi agevolati in fase di assunzione, deroghe alle previsioni di legge nell'utilizzo di maggiori forme di flessibilità nella gestione del rapporto di lavoro (utilizzo del contratto a termine, utilizzo delle clausole variabili e di altre forme di flessibilità dell'orario di lavoro);

- la **Centralità dell'individuo** da perseguire attraverso il riconoscimento del ruolo centrale della formazione continua quale strumento di crescita della persona prima ancora che dell'intero tessuto socio-economico; l'incentivazione di forme di *work-life balance* (equilibrio vita-lavoro) e l'impegno a promuovere l'inclusione, la valorizzazione ed il rispetto delle diversità.

L'Unsic si conferma anche in questa fase come soggetto strategico in ambito sociale, oltre che economico.



Fondolavoro

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

Diventa ente attuatore di Fondolavoro



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

Scegli Fondolavoro! Basta meditare.

web: www.fondolavoro.it **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** info@fondolavoro.it

SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it