

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



## ITALIA DA BERE

Le aziende del settore beverage



## 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); S.M. Cavoti-BN (V. Principessa Maria di Piemonte 51 - Tel 0824-984520); 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. Prepositura di Santo Stefano 12 - Tel 0432-730792); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V.le 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. Storaice 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); Venafrò-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. Giraldengo 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); Gela-CL (V. Carfi 31 - Tel 0933-934398); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); Vittoria-RG (V. S. Martino 142 - Tel 0932-981386); San Cataldo-CL (V.le 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](http://www.unsic.it)*

<p><b>4</b></p> <p><b>EDITORIALE</b></p> <p>La nostra attenzione al mercato del beverage (DOMENICO MAMONE) <span style="float: right;">4</span></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>SPECIALE SUD</b></p> <p>Il Mezzogiorno, che farne? (DOMENICO MAMONE) <span style="float: right;">13</span></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>MONDO UNSIC</b></p> <p>Enuip-ECP Pegaso, nasce la pagina Facebook (ELEONORA GARBI) <span style="float: right;">30</span></p> <p>Enasc-Unsic: successo dei corsi formativi Inail (REDAZIONE) <span style="float: right;">32</span></p> <p>Riduzioni contributive per i contratti di solidarietà (VITTORIO PISCOPO) <span style="float: right;">33</span></p>
<p><b>6</b></p> <p><b>L'ITALIA DA BERE</b></p> <p>Il primo sorso affascina, il secondo Strega (G.C.) <span style="float: right;">6</span></p> <p>Antica distilleria Quaglia: la tradizione incontra la passione (G.T.) <span style="float: right;">7</span></p> <p>Vernelli, capacità di coniugare tradizione e modernità (GIAMPIERO CASTELLOTTI) <span style="float: right;">8</span></p> <p>Una tradizione centenaria, nel cuore antico di Aosta (G.C.) <span style="float: right;">9</span></p> <p>Pure Sardinia, l'Isola in un bicchiere (G.C.) <span style="float: right;">10</span></p> <p>Il gusto del Sabatini Gin garantito da botanicals toscani (G.C.) <span style="float: right;">11</span></p> <p>L'Amaro Pugliese, profumo di erbe della Murgia (G.C.) <span style="float: right;">12</span></p>	<p><b>25</b></p> <p><b>L'ITALIA DA BERE</b></p> <p>Tre giovani imprenditori siciliani puntano sul liquore della tradizione (GIUSEPPE TETTO) <span style="float: right;">25</span></p> <p>Poli 1898: una grappa dallo spirito di famiglia (GABRIELE VISCONTI) <span style="float: right;">26</span></p> <p>Lo spritz e il bitter: due cocktail intramontabili (G.V.) <span style="float: right;">27</span></p> <p>Rinascere il rosolio "made in italy" (REDAZIONE) <span style="float: right;">28</span></p> <p>Pallini, anche la Capitale sa il fatto suo in liquori (GABRIELE VISCONTI) <span style="float: right;">29</span></p>	<p><b>34</b></p> <p><b>UNIPROMOS</b></p> <p>Premio "Mia Martini": sul palco il presidente Mamone (G.C.) <span style="float: right;">34</span></p>





## La nostra attenzione al mercato del beverage

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIC

Sempre attenti a tutti i comparti economici, in particolare a quelli dove il "made in Italy" sa farsi valere, dedichiamo questo numero di "Infoimpresa" al settore dei liquori. Un comparto particolarmente ampio e dinamico, che coinvolge non soltanto gli imprenditori, ma anche gli importatori, i distributori, i rivenditori, i negozianti. Sono tanti gli italiani che operano in questo settore.

Qualche settimana fa, a Roma, ha avuto luogo un grande evento, il "Roma Bar Show", che ha riunito numerose aziende del settore, mettendo in evidenza le ultime tendenze in termini di prodotti, equipment, materie prime e semilavorati. Infoimpresa ha incontrato i responsabili di tante imprese, riscontrando un'altissima qualità complessiva delle proposte.

Per i profani è stata la scoperta di una realtà particolarmente importante per il "made in Italy" con tante storiche e giovani aziende che onorano soprattutto la provincia italiana e garantiscono il connubio tra creatività, sapore e territorio. Non mancano, infatti, esempi di sperimentazione, di riscoperta, di contaminazione e di grandi successi.

Da poco Federvini ha lanciato l'Osservatorio "Wine&Spirits", che monitora l'evoluzione del settore, con attenzione alla struttura delle aziende. Il progetto, realizzato in partnership con Nomisma e Mediobanca, offre numerosi spunti numerici utili a tracciare bilanci mirati. Gli spirits, in particolare, si caratterizzano per scambi internazionali molto intensi: nel 2018 a livello mondiale i flussi commerciali di spirits hanno quasi raggiunto i 29 miliardi di euro con una crescita del 6 per cento.

Per gli spirits, l'Italia si posiziona in ottava posizione con un valore dell'export di 970 milioni di euro nel 2018 ed una market share a livello mondiale del 4 per cento. Ma è in crescita su base decennale negli scambi internazionali. A dominare nel mondo sono ovviamente il Regno Unito (6,7 miliardi di euro di export, principalmente scotch) e Francia (4,5 miliardi di euro, con un peso predominante del cognac).

I liquori costituiscono la principale voce dell'export italiano di spirits: 405 milioni di euro nel 2018 ed un peso sul totale dell'export di settore del 42 per cento. L'Italia, in questo caso, si colloca al secondo posto a poca distanza dalla Germania nel ranking dei principali esportatori mondiali di tale tipologia.

I liquori "made in Italy" ormai conquistano market share in numerosi mercati internazionali, primi tra tutti gli Usa, il Regno Unito e la Francia. Le performance più interessanti sono per il gin e il rum.

L'Osservatorio evidenzia che la concentrazione delle aziende è principalmente in Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto. La variazione media del fatturato tra il 2013 e il 2017 si è attestata su un più 2,1 per cento per gli spirits e un più 2,6 per cento per i liquori. Si tratta di aziende vocate all'esportazione con una media del 57 per cento per gli spirits e addirittura un 62,4 per cento per i liquori.

Si tratta, tra l'altro, di aziende finanziariamente particolarmente solide: il credit scoring è 87,2 per gli spirits, 83,3 per i liquori e oltre il 90 per cento per i distillati.

Sul piano internazionale, per il comparto mondiale degli alcolici si preannuncia un quinquennio particolarmente positivo.

Il quadro previsionale da qui al 2023, elaborato dalla società londinese Iwsr (International wine and spirit research), segna un trend crescente. In particolare vanno bene gli spirits, guidati dal fenomeno gin. Se il 2018 ha segnato una leggera flessione rispetto al 2017 (meno 1,6 per cento), con un dato globale pari 248,4 miliardi di litri,



gli analisti sono certi che ora ci sarà un periodo di risalita con performance particolarmente interessanti per alcuni tipi di categorie di prodotto e per determinati mercati. Nei volumi, il mercato dovrebbe crescere del 3 per cento: è soprattutto la qualità a crescere, portandosi con sé un aumento del valore complessivo.

Per quanto riguarda l'aspetto economico, entro il 2023, la categoria potrebbe raggiungere a livello mondiale la quota di 224,5 miliardi di dollari, ben al di sopra dei 215,5 miliardi registrati nel 2018.

Sempre secondo la Iwsr, sarebbero buone le prospettive per la categoria dei cocktail senza alcol (i mocktail), prevista a più 8,6 per cento.

Il momento d'oro della categoria lo sta vivendo il gin. Questa bevanda ha registrato una crescita dei consumi a livello globale dell'8,3 per cento nel 2018 rispetto al 2017. Il principale driver di questa dinamica è il gin rosa, che ha contribuito a far raggiungere il traguardo dei 648 milioni di litri (72 milioni di casse). Nel primo Paese consumatore, le Filippine, il mercato è salito dell'8 per cento principalmente per merito del boom dei cocktail. La stima Iwsr per il comparto gin parla di quasi 800 milioni di litri entro il 2023 (88 milioni di casse), grazie alla progressione di importanti mercati, tra cui Regno Unito (più 32,5 per cento nel 2018), Filippine, Sud Africa, Brasile, Uganda, Germania, Australia, Italia, Canada e Francia. Secondo gli analisti londinesi, è il Brasile la vera sorpresa, dal mo-

mento che in un anno ha raddoppiato i volumi e che dovrebbe registrare un lusinghiero tasso di crescita del 27,5 per cento entro il 2023.

La moda degli aperitivi ha trascinato lo scorso anno la categoria del whisky, facendole guadagnare il 7 per cento rispetto al 2017. Il mercato indiano è stato quello più performante (più 10,5 per cento), seguito dal buon andamento del Giappone (più 8 per cento) e degli Usa (più 5 per cento). L'Iwsr si attende un tasso di incremento del 5,7 per cento nel prossimo quinquennio. Rimane forte, specifica l'Iwsr, la richiesta di tequila e mezcal, in particolar modo negli Usa. E cresce, sempre grazie alla mixology, la categoria degli spirit a base di agave, che ha registrato un più 5,5 per cento nel 2018, con una previsione del più 4 per cento per i prossimi cinque anni.

Si registra anche il successo delle bevande alcoliche pronte (ready to drink) in formato lattina o bottiglietta. Bene anche il sidro, previsto in crescita entro il 2023 con un tasso del 2 per cento, a quota 2,43 miliardi di litri. Altro fenomeno in crescita è quello degli hard seltzer.

Viceversa previsioni negative per la vodka, alcolici ottenuti da zucchero di canna, come il cachaca brasiliano.

Ma quali saranno i mercati che cresceranno di più nel quinquennio? Sempre secondo l'Iwsr, la top ten è guidata dall'India, seguita da Messico, Vietnam. Filippine e Nigeria.

# Il primo sorso affascina, il secondo Strega

*L'azienda di Benevento apprezzata in tutto il mondo*

di G.C.



**N**el film "Il ratto delle Sabine" con Totò, il protagonista viene accolto dalla domestica del professor Molmenti con offerta di Strega e biscottini. Mentre in "Cinque poveri in automobile", film del 1952, Eduardo De Filippo ordina in un bar un liquore costoso e gli viene servito lo Strega.

Sono soltanto due citazioni riguardanti il celebre liquore dal caratteristico colore giallo (dovuto alla presenza di zafferano), prodotto dal 1860 dalla Strega Alberti di Benevento.

Negli anni del miracolo economico italiano, la pubblicità televisiva del liquore è stata affidata a Sylva Koscina ("Il primo sorso affascina, il secondo Strega") e a Walter Chiari ("Questa sera cosa faccio? Bevo Strega liscio o al ghiaccio?").

Lo Strega è costituito da circa 70 erbe importate da tutto il mondo, caratterizzate da particolari proprietà aromatiche. Tra queste la menta del Sannio, il finocchio, la cannella di Ceylon, l'Iride Fiorentino, il ginepro dell'Appennino. Tuttavia la ricetta completa è segreta.

Il liquore viene stagionato per un lungo periodo in tini di rovere "per assimilare un'ampiezza espressiva ed eleganza del bouquet quale espressione di tanti aromi differenti originando un liquore ottenuto per distillazione della componente aromatica – spiegano in azienda.

Tra i segreti del successo di Strega Alberti c'è la capacità di conciliare l'abilità artigiana al progresso tecnologico. Tutte le fasi di lavorazione, infatti, se pur nella loro evoluzione, conservano l'antica sapienza dei maestri dolciari e liquoristi, tutto ciò fa della Strega Alberti uno dei marchi più diffusi e conosciuti nel mondo.

Lo Strega ha una gradazione alcolica del 40 per cento ed è considerato un digestivo, da bere dopo i pasti. Il liquore è utilizzato per insaporire molti dolci.

La sua denominazione si collega alle leggende sulla stregoneria a Benevento, capitale del Sannio. Al liquore è inoltre connesso il Premio Strega, il più prestigioso premio letterario italiano, istituito nel 1947 da Guido Alberti, allora proprietario dell'azienda. I prodotti dell'azienda



sannita, tra cui gli ormai celebri torroncini, oltre ad una capillare diffusione sul territorio nazionale, sono presenti in ben cinquanta Paesi nel mondo tra cui Usa, Argentina, Messico e Australia oltre naturalmente i Paesi dell'Unione europea.

Emblematico il fatto che nel celebre romanzo "Fiesta" di Ernest Hemingway, il protagonista Barnes paragona il sapore dell'Izarra, un liquore dei Paesi Baschi, a quello dello Strega. Mentre in numerose occasioni, nel romanzo "Il padrino" di Mario Puzo, Don Vito Corleone e i suoi pari bevono Strega.

La proprietà e la gestione dell'azienda sono tuttora nelle mani della famiglia Alberti, tradizione giunta alla sesta generazione. L'azienda faceva parte delle società fornitrici della Real Casa sabauda, come indicato sull'etichetta. Al di là del prestigioso prodotto, con oltre 150 anni di vita, è infatti l'azienda Strega Alberti di Benevento, società per azioni, a costituire un ottimo esempio di "modello industriale" tradizionale presente nell'Italia meridionale, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. I numeri dell'azienda sono infatti imponenti: 10mila ettolitri di liquore annui, quattromila quintali di produzione dolciaria all'anno, un'ottantina di dipendenti, un fatturato intorno ai 12 milioni di euro.

# Antica distilleria Quaglia: la tradizione incontra la passione

*Dal Piemonte una storia senza tempo tra prodotti di qualità*

di G.T.

“**Q**uando la tradizione incontra la passione. Quella della distilleria Quaglia è una storia antica che lega le varie generazioni attraverso l'amore per i prodotti di qualità e legati alla terra. La distilleria di Castelnuovo don Bosco nasce negli anni immediatamente successivi all'unificazione d'Italia sulle colline inondate di sole tra il Monferrato e la collina torinese considerate da sempre terre di grande tradizione vinicola. Nel lontano 1906 viene acquistata dal cav. Giuseppe Quaglia, che la amplia, scava il pozzo per l'approvvigionamento idrico, installa una caldaia per la produzione di vapore. Nel 1930 l'attività dell'azienda è continuata dal figlio Carlo che sotto la sapiente guida del padre apprende i segreti della distillazione, perfeziona ed ammodernizza il reparto di imbottigliamento, aumenta notevolmente la capacità di produzione fino ad impiegare 35 dipendenti. Nel 1967 entra in azienda la terza generazione di distillatori con il nipote Giuseppe che segue la tradizione di famiglia. Sempre con gli originali alambicchi continua la produzione di grappa classica alla quale affianca quella di grappe monovitigno, particolarmente raffinate e pregiate.

Oggi la distilleria è guidata dal giovane Carlo pronipote del cavaliere, che si dedica con entusiasmo all'attività portando nuove idee e energie, arricchendo la gamma dei prodotti con specialità liquoristiche prodotte seguendo la regolamentazione dell'eccellenza artigiana piemontese, che prevede l'uso delle migliori materie prime di origine naturale.

Sono così nati prodotti di pregiata fattura. Vediamone alcuni:

- **Ratafià di ciliegie di Pecetto**, liquore ottenuto come da tradizionale ricetta risalente al 1800, dall'infusione della frutta fresca in alcol. Da questa infusione nasce succes-

sivamente mediante miscelazione con sciroppi di zucchero e infusi di spezie esotiche il prodotto finito. Al colore si presenta rosso cupo con riflessi aranciati. Il profumo è intenso persistente e marcato, evoca immediatamente il frutto fresco, con lievi note mandorlate.

- **Genepi**, tradizionale liquore tipico delle vallate alpine, viene prodotto esclusivamente mediante l'utilizzo degli infusi e estratti delle piante del genere Artemisia che crescono sulle alpi centro occidentali e che presentano proprietà amaricanti, aromatiche, digestive e balsamiche. Il liquore si presenta con colorazione naturale paglierina con tendenza al verde pallido, con una gradazione alcolica di 35°.

- **Barolo Chinato**, nobile vino a cui si aggiungono infusi di china calissaia e altre spezie, alcol e zucchero. Il prodotto così ottenuto matura per oltre tre mesi in contenitori di acciaio inox e viene successivamente imbottigliato. Si presenta di un colore rosso mattone, tendente all'aranciato, il profumo è intenso e delicato, di barolo d'annata, si distinguono tra le spezie la china, la liquirizia, il cardamomo e il cacao.

- **Vermouth**, che non è un liquore e non è un distillato, ma è semplicemente un vino. La sua invenzione risale al 1786 per opera di Antonio Benedetto Carpano, all'epoca aiutante di un produttore di liquori che rispondeva al nome di Merendazzo. Secondo la storiografia egli apprezzò moltissimo le doti organolettiche del vino da uva moscato, ma volle dargli un'interpretazione un po' acconciata, attingendo a certe regole di miscelatura alchemica che i frati delle valli del Biellese già adottavano. Iniziò ad aggiungere al vino erbe aromatiche, erbe officinali e spezie, (si citano: assenzio, genziana, maggiorana, zenzero, vaniglia in stecca di legno, melissa, timo, salvia, luppolo, bacche di sambuco, camomilla, semi di finocchio, zafferano, melograno e chiodi di garofano) e dette finalmente alla luce il Vermouth.



# Varnelli, capacità di coniugare tradizione e modernità

*L'azienda marchigiana opera dal 1868*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI



**S**toria, territorio, qualità e immagine. Aziende come l'antica distilleria marchigiana Varnelli fanno concretamente onore, con la propria lunga esperienza, a quel "made in Italy" che affascina il mondo.

La più antica casa liquoristica marchigiana è stata fondata nel 1868 dall'erborista Girolamo Varnelli, profondo conoscitore delle erbe officinali del luogo e delle tradizioni monastiche. L'avventura imprenditoriale partì, di fatto, a Pievebovigliana, comune in provincia di Macerata che oggi conta un migliaio di abitanti. Lì è stato creato il primo liquore di successo, il "Varnelli", anice secco speciale di successo, tanto da portare il nome della famiglia. Tuttora commercializzato, viene utilizzato anche come correttivo del caffè ed è divenuto il fiore all'occhiello dell'azienda.

Le nuove generazioni, con lungimiranza, sin dal dopoguerra hanno rafforzato l'attenzione al marketing, alla pubblicità e agli eventi, ma anche alla promozione dei valori dell'etica e della civiltà del lavoro. Ad esempio, sono state precursori nell'introdurre la formazione continua, nella prevenzione degli infortuni e nel rifiuto di coloranti e conservanti non naturali.

Attraverso quattro generazioni di erboristi, l'azienda ha saputo mantenere con scrupolosa professionalità i vecchi metodi artigianali di lavorazione pur avendo assunto dimensioni industriali.

Oggi, la cui sede produttiva è nella limitrofa Muccia, in un elegante edificio progettato in armonia con il paesaggio circostante (la modernità degli impianti si coniuga con la tradizione dei metodi produttivi), Varnelli è un'italianissima società per azioni, il cui capitale appartiene interamente alla famiglia erede del fondatore.

Tutto ciò le ha assicurato e continua a conservarle il riconoscimento, la preferenza e la grande fedeltà dei consumatori più esigenti e raffinati.

Tra i prodotti aziendali, oltre al "Varnelli", spiccano l'Amaro Sibilla, ottenuto da un decotto su fuoco a legna di genziana ed altre piante officinali, e l'Amaro dell'Erborista, con il dominante aroma del rabarbaro. Entrambi sono dolcificati con il miele. Tra i punch, quelli al mandarino, all'aran-

cio e fantasia. Particolarmente apprezzati il Mandarino Liquore e il Caffè Moka. Completano l'offerta, il cremoso liquore al cioccolato Dark Passion, la crema al cioccolato fondente Skipass, il liquore con anice e caffè Adesso e la Delizia alla Cannella arricchita con limone, crema cacao, vaniglia, bergamotto e noce moscata.

L'azienda produce anche il Pancorretto, specialità pasticceria con uvetta e Varnelli, variante del classico panettone. "Attraverso la nostra attività, ci proponiamo di mettere a



disposizione del consumatore prodotti che contribuiscano ad arricchire piacevoli momenti di socialità, suscitando emozioni positive legate al bere responsabile e di qualità, evocando suggestioni legate alla cultura ed alle tradizioni dei luoghi, agli antichi sapori reinterpretati in usi moderni e contemporanei – spiega l'amministratore delegato Gigliola Simonetta Varnelli.

"Inoltre attribuiamo particolare rilievo agli investimenti nel capitale intangibile, ovvero negli elementi soft della catena del valore quali le risorse umane e le competenze, la ricerca, il marketing, il branding, il legame con la comunità, il contributo alla formazione dei giovani, la tutela dell'ambiente – conclude l'amministratore delegato.



# Una tradizione centenaria, nel cuore antico di Aosta

*La storia della distilleria Levi*

di G.C.



Il legame con il territorio, innanzitutto. Perché la Valle d'Aosta, piccola regione, è immersa in una natura spettacolare, tra panorami mozzafiato e le cime delle montagne più alte d'Europa. Quindi la purezza dell'aria costituisce un ingrediente importante nella creazione di produzioni tipiche, come i prestigiosissimi distillati realizzati in questa regione. Fonti scritte riferiscono come già a partire dal 1700 la famiglia Levi della lombarda Campodolcino si dedicasse all'arte della distillazione; un lavoro faticoso che richiedeva di viaggiare con l'alambicco su ruote molto a lungo per riuscire a trovare gli ingredienti giusti per rendere il proprio prodotto unico. L'antico e leggendario mestiere del "grapat", che d'inverno scendeva dalle montagne a selezionare le migliori vinacce per ricavarne grappe preziose, si tramandava di padre in figlio. Una storia umana e professionale che, per quanto poco conosciuta in altre zone d'Italia, in Val d'Aosta fa parte del dna stesso del territorio. Erano infatti tanti i maestri distillatori, alle prese con fuoco, vapori e misteriosi procedimenti, che apparivano quasi circondati da un alone magico. Quando i grapat si stabilivano in nuovi territori, impiegavano la loro arte per ottenere il meglio dai prodotti peculiari del luogo. Il risultato era una varietà di squisiti e fantasiosi distillati, pregiate specialità che avevano il colore, il profumo, il sapore dei frutti e delle erbe della terra, di quella particolare terra.

Un mestiere duro e faticoso, però: girare per fattorie con l'alambicco su ruote, giorni e giorni lontano dalla famiglia, stalle e fienili come letto, tanto lavoro e poco ri-

poso, per finire a San Giuseppe e poter, finalmente, tornare a casa. Guglielmo Levi, figlio del "grapat" Angelo Levi, seguì la tradizione di famiglia e diventò un abile distillatore come altri quattro dei suoi nove fratelli: Angelo, Eugenio, Serafino ed Egidio. Giunto in Valle d'Aosta alla fine dell'Ottocento, ha fondato le distillerie Levi in pieno centro di Aosta. Ha cominciato così a produrre una gamma di prestigiosissimi distillati

La Valle d'Aosta è, insomma, una mecca con le sue grappe di monovitigno da pure vinacce e da vitigni autoctoni antichi, rari, coltivati nelle vigne di montagna.



Oggi l'azienda Levi, uno dei simboli produttivi regionali, è specializzata nella lavorazione dei distillati di infuso. Un procedimento lungo e accurato, un'alchimia naturale che passa attraverso le vasche in cui erbe e frutti rilasciano la loro naturale bontà, per esaltarsi negli alambicchi, dove la purezza viene distillata goccia dopo goccia. L'infuso estrae il sapore e il distillato lo concentra: ecco il segreto della sorprendente forza aromatica dei distillati d'infuso Levi, tra cui spiccano quelli

di lampone, di mela, di mirtillo, di prugna, di Genepy, di Martin Sec. Tra i prodotti di punta, il pluripremiato gin Glacialis, l'unico gin puro distillato in Valle d'Aosta, ottenuto da una sola botanica: il ginepro spontaneo raccolto sulle vette valdostane, un'altra eccellenza che nasce tra le montagne incontaminate di questa terra.

In conclusione, si può racchiudere il sapore della natura della regione in una bottiglia: è questa l'affascinante magia dell'antico mestiere del grapat, tradizione della famiglia e dell'azienda Levi.

# Pure Sardinia, l'isola in un bicchiere

*Il legame con il territorio alla base del successo del brand*

di G.C.

**L**a passione per il territorio, l'esperienza imprenditoriale, la voglia di realizzare un vecchio sogno animato dalla passione. Sono questi gli "ingredienti" che hanno dato vita al brand "Pure Sardinia", volto a far conoscere ad un pubblico di consumatori attento ed esigente quanto di straordinario si può ottenere dalle materie prime raccolte in un territorio incontaminato ed unico come quello della Sardegna.

L'idea madre è stata quella di creare dei prodotti 100 per cento "Made in Sardinia" che fossero diversi sia per packaging sia per filosofia produttiva ed etica commerciale da quelli presenti nel mercato moderno, dettato da numeri e velocità che il più delle volte vanno a discapito della qualità originaria.

Il nome "Pure" è stato scelto proprio per questo. "Sono tutte creazioni dalla qualità superiore – evidenziano i titolari - ottenute in maniera naturale, senza fare alcun tipo di modifica chimica o aggiunta di aromi, caratterizzate da profumi e sapori unici, assolutamente non replicabili".

Un percorso imprenditoriale che sta muovendo i primi passi resi promettenti dagli ottimi risultati di vendita ottenuti dai prodotti commercializzati, oltre ai liquori anche olio extra vergine di oliva, vini, panettoni al gin, vermouth e Cannonau. "I complimenti e gli apprezzamenti finora ricevuti ci motivano a dare sempre del nostro meglio, adoperandoci fattivamente per aiutare a creare dei prodotti che suscitino emozioni positive e che rimangano impressi in modo indelebile nella memoria di chi li degusta".

Interessante la gamma dei liquori che include "Solo Wild Gin", ottenuto esclusivamente da bacche raccolte a mano di piante di ginepro selvatico, "Doro Aged Gin", affinato in vecchie botti di castagno che hanno sempre contenuto vino Vernaccia, "Pomo Juicy Gin", ottenuto per infusione di bacche di pomodoro ed altre botaniche endemiche dell'isola. Immane il "Raro Wild Mirto", ottenuto per infusione idroalcolica di un'alta quantità di bacche di mirto selvatico raccolte a mano. Poi il "Vero Vermouth", ottenuto da vino Nuragus affinato due anni in acciaio e da botaniche spontanee dell'isola, quali timo,

elicriso, mirto, lentisco, salvia, artemisia. Infine "Adras Vodka", ottenuta da un cereale nobile come il grano e distillata tre volte.

Il rapporto con il territorio è essenziale. "La nostra regione gode di circa 300 giorni di sole all'anno e l'influsso dei venti, in prevalenza quello del Maestrale, unitamente ad una bassissima densità di abitanti, solo 68 per chilometri quadrato. Questi elementi fanno sì che in quest'isola la natura sia particolarmente generosa, donando spontanea-

 **PURE SARDINIA**

mente dei prodotti selvatici incontaminati e puri dai quali vengono ricavati i liquori e distillati della nostra collezione – continuano i titolari. "La Sardegna ha pochi eguali nel mondo: qui le persone vivono da millenni con una qualità della vita invidiabile, tradizioni radicate e cultura enogastronomica tramandati di padre in figlio fino ai giorni nostri. Uno dei segreti della nostra longevità è da ricercarsi sicuramente nel consumo e nella qualità delle produzioni agricole e spontanee di questo straordinario territorio privo di inquinamento, dove il sole, il mare ed il vento sono ingredienti aggiuntivi ed essenziali per quello che la natura offre generosamente".

**Pure Sardinia** - Numero Uno Sardegna srl  
Via Morandi, 2/e - 07100 Sassari - Cell 393 9835425 -  
[www.puresardinia.eu](http://www.puresardinia.eu)

# Il gusto del Sabatini Gin garantito da botanicals toscani

*L'azienda è radicata a Cortona (Arezzo)*

di G.C.

**L**a passione per il rito dell'aperitivo e per il mondo dei liquori. Da qui è nata la voglia di fare qualcosa che coinvolgesse tutta la famiglia. La storia del Sabatini Gin nasce da questo lontano desiderio che si è concretizzato con l'azienda di famiglia dove si sono succedute le diverse generazioni, radicate non solo nell'enologia, ma anche nel marketing, nella finanza e nelle professioni legali.

Una storia d'impresa strettamente connessa con il territorio toscano, in particolare con Cortona e la piccola frazione di Teccognano. Qui si trovano le dimore di famiglia, acquisite dai bisnonni agli inizi del Novecento: Villa Sabatini e Villa Ugo, centro, quest'ultima, di fiorenti attività turistiche. Cortona affonda le sue radici nell'antica Etruria, di cui era un importante caposaldo. Una cittadina a vocazione fortemente culturale, vicina alla maggior parte dei luoghi di interesse della Toscana, che contribuisce a garantire fascino alle produzioni familiari. Il Sabatini Gin è un premium Gin di produzione artigianale nel processo di distillazione e nella ricerca di specifiche molto particolari come la presenza del finocchio selvatico nel mix aromatico.

Sono nove i botanicals di provenienza rigorosamente toscana presenti nel Sabatini Gin: ginepro, coriandolo, iris, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia. La maggior parte dei botanicals è costituita da piante spontanee raccolte nelle proprietà dei Sabatini a Teccognano, mentre il ginepro, rinomato per la sua qualità eccellente, è raccolto in diverse zone della regione.

La distillazione e l'imbottigliamento sono stati affidati alla Thames Distillers Ltd. di Londra, l'azienda della rinomata famiglia Maxwell che da oltre 300 anni distilla alcuni tra i più apprezzati Gin del mondo. La distillazione avviene sotto la supervisione di Charles Maxwell. Il processo è quello classico per infusione. Il risultato è un Gin con una gradazione alcolica di 41,3° che all'olfatto si presenta con piacevoli e fresche note di erbe e con un chiaro rimando agli aromi della campagna toscana. Al



palato, il Sabatini Gin appare pieno ma non invadente, e la sensazione finale è morbida e durevole, con un perfetto mix dei nove botanicals, che regala a chi lo assaggia un'esperienza di gusto sofisticata e persistente.

Villa Ugo, residenza della famiglia Sabatini tra le verdi colline toscane, è il luogo dove è nata e ha preso forma la passione per il Gin. Per questo, per far conoscere nel modo più autentico l'origine di Sabatini Gin, l'azienda offre la possibilità a tutti gli operatori del settore e agli appassionati del distillato di compiere visite guidate con degustazioni per scoprire dove nascono le botaniche che caratterizzano la produzione artigianale.

E' presente anche un cocktail bar ("Gin room") ricavato dalla vecchia limonaia della villa, che consente di accogliere gli ospiti e poter organizzare eventi legati al mondo della miscelazione, come ad esempio masterclass e competizioni.

Nelle grandi vasche ai piedi della "Gin room" si possono vedere e toccare con mano le nove botaniche spontanee che sono alla base del distillato. Il "Giardino dei botanicals" è l'orto botanico che vede al suo interno crescere i profumi che caratterizzano Sabatini Gin.

I tour della tenuta con degustazione avvengono previa prenotazione nel pomeriggio dei giorni di martedì e giovedì.

Per informazioni e prenotazioni si può scrivere a: [ugo@sabatinigin.com](mailto:ugo@sabatinigin.com)

# L'Amaro Pugliese, profumo di erbe della Murgia

*L'azienda ha sede a Putignano (Bari)*

di G.C.

La storia dell'azienda Fiume è legata al primo laboratorio artigianale che Vittorio Fiume attivò agli inizi degli anni Sessanta. A spingerlo, nonostante la giovane età, la passione, l'ingegno e la determinazione. Nel 1976 l'azienda si è trasferita in uno dei primi opifici della zona industriale di Putignano (Bari). Ha così avuto inizio un periodo di costante crescita, nel corso del quale Fiume si è affermato come brand sul mercato italiano.

Oggi Fiume si caratterizza per performance produttive giornaliere elevatissime, notevoli capacità di stoccaggio e un efficientissimo supporto logistico.

Fattori questi che, insieme alla rete commerciale capillare e altamente qualificata, le permettono di rispondere in tempi rapidissimi ad ogni richiesta che arrivi dai propri clienti e di essere presente non solo in Italia ma anche all'estero in tutti i canali di distribuzione.

A rendere Fiume una realtà produttiva organizzata e all'avanguardia contribuisce in modo sostanziale il laboratorio di ricerca e analisi interno all'azienda dove, non solo si testa puntualmente lo standard qualitativo prefissato, ma si studiano e si affinano i gusti dei nuovi prodotti. Pur essendo le antiche ricette patrimonio inestimabile alla base della produzione dell'azienda, Fiume è consapevole dell'evoluzione dei gusti dei consumatori e cerca di coglierne anticipatamente i cambiamenti.

Tra i prodotti di punta c'è l'Amaro Pugliese, simbolo della tradizione, che comunica il senso dell'identità del territorio. China, rabarbaro, assenzio, menta e aloe sono solo alcune delle 40 erbe aromatiche di questa antica Teriaca Officinale da cui nasce l'Amaro Pugliese. Prodotto in modo assolutamente artigianale, è un amaro amabile e con un gusto moderno che si fa apprezzare da tutti.

Altro prodotto d'eccellenza è "Amarum", che fonde le virtù delle erbe aromatiche pugliesi e orientali con lo spirito del rum giamaicano. Un'espressione unica dell'amaro italiano "made in Puglia", ottima base per la preparazione di cocktail raffinati ed innovativi, grazie alla ricchezza e alla persistenza delle note aromatiche che lo



caratterizzano. "Biliq" offre, invece, un esclusivo infuso d'erbe officinali e spezie, provenienti da tutto il mondo, estratto ancora con il torchio in legno, secondo l'antico metodo artigianale. Esprime il meglio della sua complessità aromatica nella mixology ricercata, anche grazie alla bassa percentuale di zucchero.

Tra gli altri prodotti, ricordiamo: "Elisir dei Trulli", a base di cioccolato, rum, nocciola e caffè; "Limoncello Fiume"; "Sambuca Bianca Fiume", che sprigiona tutto il profumo dell'anice e ha un gusto dolce e armonico; "Fuegonero", liquore pregiato per i suoi 42 gradi che ne esaltano l'insieme delle note aromatiche di rum, cioccolato, nocciola e caffè; "Licorice Fiume", estratto di pura liquirizia calabrese, dal profumo intenso e dal retrogusto piacevole e persistente; "Nocino", frutto della selezione dei mali acerbi, prima che diventino legnosi, lasciati poi macerare in alcool e spezie per almeno 60 giorni, mescolando spesso; "Liquore al Caffè", risultato di un'infusione di una miscela pregiata di caffè 100% Arabica; "Cocoa zen", liquore al cioccolato e zenzero; "Grappa Ambra", distillata con alambicco a vapore e invecchiata in barrique di rovere.

Informazioni:

**Licor srl** - Via Cesare Contegiacomo - 70017 Putignano (Bari) - Tel 080 4934668 - E-mail: [info@licorsrl.it](mailto:info@licorsrl.it)

## Il Mezzogiorno, che farne?

*L'Unsic ritiene che il tema del Mezzogiorno debba essere posto in cima nell'agenda governativa.*

*In questa approfondita ricerca spieghiamo perché.*

di DOMENICO MAMONE

---

Chissà quale reazione potrebbero avere quei tanti intellettuali che oltre un secolo fa si sono occupati delle condizioni del nostro Mezzogiorno – da Croce a Fortunato, da Gramsci a Nitti, da Salvemini a Villari – venendo a sapere che oggi, in un nuovo millennio, si parla ancora della “questione meridionale”. Una fortunata locuzione, tra l'altro, addirittura ottocentesca, varata per la prima volta nel 1873 dal deputato lombardo Antonio Billia.

Amaramente, la crescita del Mezzogiorno continua a costituire, dopo oltre 150 anni dall'unificazione del nostro Paese, il colossale problema irrisolto della politica, dell'economia e della società italiana. E' una ferita che ci mostra il perpetuare del suo copioso sanguinamento attraverso diversi fenomeni, dalla ripresa dei massicci flussi migratori da tutte le regioni meridionali alla conseguente emorragia di popolazione, con il rapido svuotamento di tanti paesi o addirittura di intere regioni (che rappresenta anche perdita di identità e di memorie).

Se oggi la politica nazionale fa bene a porre al centro del dibattito tematiche importanti per tutti, come le riforme economiche, fiscali, della giustizia, è altrettanto vero che senza affrontare, tra le priorità, i nodi ormai cronici del nostro Sud, sarà davvero difficile far ripartire l'intero Paese.

**RITARDI ETERNI** – Sappiamo tutti come il Meridione, a cui ci lega strettamente – non lo nascondiamo – una forte sfera emozionale, continui ad accusare cronici ritardi soprattutto nella dotazione infrastrutturale, materiale e immateriale, nella qualità dei servizi pubblici essenziali, nelle condizioni minime necessarie per fare impresa, compresa la presenza di un sistema bancario poco attento alle esigenze del territorio. Tra l'altro le grandi banche del Sud sono state via via inglobate negli istituti del Nord, come il Banco di Napoli.

Non aveva tutti i torti, già nell'Ottocento, il meridionalista Giustino Fortunato quando efficacemente definiva “sfasciame pendulo” la dotazione di servizi pubblici nel Mezzogiorno, I ritardi si stanno addirittura accentuando e cronicizzando rispetto alle altre zone del Paese, accompagnati dal riaffermarsi di fenomeni che credevamo di aver archiviato, come il caporalato schiavista nelle campagne o, appunto, la ripresa dell'emigrazione individuale di massa, che ha visto sparire dal Sud ben due milioni di residenti tra il 2002 e il 2017, secondo dati ufficiali che non tengono conto dei trasferimenti a fronte del mantenimento della residenza.

Del resto, soffermandoci solo ai primi quattro mesi del 2019, la Sicilia ha perso 12mila residenti, la Campania 11mila, la Puglia 7mila, la Calabria 4mila, la Basilicata poco meno di 2mila e il Molise mille. Eppure, fino a non molti anni fa, queste erano le zone con il più alto numero di figli per famiglia. Sulle cause antiche e più recenti di questo disastro generalizzato crediamo sia utile soffermarsi. Sia perché nei dibattiti pubblici se ne parla sempre meno, sia per non ripetere gli errori, spesso veri e propri orrori, compiuti negli ultimi decenni.

**IL RECENTE PASSATO** – L'aspetto più lampante nel cominciare ad analizzare le cause del fenomeno relative ai tempi più recenti – e in non pochi casi, contemporanei – sono le lunghe stagioni di sprechi, correlate soprattutto alla fase delle cosiddette “vacche grasse”. Un fiume



di risorse economiche, specie tra gli anni Settanta e Novanta, è stato dissipato in interventi molto discutibili, a volte inutili, spesso incompiuti. Torna in mente la celebre favola di Esopo, la cicala incosciente e la formica giudiziosa, laddove la prima protagonista ha impersonato certamente più situazioni della seconda nella storia meridionale.

Politiche clientelari, parallele alla crescita del debito pubblico, hanno moltiplicato i centri di spesa, facendo proliferare gli uffici pubblici, sulla cui utilità di molti ci sarebbe tanto da discutere. Ogni amministrazione pubblica è stata imbottita di filiere di impiegati, quasi sempre senza competenze specifiche, a danno principalmente di quella straordinaria vocazione all'imprenditorialità privata che era insita nella cultura contadina e artigianale dei nostri nonni, che è stata spazzata via di botto, come del resto profetizzato da Pier Paolo Pasolini.

Non ci si può dimenticare, inoltre, le famigerate "cattedrali nel deserto", opere faraoniche che hanno massacrato gli incantevoli paesaggi senza apportare alcun beneficio alla collettività, salvo alla stirpe dei cementificatori. I dispendiosi progetti di ponti e di autostrade, utili principalmente per attivare e foraggiare commissioni. Le stagioni delle cave e dell'eolico, che hanno lasciato macerie deturpando paesaggi e apportando minimi benefici ai territori.

Inoltre suscita amarezza e rabbia quel "colonialismo" industriale di stabilimenti calati dal Nord Italia o dall'estero con il solo scopo di fare incetta dei contributi pubblici, lasciando poi solo polverosa archeologia industriale.

Tali scellerate politiche pubbliche, occorre dirlo, hanno spesso provocato più danni che benefici anche in termini immateriali, in particolare radicando il clientelismo e il malcostume che hanno etimi ancora più antichi. E crediamo sia utile approfondire anche questi.

**ALLE RADICI DELLA "QUESTIONE"** – Al di là delle singole azioni concrete, spesso vane o addirittura scellerate, ci sono soprattutto antichi fenomeni culturali che hanno concorso – e concorrono – a frenare la crescita del Mezzogiorno.

L'alterato rapporto con l'autorità, ad esempio, è una componente che accompagna tutto il cammino del nostro meridione. Per quanto molto dibattuto, il celebre concetto sociologico del familismo amorale introdotto da Edward Banfield nel 1958 crediamo possieda ancora una sua validità. Non si possono trascurare, infatti, le ragioni

culturali nel rilevare l'arretratezza in certi territori. Nel Sud, come già rilevava Banfield, si continua a tramandare una concezione estremizzata dei legami familiari che finisce per massimizzare i vantaggi materiali individuali di breve termine rispetto all'interesse collettivo, alla cooperazione, alle aperture. L'assenza di questo ethos comunitario ha certamente ripercussioni anche nel rapporto con l'autorità, che viene vissuta o come una sorta di estensione familiare con cui costruire rapporti proficui o, al contrario, come un organismo da non riconoscere perché estraneo a legami più solidi.

Privilegiare il radicamento di rapporti parentali ha assicurato, alla società meridionale, una sua coesione solidale, spesso basata sulla garanzia offerta dal legame consanguineo o territoriale e dal controllo. Ciò ha indubbiamente apportato benefici in termini di aderenza e di armonia, di salvaguardia delle tradizioni, di valore umano; ma ha precluso le necessarie aperture all'esterno, specie con il mutare dei tempi, gli innesti di nuova linfa, il rinnovamento culturale e le spinte economiche.

Un altro aspetto largamente indagato, specie nella produzione letteraria, da Verga a Tomasi di Lampedusa, da Alvaro a Silone, da Scotellaro a Levi, da Jovine a De Roberto, è la forte divisione classista della società meridionale, con la persistenza di una classe privilegiata e conservatrice delle posizioni di rendita. Questa "aristocrazia" in passato ha trovato linfa nel latifondismo, nel baronaggio, nella connivenza corrotta con i dominatori stranieri ed oggi, talvolta, lo perpetua nel rapporto con la politica nazionale. Anche in questo caso è possibile individuare numerose cause storiche. Ad esempio, nel 1854 la spesa governativa borbonica era di 31,4 milioni di ducati dei quali, però, solo 1,2 milioni finivano all'istruzione, alla sanità o ai lavori pubblici, mentre i più finivano per le forze armate (ben 14 milioni), per le ingenti spese per la corte regale e – la storia si ripete – per il pagamento degli interessi sul debito pubblico (ben 6,5 milioni ogni anno).

Insomma, il bene comune nel Sud ha sempre avuto un ruolo estremamente marginale a causa di rendite economiche finite sempre nelle stesse casse. Un pesante fardello per l'avvenire. La mancanza di una diffusa borghesia attiva, intraprendente, imprenditoriale, come invece è accaduto al Nord, ha limitato inoltre gli slanci culturali – talvolta relegati a qualche dotta pubblicazione – e la promozione di nuove forme di vita politica. La scarsa rilevanza delle élite, formatesi invece già nel periodo comunale nelle città dell'Italia centrosettentrionale e su cui ha ben indagato il sociologo Giuseppe De Rita, ha penalizzato fortemente l'evoluzione di molti territori meridionali. Tale "ingessatura" ha finito per favorire i diffusi atteggiamenti di pragmatico e interessato servilismo, che tanti danni hanno prodotto alla società meridionale, il ricambio della cui classe politica è stato sempre problematico.

Queste condizioni invalidanti hanno immortalato la discrasia tra Sud e Nord Italia.

Recuperando quanto ha scritto lo storico Denis Mack Smith nella sua "Storia d'Italia", è interessante evidenziare che mentre il Sud (ad esclusione di qualche realtà, come Napoli, che poteva competere a livello europeo) faceva i conti con la malaria, i briganti, l'analfabetismo (90 per cento della popolazione), la mancanza d'acqua, i pagamenti in natura, un'ipertassazione che suscitò le reazioni di Luigi Settembrini e una vita media molto inferiore a quella dei cittadini settentrionali (ma c'è anche, ad onor di cronaca, chi ritiene che il Sud preunitario avesse eccellenze poi soffocate o depredate dai sabaudi, come vedremo poco più avanti), il Piemonte di Cavour era guidato da un'élite liberale che sviluppò le infrastrutture (tipo il canale che rese fertillissimi i terreni di Vercelli e Novara o le ferrovie, tanto che nel 1859 il Piemonte possedeva metà del chilometraggio dell'intera penisola), alimentò l'industria, fondò banche, ridusse i dazi, riformò il





codice civile. La storia è questa. Certo, il confronto Nord-Sud – che talvolta sfocia in una vera e propria contrapposizione con pallottoliere alla mano – costituisce l'ennesima costante di un dibattito ultrasecolare. Argomenti cari ai neoborbonici vedono nell'unificazione dell'Italia l'accentuarsi dei problemi per il nostro Sud; ma ciò ricorda un po' le tesi degli euroscettici, cioè la propensione a cercare per forza un colpevole, esercizio che non risolve certo i problemi.

È vero, però, e va ricordato, che la storia del nostro Mezzogiorno offre innumerevoli motivi d'orgoglio. Evidenziamo, tra i tanti, la duecentesca Scuola medica salernitana, la prima università di medicina in Occidente; il settecentesco teatro San Carlo di Napoli, il più antico teatro d'opera al mondo; il settecentesco codice De Jorio, il primo codice marittimo al mondo; il primo osservatorio astronomico italiano a Capodimonte nel 1819; la prima celebre ferrovia italiana, la Napoli-Portici, inaugurata nel 1839.

E c'è anche un Sud produttivo preunitario da non dimenticare. Oltre a quello delle tante tipicità artigiane, la Calabria ha vantato il polo siderurgico di Mongiana, produttore di componenti per armi, mentre la Campania ha visto crescere i cantieri navalmeccanici di Castellammare di Stabia, la fabbrica di locomotive a Pietrarsa (con 1.125 operai) e la città del tessile a San Leucio. In Molise è ancora funzionante una delle più antiche fabbriche familiari al mondo, quella di campane ad Agnone, nata nell'anno mille.

È altrettanto vero, però, che salvo reali casi di annientamento della concorrenza da parte dell'imprenditoria settentrionale dopo l'unità d'Italia, l'integrazione dei meridionali nel nuovo Regno è stata profonda ed è servita a rompere, in molti casi, un isolamento storico.

Ricorda lo storico Giuseppe Galasso dalle colonne del Corriere della Sera: "Mezza diplomazia italiana è stata fatta di meridionali. I due migliori capi di Stato Maggiore dell'Esercito – Pollio e Diaz – erano napoletani. Già da dopo la prima guerra mondiale la burocrazia italiana ha cominciato a essere fatta per lo più di meridionali. Quattro presidenti della Repubblica su 12 (De Nicola, Leone, Napolitano, Mattarella), vari capi di governo (da Crispi a D'Alema), innumerevoli ministri, vari e potenti capi di partito sono stati meridionali. Sulle cattedre universitarie e nell'insegnamento la parte dei meridionali si è fatta sempre più ampia".

Ed è lo stesso Mezzogiorno a continuare ad offrire le migliori menti nelle capacità di analisi. Non è causale la maggiore propensione allo studio e all'approfondimento dei cittadini meridionali, che forniscono la stragrande



maggioranza di professionisti nell'insegnamento, nelle scienze umane, nel diritto, nella medicina, nella diplomazia, nelle scienze.

Dall'utilizzo della manodopera meridionale nelle aziende del Nord ai tanti minatori emigrati in Belgio dal nostro Sud, assicurando alle fabbriche del Nord una tonnellata di carbone all'anno per ogni lavoratore espatriato, dimostrano come un'Italia disunita costituisca un danno tanto per il Nord quanto per il Sud. Una lezione anche per quelle stagioni intense negli anni Novanta, segnate dalle spinte federaliste-separatiste della Lega di Bossi, definitivamente archiviate dall'elettoralmente più proficuo nazionalismo del nuovo corso salviniano.

In questo variegato panorama di analisi storica, c'è addirittura un qualificato filone di critica che fissa gli embrioni della questione meridionale già a partire dalla caduta dell'impero romano, con l'accentuarsi nel medioevo. Forse un modo per stemperare le inelucubrabili controversie sulle responsabilità degli uni o degli altri.

**STAGIONI IN CHIAROSCURO** – Di certo un lungo e complesso cammino storico ha contribuito a condannare un'ampia zona del nostro Paese all'arretratezza, all'immobilismo e all'inefficienza. Oltre a generare danni materiali, ciò ha inciso sullo stesso atteggiamento "culturale" dei cittadini meridionali nel loro complesso rapporto con la funzione dell'autorità statale, un tempo vista come apportatrice di investimenti, di diritti e di ricchezza, cioè di protezione ed emancipazione collettiva, poi – con la crisi degli ultimi anni e con la riduzione delle prebende – diventata sempre meno garante di opportunità, di servizi, di welfare, tra l'altro inasprendo nel contempo la tassazione.

Non sono mancate, ad onor del vero, anche fasi più giudiziose ed espansive della mano pubblica nel secolo scorso, che hanno concorso a rafforzare la rete infrastrutturale o ad impiantare, tra luci ed ombre, i grandi comprensori industriali di cui, però, s'è perpetuata l'agonia con ingenti risorse pubbliche, incuranti di un mondo produttivo che stava profondamente cambiando.

In questo quadro in chiaroscuro, si sono inseriti i grandi appalti pubblici e le attività della Cassa per il Mezzogiorno e delle imprese a partecipazione statale, iniziative che per quanto hanno ap-

portato indubbi benefici economici, sono state purtroppo oppresse dalla strumentalizzazione politica e molto spesso dalla malversazione, tra l'altro alterando metodicamente le leggi di mercato e glorificando gli atteggiamenti clientelari. La stessa fase ha visto pure gli sgravi fiscali sul costo del lavoro, introdotti nel 1968 in connessione con l'abolizione delle gabbie salariali, poi ridimensionati e aboliti.

Esiti modesti, a causa anche della costante riduzione delle



risorse disponibili, ha generato la cosiddetta "nuova programmazione" partita nel 1998 per stimolare investimenti e occupazione e incentrata sulla legge 488/92.

Tali periodi, in particolare quelli in pieno boom economico, risultano caratterizzati perlomeno dal dinamismo, specie se raffrontati con il vuoto degli ultimi anni, accentuato dalla crisi internazionale. Anzi, negli ultimi mesi non è mancato qualche intervento pubblico orientato preva-



lentemente o esclusivamente al Sud, nel 2018 bacino elettorale dei Cinquestelle, ma per lo più contraddistinto di nuovo dal più smaccato assistenzialismo, come la discutibile misura del reddito di cittadinanza firmata proprio dai pentastellati o gli immancabili contributi a pioggia per alimentare i bacini elettorali.

A ciò si aggiunge la recente misura della tassazione al 7 per cento per pensionati di rientro dall'estero – sul modello portoghese – sperando così di ripopolare il nostro Sud, ma con ben poca convinzione.

Non mancano, negli ultimi tempi, i discutibili provvedimenti per ripopolare i piccoli borghi, come la vendita di abitazioni a prezzi simbolici (tipo un euro), ridicole detassazioni o la garanzia di redditi a qualche dozzina di persone disponibili a spostare residenze in paesi-fantasma, alimentando anche le recriminazioni di quei pochi che in quei posti continuano, nonostante tutto, a viverci con enormi sacrifici. Insomma, ancora una volta siamo di fronte a provvedimenti spot, incapaci di una visione d'insieme.

Va aggiunto che l'abbandono delle terre sin dagli anni Cinquanta-Sessanta e la drammatica deindustrializzazione a partire dagli anni Ottanta-Novanta, con la chiusura di tanti nuclei industriali, non sono state compensate da un robusto sviluppo delle attività terziarie né, tanto meno, da un rilevante aumento dei flussi turistici. Anche in questo caso è stato soprattutto il pubblico impiego – il solito "posto fisso" – a depotenziare le scelte imprenditoriali.

È tuttora sotto sfruttato l'immenso patrimonio naturale, in particolare un mare con alti standard qualitativi, benché sia necessario migliorare in molte realtà la situazione dei depuratori. E' altrettanto poco valorizzato il capitale in beni culturali, che potrebbe alimentare un indotto imprenditoriale di edilizia, installazione impianti, conservazione e restauro di opere pubbliche, servizi e merchandising con tanti nuovi posti di lavoro. Analogamente l'enogastronomia di qualità, legata anche alla ricettività turistica, ha enormi margini di crescita: soltanto la Sicilia vanta 31 prodotti Dop e Igp e ben 245 prodotti agroalimentari tradizionali, mentre la Calabria destina il 5,6 per cento del proprio territorio alle produzioni certificate. Margini di crescita anche per l'artigianato artistico.

Invece, al contrario, sono indicativi i dati elaborati dalla Banca d'Italia sulle presenze turistiche – su fonte Istat, relativi al 2017 – che confermano come nel Mezzogiorno permanga l'evidente divario tra potenziale turistico e risultati conseguiti. Il Nord intercetta, infatti, ben il 57,5 per cento dei flussi nazionali e internazionali, il Centro si ritaglia un 19,7 per cento, mentre il Mezzogiorno (con le isole) è fermo al 17,5 per cento. Va aggiunto che

mentre nel resto del Paese l'incidenza dei turisti stranieri viaggia oltre la metà del totale, al Sud è poco sopra ad un terzo. I viaggiatori stranieri con motivazioni culturali sono attratti quasi unicamente – 70 per cento della spesa totale – da quattro province, Roma, Venezia, Firenze e Milano. Il Sud ne è praticamente fuori.

Il Molise è addirittura l'ultima regione nel continente europeo per attrazione turistica, dato certificato da Eurostat.

L'esito oggettivo di tutto ciò è che oggi il nostro amato Sud è purtroppo un malato grave. Lacerato innanzitutto dalla mancanza di opportunità lavorative e di futuro. E laddove non c'è un sano tessuto imprenditoriale diffuso e una nuova occupazione seria, stabile, legale, si radicano piaghe ormai diffuse come il malaffare, l'arbitrarietà, lo sfruttamento, il crimine.

**I TIMORI PER IL FUTURO** – Oggi nel nostro Mezzogiorno la speranza di un avvenire sereno per tanti giovani è ridotta al lumicino. Sembra di vedere una bella automobile, dalle grandi prestazioni, impantanata in uno stagno. Anche perché il Sud, la parte più dimenticata del nostro Stivale, è sempre più preda della dispersione scolastica e dell'analfabetismo di ritorno che alimentano quella criminalità organizzata verso cui gli anticorpi sociali non godono del necessario sostegno da parte delle istituzioni. Le mafie, diventate nel frattempo una delle principali industrie internazionali, costituiscono un'altra purulenta piaga che limita investimenti e crescita.

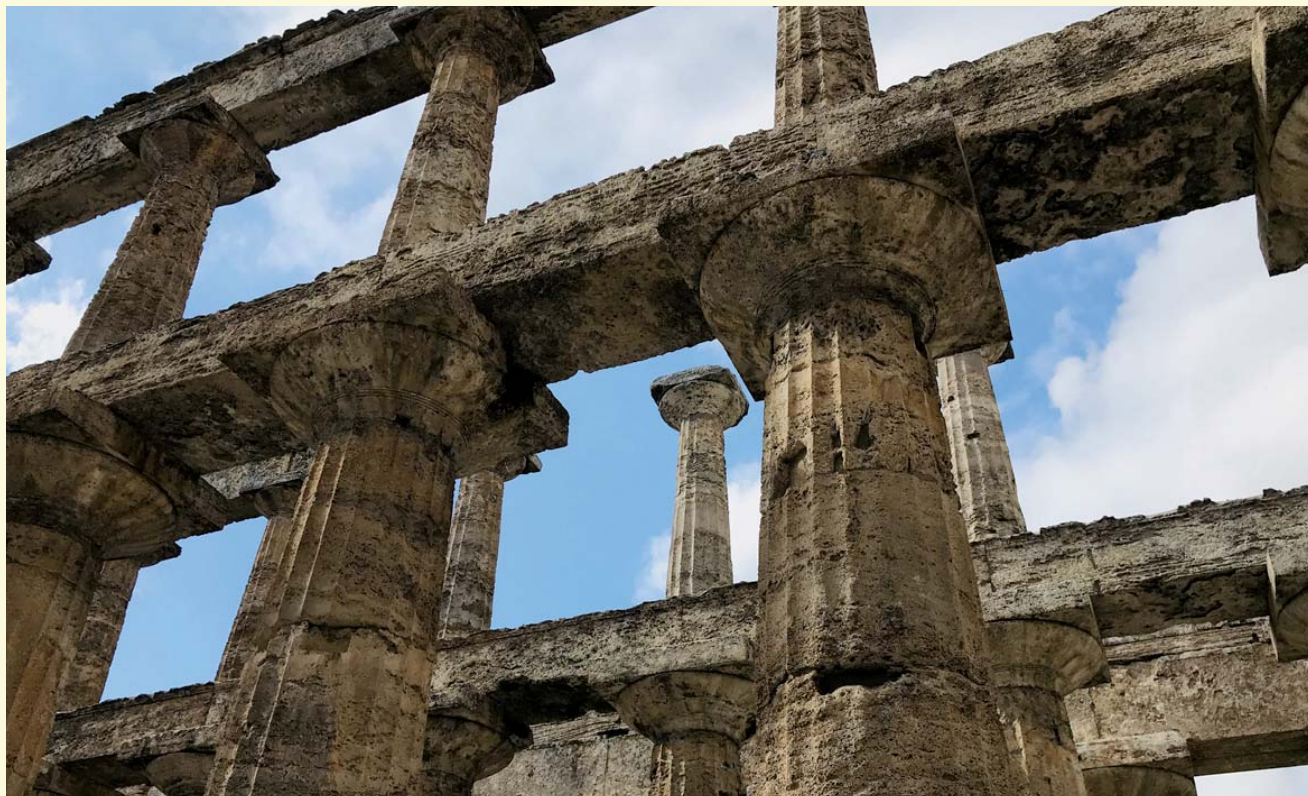
Dovrebbero rappresentare una grave lacerazione morale per le tante coscienze democratiche di questa nostra nazione: si tratta di un'emergenza che va posta in cima alla lista dei problemi da affrontare drasticamente, anche perché non è solo una questione di ordine pubblico, ma ha pesanti effetti economici, sociali, culturali. Possiamo affermare senza ombra di smentita che l'infiltrazione della malavita nella



vita politica e sociale del Mezzogiorno costituisce il principale freno alla crescita economica meridionale. L'intollerabile vicenda delle "Terre dei fuochi" – perché non si limitano alla sola Campania – è emblematica di come la criminalità generi ferite materiali e immateriali all'identità di un luogo, con conseguenze negative per l'economia, per le produzioni agricole, per il turismo, per il valore immobiliare, per la salute dei residenti.

Questa somma infinita di problemi finisce con il rafforzare, come il celebre cane che si morde la coda, sia i preconcetti nazionali verso un Sud "sprecone e criminale" a cui andrebbe quindi tagliato ogni intervento pubblico, favorendo così uno squilibrio ingiusto nella redistribuzione delle risorse, sia la conseguente diaspora di abitanti e di capitali. Il risultato finale è la desertificazione sociale – il processo di spopolamento sembra irreversibile – e ambientale dei territori, che significa abbandono di terre fertili, rischio idrogeologico, patrimonio edilizio sprecato, fuga di cervelli all'estero. Ciò rappresenta un dramma – occorre capirlo una volta per tutte – per l'intera economia nazionale. Quindi per il futuro di tutti noi italiani.

Dal momento che i numeri sono inequivocabili, è sufficiente raccogliere qualche dato – ce ne sarebbero a iosa – per dimostrare che il trascorrere dei decenni non ha sostanzialmente cambiato il quadro infrastrutturale, sociale ed economico di divario tra le macroaree del nostro Paese. Ed è qui che bisogna intervenire per ridurre questa forbice.



**LE DUE VELOCITÀ** – Alla vigilia dell’unità d’Italia, anno 1860, la densità della rete stradale era di 626 chilometri per mille km<sup>2</sup> nel Centro Nord rispetto ai 108 chilometri del Sud. Cioè, circa sei volte meno nel Mezzogiorno, dove ben 1.621 paesi su 1.848, secondo l’indagine di Nicola Nisco, deputato sannita del Regno d’Italia, non vi erano strade e gli spostamenti avvenivano su tratturi e mulattiere. Dei 2.500 chilometri di ferrovie esistenti nell’Italia del 1861, soltanto 184 erano nel Regno delle Due Sicilie, tutte nei dintorni di Napoli.

L’intera siderurgia italiana produceva 18.500 tonnellate di lavorati in ferro, dei quali soltanto 1.500 realizzati nel Meridione.

Gli indicatori odierni, seppur meno drammatici, confermano l’Italia a due velocità. Significativo il fatto che il Pil pro capite nelle regioni meridionali sia la metà di quello del Centro Nord (un ritardo maggiore di quello degli anni Sessanta). La classifica con i comuni che hanno i residenti più ricchi, fonte Ancitel, vede ai primi mille posti tutte località del Centro Nord, ad esclusione di San Gregorio di Catania (115sima), Aci Castello (653), Lecce (898), Tremestieri (964) e Procida (975). Al contrario, in fondo alla classifica c’è quasi tutto il Sud.

La prima provincia meridionale nella classifica annuale della qualità della vita stilata dal Sole 24ore è al 73esimo posto (Ragusa).

Nel Mezzogiorno soltanto un giovane su quattro ha un lavoro e nella stragrande maggioranza dei casi nemmeno stabile. Tanta parte è garantita dal sommerso. Il dato ufficiale della disoccupazione nel Sud, prossimo al 20 per cento, è il doppio di quello del resto del Paese. La quota più alta di Neet, cioè coloro che non studiano e non lavorano, continua a concentrarsi tra Campania, Calabria e Sicilia.

Il 10 per cento della popolazione campana vive di pendolarismo fuori regione. Chi è residente nel Meridione, lo certifica l’Istat, guadagna in media quasi meno della metà di chi lavora al Nord. Ma continua a pagare le stesse tasse, senza avere gli stessi servizi.

L’incidenza della povertà relativa al Sud risulta più che tripla rispetto al resto del Paese sfiorando il 30 per cento. La mobilità ospedaliera extraregionale nel Mezzogiorno ha doppiato quella del resto del Paese (9,3 contro 4,4 per cento), circa 115mila ricoveri di meridionali ogni anno presso strutture del Centro Nord.

Si amplifica la differenza in termini di speranza di vita alla nascita, che va dagli 80,7 anni di Caserta agli 84,1 di

Firenze. Se la media italiana di bambini accolti in asili-nido e altri servizi per la prima infanzia è di 12,6 su 100 residenti, in alcune province di Calabria e Campania sono sotto quattro.

La quota di popolazione che denuncia irregolarità nell'erogazione dell'acqua è del 17 per cento nel Mezzogiorno contro il 3,4 per cento al Nord.

I comuni commissariati sono quasi tutti al Sud.

Per Unioni di comuni primeggiano Valle d'Aosta, Emilia-Romagna e Sardegna, mentre chiudono la classifica Campania, Basilicata e Calabria.

Chi vive nelle regioni meridionali o le frequenta abitualmente sa bene quale sia lo standard qualitativo, inoltre, dei trasporti o della sanità, per fermarci solo a due settori essenziali per l'attrattiva di un territorio.

Dal momento che piove sempre sul bagnato, è chiaro che un'area geografica sempre più debole riesca ad intercettare meno risorse, a cominciare da quelle pubbliche.

L'ultimo Rapporto dello Svimez conferma come dal 2008 al 2018 la spesa pubblica, principale motore dello sviluppo economico in un Sud povero di industrie, abbia registrato una caduta di ben l'8,6 per cento nel Mezzogiorno a fronte di un aumento dell'1,4 per cento nel Centro Nord.

La prospettiva dell'autonomia finanziaria differenziata potrebbe peggiorare le cose. Altro dato significativo viene dal crollo dei prestiti bancari alle imprese del Mezzogiorno nei primi quattro mesi del 2019: ben meno 12 per cento.

Emblematici, poi, i problemi nell'utilizzo dei fondi europei o nei tempi di realizzazione delle opere pubbliche a causa principalmente dei farraginosi iter burocratici autorizzativi e delle attività accessorie, ma anche della diffusa corruzione. Non è un caso se dei 647 progetti che nel 2017 risultavano avviati e non completati, il 70 per cento è localizzato nel Mezzogiorno, per un valore totale di due miliardi di euro. Uno spreco costante che pagano



i cittadini: scuole, ospedali, centri sportivi restano cattedrali incompiute. La drastica riduzione degli investimenti pubblici per tali finalità, dieci miliardi in meno tra il 2008 e il 2018, ha ulteriormente aggravato il ritardo del nostro meridione sia rispetto al Nord Italia sia rispetto agli altri Paesi europei. "C'è fra il nord e il sud della penisola una grande sproporzione nel campo delle attività umane, nella intensità della vita collettiva, nella misura e nel genere della produzione, e, quindi, per gli intimi legami che corrono tra il benessere e l'anima di un popolo, anche una profonda diversità fra le consuetudini, le tradizioni, il mondo intellettuale e morale". A scriverlo non è un analista dei nostri giorni, ma ancora Giustino Fortunato, vissuto a cavallo di Ottocento e Novecento.

**I TANTI SUD** – Occorre, tuttavia, tenere presente che l'economia meridionale non è uniforme e – lontani dall'antico vizio del diffuso vittimismo – è quindi necessario evidenziare i virtuosi esempi imprenditoriali di successo, dall'enogastronomia all'abbigliamento, dall'automotive all'aerospazio, dalla navalmeccanica all'elettronica, dalla petrolchimica ad alcuni distretti turistici. Il Sud, infatti, vanta un proprio sistema produttivo che spesso, però, ha nella carenza di infrastrutture territoriali la principale zavorra. Un altro limite è costituito dalla difficoltà a fare rete e



sistema, nonché a rapportarsi alle necessità competitive dell'intero Paese. Inoltre il Mezzogiorno ospita oltre cento grandi gruppi industriali esteri, una realtà che potrebbe essere implementata rimuovendo le criticità che affliggono tanti territori.

Nel dettaglio, poi, sono meridionali otto tra i primi quindici distretti del Paese per numero di imprese giovanili. Oltre il 15 per cento delle aziende dei distretti è gestito da under 35 contro il 10 per cento nazionale, come attesta Il Sole 24 Ore, ricordando che "la fertilità delle imprese innovative sembra così saldarsi con la tradizione, quasi a indicare un modello di sviluppo cui legare policy sociali territoriali basate sui giovani".

Un settore dove il Mezzogiorno eccelle in assoluto è l'agricoltura biologica: a partire dalla Sicilia, il Sud è al primo posto in Italia per quantità e qualità delle produzioni. Il caso di Matera 2019, capitale della cultura, dovrebbe fare scuola. Dimostra che identità e cultura pagano. Ha fotografato bene il governatore della Regione Basilicata, Vito Bardi, lo straordinario bilancio della città lucana in termini di incremento del turismo in questi ultimi anni: "Il successo di Matera capitale europea della cultura 2019 è un esempio di un Sud che non si arrende". Sempre in Basilicata, Potenza è una tra le prime 20 province italiane per startup. Bari è la migliore provincia meridionale per reddito pro capite, seconda per attività manifatturiere. Buone pratiche di microcredito puntellano diversi territori del Sud.

I porti del Mezzogiorno gestiscono oltre la metà del traffico merci nazionale e tre quarti del traffico passeggeri. Tra le eccellenze nei sistemi turistici va ricordata l'agenzia di sviluppo turistico "Isola Salento", che riunisce 23 comuni della provincia di Lecce.

Certo, si tratta di piccole oasi in un ampio deserto a cui concorre anche tanta inefficienza della pubblica amministrazione, per cui fare impresa al Sud è più difficile rispetto ad altre aree del Paese.

**IL SUD E L'ALLARME SOCIALE** – Più di un analista ritiene che il Mezzogiorno, immerso nel disagio sociale, possa presto trasformarsi in una "polveriera". A dirlo, non molto tempo fa, è stato anche Antonio Bassolino, ex governatore della Campania e sindaco di Napoli, nel corso di un'intervista al quotidiano Il Mattino. Altri intellettuali, come il calabrese Piero Bevilacqua, che è stato ordinario di storia contemporanea all'Università "La Sapienza" di Roma, si stupiscono che mentre le condizioni economiche, sociali, civili del Mezzogiorno peg-

giorano, non si levi da quelle terre alcun un moto di recriminazione. “Nessuna manifestazione, movimento di popolo, proteste organizzate. Una coltre di rassegnazione sembra essersi stesa sul cuore delle popolazioni meridionali. Sicché si è arrivati al paradosso che neppure di fronte alla più grande minaccia affacciatasi negli ultimi mesi all'avvenire di questa parte d'Italia, e alla stessa unità del Paese, con la cosiddetta autonomia differenziata, abbiamo assistito ad alcuna reazione popolare. Anzi, la Lega, che oggi ripropone la secessione del Nord sotto mentite spoglie, è stata premiata al Sud con migliaia e migliaia di voti. E' un paradosso, assurdo, inaudito – si lamenta lo storico.

L'assenza di reazioni e di iniziativa politica e il perpetuarsi del conservatorismo e di una sorta di “consapevole marginalità”, salvo alcune eccezioni come i movimenti dei disoccupati in lotta o sporadiche manifestazioni degli agricoltori, trova giustificazione – secondo molti analisti – nell'economia sommersa, per cui ogni sovvertimento rischia di far emergere “cattive abitudini”, dai lavori in nero agli abusi edilizi, dall'evasione fiscale alla previdenza “disinvolta”. Insomma, quei “sotterfugi” su cui Checco Zalone ha costruito molti suoi film. E' davvero triste rilevare che sono proprio i fattori di freno a garantire una sorta di “pace sociale”, che però spegne ogni possibilità di riscatto, di rinascita, di ripresa. Pur in un'apparente stasi, quei dati che arrivano dal meridione d'Italia – e di cui abbiamo dato conto – affiancati alla sfavorevole congiuntura internazionale, dimostrano che le condizioni di

molte aree sono al limite e, malinconicamente, è proprio la ripresa dei flussi migratori a contribuire al disinnescamento della tensione sociale. Non ci sarebbe certo bisogno – nessuno se lo augura – come avvenuto in passato che sia l'exasperazione a calamitare attenzioni alla condizione dei territori meridionali. La storia più antica ci ricorda che fu soprattutto il brigantaggio negli anni Sessanta dell'Ottocento a far prendere coscienza ad ampi settori governativi della problematicità dell'avvicinamento del Mezzogiorno alle altre aree dello Stato unitario. Non a caso negli anni Settanta di quel secolo partirono le prime inchieste governative, accompagnate da tanta pubblicistica, fino al varo della stessa espressione “questione meridionale”. Ci piace ricordare, in particolare, la dettagliata inchiesta in Sicilia ad opera degli insigni docenti universitari Leopoldo Franchetti e Sidney Sonnino, attraverso la quale denunciarono l'asprezza delle condizioni di vita in alcune aree del Sud e nel dettaglio lo sfruttamento del lavoro dei ragazzini siciliani nelle zolfare. Circa un secolo dopo, soltanto dopo la rivolta di Reggio Calabria degli anni 1970-71, di cui resta soprattutto l'inquietante immagine dei carri armati sul lungomare della città, il governo progettò insediamenti di apparati produttivi nel territorio reggino, tra cui il nucleo industriale di Gioia Tauro dalle alterne fortune.

Insomma, crediamo che non ci sia bisogno dell'ennesimo innesco perché le istituzioni si accorgano della condizione del nostro Mezzogiorno. Occorre intervenire subito e concretamente.

**COSA FARE?** – Se non si riuscirà a concepire, insomma, un grande choc positivo, capace di accompagnare e assicurare al Mezzogiorno, cioè ad un terzo dei cittadini italiani, uno sviluppo solido e duraturo, cioè strutturale, non ci potrà essere vero progresso per tutta la nostra nazione. Ovviamente non è facile individuare ricette miracolose dal momento che la politica, in epoche completamente diverse, non c'è mai riuscita.

Tuttavia almeno l'obiettivo dovrebbe essere chiaro e comune: realizzare un quadro istituzionale e sociale che sia attrattivo per chi ci vive, per chi vorrebbe tornarci a vivere, per coloro che sa-





rebbero disponibili ad investirci risorse, ma con condizioni ambientali meno problematiche. C'è, insomma, la necessità di costruire un sistema autorigenerante, in cui ogni attore faccia la sua parte: le istituzioni pubbliche, le realtà formative, i soggetti economici. E' ineluttabile che un tale processo di "ricostruzione" debba essere accompagnato da quelle spinte culturali e di capacità di analisi che negli ultimi anni sono venute meno. Da quella non comune abilità nel mettere in campo una strategia complessiva, coordinata, efficiente, finalizzata principalmente a rendere competitivo il contesto infrastrutturale, ambientale ed economico locale per poter ampliare la base produttiva e rilanciare anche il dato demografico, problema che si pone all'orizzonte con crescente gravità. Sono necessari, in sostanza, investimenti davvero innovativi per il Sud, capaci di agire sia sull'offerta, un tessuto produttivo e formativo complessivamente più moderno ed efficiente, sia sulla domanda, sostenendo i redditi familiari, sia soprattutto sulla policy, laddove l'efficacia delle amministrazioni locali va assolutamente ricalibrata,

Una strada obbligata è quella di rendere conveniente il fare impresa al Sud, che poi significa anche, per ogni cittadino, vivere meglio la quotidianità.

Pertanto sarebbe utile intervenire prioritariamente sull'abbattimento dei costi per le aziende, parametro di sviluppo e di benessere di un territorio, una misura che finirebbe per incentivare anche le nuove assunzioni e quindi il freno all'emorragia migratoria. Ne trarrebbero vantaggio anche gli atenei, al Sud sempre più in difficoltà, e il correlato mondo della ricerca scientifica. La ricomposizione del gettito a favore dei fattori della produzione e il tema della fiscalità di vantaggio, che costituisce una priorità per l'intero Paese, assume oggi fattezze di urgenza nel Mezzogiorno. Per rispondere a questa situazione sempre più drammatica, è indispensabile un forte impegno da parte di tutti. E' necessaria l'ennesima "nuova stagione" – tante abbiamo provato ad aprirne – in cui si tenga conto del nuovo scenario mondiale imposto dalla globalizzazione. Bisogna, pertanto, saper coniugare le potenzialità offerte dall'identità, dalle tipicità, dai saperi dei luoghi con gli strumenti della nuova dotazione tecnologica, con le spinte più innovative, con l'accumulazione di capitale fisico e umano appositamente formato. Certo, servono soldi, ma occorre soprattutto spenderli bene, evitando quegli sprechi e quelle inefficienze che purtroppo comprimono il potenziale di tante aree del nostro Mezzogiorno, straordinarie per la bellezza dei luoghi e per l'acume delle risorse umane.



# Tre giovani imprenditori siciliani puntano sul liquore della tradizione

**Obiettivo: conquistare il mercato di alta fascia**

di GIUSEPPE TETTO

**D**a quando Caterina De Medici andò in sposa al Re Enrico II di Francia e portò con sé, oltre a cuochi e pasticceri, anche i liquoristi italiani, le ricette e i segreti dei nostri liquori hanno fatto il giro del mondo diventando fonte d'ispirazione per numerosissimi Paesi.

Basti pensare al liquore artigianale per antonomasia, il limoncello, che negli anni è diventato sinonimo di Italia in tutto il mondo. Come spesso accade però, a beneficio di una commercializzazione massiva dei prodotti, le tecniche di realizzazione dei liquori si sono negli anni adattate a una produzione su larga scala, andando un po' a discapito sia dell'antica manifattura artigianale sia della qualità delle materie prime utilizzate in una corsa al prezzo più competitivo. Negli ultimi anni però, grazie a dei giovani imprenditori, il nostro Paese sta lavorando per recuperare e celebrare quest'antica tradizione.

Tra tutti, Giuseppe Piccolo, Emanuela Russo e Katia Consentino che con la linea di liquori Giardini d'Amore® s'impegnano per ridare alla liquoristica italiana il posto di rilievo che merita, puntando sulla qualità delle materie prime e sulla lavorazione manuale, conferendo nuovamente a questo prodotto le caratteristiche tipiche del Made in Italy che il resto del mondo cerca e apprezza nei prodotti italiani, la qualità di realizzazione, la cura dei dettagli, l'eleganza delle forme.

La storia di questo progetto nasce in Sicilia nel 2011 quando si presenta la possibilità di rilevare un vecchio opificio di un anziano artigiano locale, imparando da lui tecniche e ricette.

Con quest'operazione, i tre ragazzi riescono, da una parte, a recuperare una tradizione che altrimenti sarebbe andata persa e, dall'altra, a trasformare le materie prime fresche che Giuseppe produce nei suoi giardini di agrumi nella provincia di Messina.

Sin dall'inizio l'idea è già chiara, reinterpretare con gusto moderno quelle ricette antiche apprese con totale dedizione e crescente passione, per regalare una nuova identità alla tradizione italiana dei liquori artigianali. Dopotutto in un mercato in cui i competitor sono quasi tutti delle aziende consolidate e con costi di produzione nettamente inferiori, non era possibile competere con un mercato orientato alla grande distribuzione. Dopo un'analisi dei pro-



pri punti di forza e di debolezza, i tre imprenditori comprendono che proprio la piccola dimensione della loro azienda è il punto di maggiore forza.

Dopo anni di ricerche, decidono quindi di puntare tutto sulla lavorazione sartoriale e sulla qualità, grazie a un'attenta selezione della materia prima in buona parte di produzione propria - come i limoni "Interdonato", un IGP della costa ionica messinese, il finocchio selvatico, i fichi d'India - e sulla totale naturalità del prodotto.

Con questa meticolosa selezione degli ingredienti e la rinuncia a coloranti, addensanti e aromi artificiali, la società stabilisce così un vero e proprio codice di responsabilità finalizzato a garantire l'eccellenza e la naturalità del prodotto. Ma il passo decisivo per l'affermazione del brand Giardini d'Amore passa anche da una precisa strategia di comunicazione che l'azienda ha potuto definire e sviluppare grazie alle competenze nel settore maturate da Emanuela e Katia nei loro studi e durante le precedenti esperienze lavorative.

Nasce così l'immagine di "Giardini d'Amore" - un marchio registrato in tutta Europa - come linea di liquori elegante e raffinata. Una bottiglia ricercata, che richiamasse quella di un prezioso profumo, moderna ma romantica allo stesso tempo, e un logo che ricordi i motivi che si trovano tipicamente sui cancelli d'ingresso dei bellissimi giardini siciliani, luoghi ricchi dei profumati agrumi utilizzati per i liquori ma anche luoghi della mente in cui ci si sente a casa, rilassati e in pace.

Un mondo che meritava di essere comunicato anche al di fuori dall'esclusivo momento di utilizzo del fine pasto. Anche in questo, l'azienda ha lavorato negli anni per rinnovare l'immagine dei liquori, facendo comprendere - in un crescente moto di generale interesse per i liquori italiani e di attenzione verso il buon bere - quanto questi possano costituire preziosi ingredienti per i cocktail.

(si ringrazia Katia Consentino)

# Poli 1898: una grappa dallo spirito di famiglia

*La distilleria veneta con tradizione secolare*

di GABRIELE VISCONTI



**L**a grappa è diventata negli anni un vero e proprio simbolo del "made in Italy", grazie soprattutto alle tante distillerie che continuano con passione a produrla e a farla conoscere. Tra queste troviamo sicuramente la "Poli 1898", distilleria veneta che vanta più di cento anni di tradizione e di eccellenza nel settore. Tutto è nato proprio nel 1898, quando il signor GioBatta Poli ebbe la fantasia di costruire una piccola distilleria su un carretto, andando di casa in casa a distillar vinacce. La cosa divenne ancor più seria quando il figlio Giovanni ricavò un impianto di distillazione grazie alla modifica di una vaporiera a legna di una locomotiva, dando così vita ad una produzione più a livello industriale. Essendo un'azienda tramandata di generazione in generazione, nel 1956 il signor Toni Poli (figlio di Giovanni) modificò l'impianto di distillazione originario che viene utilizzato ancora oggi dai quattro fratelli Giampaolo, Barbara, Andrea e Jacopo Poli, i quali ancora oggi, a detta di Jacopo hanno un grande obiettivo: "far capire ed apprezzare la fatica, la tenacia e soprattutto l'amore racchiuso in un distillato, un amore totale per la propria arte, per il proprio mondo, un amore senza il quale nessun risultato sarà mai possibile".

## L'ABC DELLA POLI

L'azienda si basa su un motto in particolare: "Distillare buona grappa è semplice, bastano vinacce fresche e cento anni di esperienza.

- G come Geografia, nel cuore de Veneto a pochi chilometri da Bassano del Grappa sorge l'antica distilleria.
- R come Radici, i Poli sono Veneti dal 1400; solo radici profonde possono dare origine a un frutto etereo come la grappa
- A come Attualità, ossia lo stile Poli, che oggi come ieri ricerca l'equilibrio perfetto tra carattere ed eleganza.
- P come Produzione, tramite l'uso di un antico alambicco
- P come Prodotti come grappe, acquaviti e liquori, tutti diversi ma riconducibili alla stessa cultura artigianale

della Poli

- A come Affinità, ossia non esiste un solo tipo di grappa ma "le grappe" ognuna diversa per palati diversi.

## DISTILLERIA E DISTILLAZIONE

È sita a Schiavon, in provincia di Vicenza, in una struttura tipica delle abitazioni rurali venete, e non è solo dedicata alla produzione di questi distillati ma accoglie chiunque sia interessato a conoscere il processo produttivo della grappa. L'alambicco in uso dalla Poli è tra i più antichi ancora in funzione; è formato, come tradizione vuole, da caldaie totalmente in rame ed è tra i pochissimi ancora in uso. Il ciclo di lavorazione è discontinuo: viene caricata la vinaccia nelle caldaie e si distilla, facendo così originare la cosiddetta "cotta". Infine, passate le due ore necessarie ed esaurita la materia prima, le caldaie vengono scaricate per essere subito riempite di nuovo con altra vinaccia. Alla fine di tale processo la grappa è pronta per essere venduta e degustata. Quest'antica distilleria vanta inoltre l'export all'estero del 50% della sua produzione, e questo ci fa pensare che la grappa della Poli venga apprezzata da tutto il mondo.

## IL MUSEO DELLA GRAPPA

La tradizione della famiglia Poli può essere vissuta nelle due sede del "Poli Museo della Grappa". La prima si trova a Bassano del Grappa, di fronte allo storico Ponte Vecchio in un palazzo del '400 in cui la storia e la tradizione con cui viene fatto il distillato è spiegata tramite un percorso didattico molto interessante. La seconda sede si trova proprio a Schiavon, accanto alla distilleria, dove è possibile ammirare una collezione di oltre 1500 grappe storiche provenienti da quasi 400 distillerie.

Per qualsiasi riferimento è possibile collegarsi al sito <https://www.poligrappa.com> o per i musei <https://www.poligrappa.com/ita/poli-museo-della-grappa.php>

# Lo spritz e il bitter: due cocktail intramontabili

*La veneta Distilleria dell'Alpe*

di G.V.

Bitter sono delle soluzioni di alcol (spesso ad alta gradazione) con radici, cortecce, spezie, semi ed altri ingredienti erbacei o vegetali. Il contenuto zuccherino tendenzialmente è molto basso o, più spesso, totalmente nullo. Questo cocktail nasce all'incirca nel 1700 ma non come bevanda, bensì come soluzione medica, con lo scopo di curare le numerose malattie che colpivano la popolazione in epoche antecedenti alla scoperta della penicillina. Tuttavia con il passare degli anni, e con le nuove tecniche di miscelazione, il bitter inizia a diffondersi fino a diventare l'ingrediente base dello Spritz, e oggi numerose aziende italiane riescono a stracciare la concorrenza nella vendita di tale distillato storico.

Anche lo spritz vanta origini remote. A metà dell'800, nei territori veneti sotto il dominio del Regno austro ungarico, gli austriaci erano soliti allungare il vino con l'acqua di selz, un'acqua particolarmente gassata, in quanto non erano abituati a vini così intensi. Con una spruzzatina d'acqua il vino scivolava molto meglio e così nacque lo Spritz, dal tedesco spritzen (spruzzare).

Oggi lo Spritz è la bevanda "giovane" per eccellenza, un drink per tutte le ore, poco impegnativo e da compagnia. Secondo quanto riportato da un articolo di "Repubblica", soltanto nel Veneto se ne consumano 300 mila al giorno, più di 200 al minuto. Numeri clamorosi che fanno pensare a tutto meno che a un aperitivo. Invece sono proprio i numeri dello Spritz, anzi dell'Aperol Spritz, il drink più popolare nel nostro paese, e in ogni caso quello più bevuto. Google invece riporta oltre un milione e 800 mila link legati a questa bevanda già di moda negli anni Cinquanta, una tradizione tramandata alle generazioni più giovani, considerando che oggi l'81 per cento dei consumatori ha tra i 18 e i 44 anni.

## DISTILLERIA DELL'ALPE: TRADIZIONE DAL 1948

In provincia di Belluno, precisamente a Bastia D'Alpago, Ferruccio De Bernard fonda nel 1948 una distilleria tutta da scoprire denominata Distilleria dell'Alpe.



Tra le tante produzioni possiamo trovare il "Liquore Kariol", denominato il "distillato del bosco", ottenuto mediante una lenta e complessa distillazione, frazionata sul luogo di raccolta, di bacche di ginepro infuse con altre erbe officinali tipiche delle zone alpestri. Ma ciò che più caratterizza questa distilleria è il cosiddetto "Rosen Bitter"; si tratta di un liquore ottenuto dall'infusione di erbe e bacche di montagna. Tale infusione ha una durata di venti giorni, e alcune delle essenze (rosa e alloro) sono ottenute per distillazione, in modo tale da garantire una miglior esaltazione aromatica. Alla fine di questo procedimento i prodotti sono mescolati e lasciati riposare per altri venti giorni prima dell'imbottigliamento.

## Ma come avviene il processo d'infusione?

Le botaniche vengono infuse singolarmente appena raccolte, ciascuna in una miscela a diverso tenore alcolico, al fine di ricavare un risultato aromatico migliore da ognuna delle materie prime lavorate. Terminato tale processo, viene separata la parte solida e ricavata quella liquida, e i vari infusi sono filtrati e miscelati tra loro. Il risultato è frutto di una vera e propria ricerca minuziosa di sapori ed aromi che solo queste aziende italiane sanno dare e che conquistano i palati di tutto il mondo.

# Rinasce il rosolio "made in Italy"

*Presente in 24 Paesi, dall'Australia all'America*

di REDAZIONE

**I**l Rosolio torna di moda, si fa conoscere nel mondo e riscoprire in Italia. Giuseppe Gallo, personaggio di spicco della bar industry italiana nel Regno Unito, è l'ideatore e fondatore di Italicus, il nuovo rosolio di bergamotto. Dopo il lancio tra Londra e New York, capitali indiscusse del bere miscelato, Italicus sta prendendo piede anche in Italia dove il rosolio ha una lunghissima tradizione. Se ne trova traccia già nel Rinascimento alla corte di Caterina de' Medici a Firenze, nell'epoca di Vittorio Emanuele di Savoia, che lo alternava al vermouth, e fin dal 1500 nelle storiche produzioni locali in Piemonte, Campania o Sicilia. Presente anche nei film, nell'arte e nella letteratura, con il passare degli anni si è un po' perso e dimenticato.

Ora Giuseppe Gallo, che nel corso della sua carriera è stato Global Ambassador per Martini & Rossi e Miglior Brand International Ambassador al Tales of the Cocktail nel 2014, lo ripropone con una ricetta che si adatta ai nostri tempi.

Partendo dal Rosolio di Torino e usando come base una delicata combinazione di camomilla romana, lavanda, genziana, rose gialle e balsamo di Melissa del Nord Italia, macerata insieme per diversi giorni, si procede con un processo noto come "sfumatura".

Attraverso di esso le bucce essiccate del bergamotto di Calabria e il cedro di Sicilia sono infuse in acqua fredda per rilasciare i loro oli essenziali, prima di essere mescolati a uno spirito neutro di grano italiano. Oggi Italicus è un liquore moderno che richiama i sapori di un tempo, in grado di diventare l'elemento chiave di nuovi cocktail, ma che si può semplicemente gustare anche da solo apprezzandone gli ingredienti naturali, l'aroma fresco con note di agrumi unite a quelle delle spezie. Per questa sua unicità, da cui emergono con forza spirito di innovazione, qualità e tradizione, Italicus si è aggiudicato nel 2017 il titolo di Miglior prodotto dell'anno in Italia, Europa e in America: prima volta assoluta per un brand italiano. "Con il lancio di Italicus, il mio obiettivo è quello di dare un nuovo impulso alla categoria dei rosoli e dei liquori



italiani – spiega Giuseppe Gallo. "Il prodotto è al 100 per cento italiano, bottiglia inclusa, ed è presente in 24 paesi tra cui Regno Unito, Usa, Australia o Hong Kong. Viene prodotto in una distilleria a conduzione familiare fondata nel 1906 a Moncalieri. La ricetta è quella che mi ha ispirato mia madre. Gli ingredienti sono a base di prodotti tipici italiani come i cedri siciliani e il meraviglioso bergamotto Igp calabrese. Italicus vuole celebrare il rituale dell'aperitivo. Se si ripercorre la sua storia, si scopre che il rosolio era una delle bevande più popolari quando nacque l'abitudine dell'aperitivo in Italia, precedente anche al vermouth e agli amari".

La bottiglia, in vetro temperato di tonalità cromatica acquamarina con inserti dorati nell'etichetta, è stata disegnata da Stranger & Stranger, (autorità del pack designing nel mondo). Il richiamo all'italianità è chiaro anche nel design artistico che si ispira sia all'epoca romana che al periodo del Rinascimento, con un tappo lavorato e decorato artigianalmente su cui è rappresentato il romano Dio Bacco disegnato come l'Uomo Vitruviano di Leonardo da Vinci. Nel giro di pochi mesi dal suo lancio, Italicus si è aggiudicato una serie di premi prestigiosi tra cui: Miglior prodotto a Tales of The Cocktail Spirited Awards 2017, gli Oscar del cocktail, come Best New Spirit of the Year; il Mixology Bar Awards 2017 nella categoria Best New European Spirit; gli Harpes Design Awards 2017 – Best Spirits Design; il San Francisco World Spirits Competition 2017 e ancora l'International Wine & Spirits Competition 2017.

# Pallini: anche la Capitale sa il fatto suo in liquori

*La storia dei rinomati liquori*

di GABRIELE VISCONTI

**P**allini è tra le più antiche e rappresentative aziende romane. La sua storia inizia nel 1875 quando Nicola Pallini la fonda ad Antrodoto, in provincia di Rieti. L'emporio Pallini aperto da pochi anni diviene in breve, grazie alle capacità del fondatore, un prestigioso punto di riferimento commerciale dove, tra sacchi di sementi e stoffe pregiate, fanno mostra di sé bottiglie di liquore da lui stesso prodotte seguendo antiche ricette.

Negli anni Venti, però, la stessa azienda viene trasferita a Roma dove attualmente si trovano gli stabilimenti. Tra i vari prodotti più famosi che si possono trovare c'è il Mistrà, un liquore a base d'anice affermatosi in breve tempo come insuperabile correzione del caffè. A conferma di quanto i suoi prodotti siano apprezzati, la Pallini esporta i suoi prodotti in oltre 35 Paesi del mondo ed è leader con i suo Limoncello Pallini nel segmento Duty-Free e sul mercato Usa. Si affiancano al Limoncello la Sambuca 313, un assortimento di specialità importate da tutto il mondo e una gamma di bagne per pasticceria professionale e domestica.

**STORIE DI SAPORI** - L'azienda romana, è nota per un liquore in particolare: il Ferro China Baliva. Come tanti distillati, questo amaro nasce come un valido aiuto alla salute. Infatti in passato era frequente usare tali elisir a scopi curativi, e il Ferro China veniva impiegato come tonico grazie alle sue capacità digestive, e come ottimo rimedio contro la malaria (veniva dato soprattutto ai bambini in piccole dosi). Il prodotto venne creato nel 1894 da un medico, il dottor Ernesto Baliva, il quale chiese al signor Pallini di produrlo in quantità industriale, per consentire a tutti di gustarlo e di godere delle sue proprietà. Il Ferro China Baliva è anche un liquore molto versatile, che contiene ingredienti come la corteccia di china (da cui deriva il nome), ferro citrato di armonio, genziana, arancio amaro, quassio e il condurango. Tra i prodotti più famosi ed apprezzati c'è sicuramente il "Mistrà; si tratta di un liquore che ha origini antiche, e



che infatti prende il nome dalla conquista dell'omonima città di Mistrà in Grecia da parte della Repubblica Venetiana avvenuta nel 1687. I conquistatori veneziani importarono in Italia il famoso "Ouzo greco" (noto liquore) dandogli il nome della città appena espugnata. La Pallini è tra le aziende più celebri per questo distillato e lo produce in tre tipologie diverse: semplice, al caffè e anice triplo. Il risultato, però, è sempre un gusto secco ed intenso, adatto ad essere servito come digestivo, ottimo per correggere il caffè e ideale da diluire nei succhi di frutta e nei sorbetti. Frutto dell'esperienza Pallini, Mistrà racchiude l'essenza di ben sette tipi di anice, e viene ricavato da un accurato processo di tripla distillazione, oltre ad essere un valido partner in cucina per la preparazione di dolci e biscotti, favorisce la digestione dopo i pasti.

Dal un gusto secco si passa ad un altro dolce del Limoncello. Le sue origini sono risalenti circa al XIV-XV secolo e l'azienda romana lo produce in Italia dal 1875. L'infuso è ottenuto da preziosi limoni Sfusato, tipici della Costiera Amalfitana. Gli agrumi, colti a mano, vengono messi in infusione immediatamente, in modo che la loro freschezza e sapore vengano racchiusi in ogni bottiglia. Il suo impiego è praticamente infinito; da bere liscio, con ghiaccio, direttamente dal frigorifero, o usato nei cocktails e in cucina. Come se non bastasse, la Pallini ha trovato il modo di rivisitare la ricetta originale per ricavare altri due liquori di qualità: Il Peachello, risultato dell'infuso di pesche italiane e il Raspicello, derivato da una miscela segreta ed inconfondibile di frutti di bosco.

# Enuip ECP Pegaso: nasce la pagina Facebook

*Interesse per la convenzione con l'ateneo privato*

di ELEONORA GARBI

**D**al 2018 l'ente di formazione Enuip è accreditato come polo didattico di due delle più rinomate università telematiche italiane: Pegaso e Universitas Mercatorum. Oggi in qualità di ECP (acronimo di E-Learning Center Point) viene riconosciuto come centro qualificato per lo svolgimento di progetti didattici, educativi e formativi dei due atenei telematici.

Si ricorda che l'apprendimento e-learning è stato riconosciuto dal Miur con decreto ministeriale del 17 aprile 2003. L'Università Telematica Pegaso è stata istituita con decreto ministeriale il 20 aprile 2006 ed ha improntato l'offerta formativa su tecnologie informatiche e telematiche per costruire una piattaforma e-learning di alta qualità, flessibile ed efficace. Oggi vanta 75 sedi di esame sul territorio nazionale.

Sempre nel 2006 è stata riconosciuta l'Universitas Mercatorum, ateneo telematico del sistema delle Camere di commercio, nata dall'accordo tra Unioncamere e Pegaso, prima partnership pubblico-privata per la governance di un'istituzione universitaria.

Assume la connotazione di un ateneo che nasce dalle imprese per le imprese (di tutti i settori economici) con la finalità di valorizzarne il capitale umano strutturando un'offerta formativa indirizzata a target estremamente differenziati. La proposta didattica di entrambe le università offre percorsi formativi all'avanguardia: corsi di laurea, Master, corsi di formazione e aggiornamento professionale in diversi settori.

L'ultima novità in casa Pegaso, che vede la collaborazione dell'Università Mercatorum, è il Campus Principe di Napoli, prima università gastronomica e centro di alta formazione e specializzazione universitaria che eroga corsi altamente qualificanti in modalità blended (in presenza e on line).

L'offerta formativa include corsi di laurea in Gastronomia, Ospitalità e Territori; Scienze Turistiche; Scienze economiche ai Master di alta ospitalità e corsi professionalizzanti: corso di Alta Cucina Italiana; di Alta Pasticceria; di Sommelier, corsi amatoriali: Dop e Igt in cucina;



Cucinare per il benessere; Dalla farina alla pizza; Essenza in cucina. Tra i docenti, lo chef Heinz Beck, direttore scientifico del Campus Principe di Napoli.

Per chi desidera avere informazioni sull'offerta formativa dell'Universitas Mercatorum e della Pegaso, l'Enuip ha attivato la pagina facebook Enuip Ecp Pegaso.

Ricordiamo le interessanti agevolazioni economiche per chi si iscrive attraverso l'Enuip, per maggiori informazioni non esitate a contattarci via E-mail: [pegaso@enuip.it](mailto:pegaso@enuip.it)



## Enuip, i corsi on line

L'Enuip sta ponendo particolare attenzione alla promozione dell'apprendimento e-learning, riconosciuto come efficace strumento di formazione e aggiornamento professionale con una metodologia di studio che prevede l'utilizzo di molteplici strumenti, materiali multimediali e servizi innovativi che permettono allo studente in modo flessibile di accedere alla piattaforma in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo. Una modalità di studio particolarmente adatta per chi lavora o ha molti impegni e poco tempo a disposizione.

A breve saranno attivati i seguenti corsi on line:

- corso di Operatore Caf
- corso di Operatore Patronato
- corso abilitante IVASS

I corsi e-learning Enuip prevedono strumenti a supporto dell'apprendimento: slide, videolezioni, bibliografia e normativa di riferimento, test a risposta multipla al termine di ogni modulo, chat e forum con i docenti con esperienza ultradecennale nelle materie che vanno a trattare.

Entro i primi mesi del 2020 verranno attivati anche i seguenti corsi on line, in fase di autorizzazione da parte della Città Metropolitana di Reggio Calabria e riconosciuti a livello nazionale:

- corso per Imprenditori Agricoli Professionali (IAP)
- corso per agenti e rappresentanti di commercio
- corso per agenti immobiliari

In modalità blended (aula e e-learning) verrà attivato il corso per addetti alla somministrazione alimenti e bevande, in fase di autorizzazione da parte della Città Metropolitana di Reggio Calabria.

Informazioni: Tel 06 58333803 - E-mail: [info@enuip.it](mailto:info@enuip.it)

# Enasc-Unsic: successo dei corsi formativi Inail

*Le attività si sono svolte in Puglia*

di REDAZIONE

**L'**analisi delle esigenze formative espresse dalle sedi dell'Enasc-Unsic, operanti sul territorio nazionale, hanno evidenziato l'esigenza di ampliare le conoscenze e le competenze in materia di Inail.

A tale scopo la direzione centrale del Patronato Enasc ha progettato ed effettuato degli interventi formativi in collaborazione con l'Inail - Direzione centrale - destinato al personale delle strutture territoriali operanti nella regione Puglia. L'intervento ha avuto la finalità di assicurare una corretta ed uniforme applicazione della normativa Inail, con lo scopo di garantire l'operatività degli addetti alla trattazione delle pratiche e l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli strumenti necessari all'espletamento, qualitativo, del servizio, tramite percorso formativo su alcune tematiche istituzionali dell'ente sopra menzionato.

L'intervento formativo, è stato gestito in collaborazione con un funzionario dell'Inail (Lucio Paparella), e si è sviluppato su tre argomenti. Precisamente:

- 1° - Normativa Inail sulle malattie professionali;
- 2° - Revisione rendite;

3° - Applicazione dei codici di intervento per pratiche di competenza Inail.

Gli incontri formativi sono stati espletati il 9 ottobre 2019, presso Hotel Parco dei Principi di Bari per tutti gli operatori in forza presso le strutture territoriali provinciali e zonali di Bari, Foggia e Barletta-Andria-Trani.

Mentre, il 10 ottobre 2019, presso la Camera di Commercio di Taranto, per gli operatori in forza presso le strutture territoriali provinciali e zonali di Lecce, Taranto e Brindisi. E' importante evidenziare che le iniziative formative effettuate hanno dato dei risultati soddisfacenti, su indicazione dei partecipanti, in merito all'utilità dei corsi rispetto all'attività lavorativa svolta.

Inoltre, il coinvolgimento di un esperto Inail si è dimostrato una formula particolarmente efficace nell'aumentare le motivazioni e l'interesse degli operatori che hanno partecipato ai corsi in questione.

Per il Patronato Enasc-Unsic hanno partecipato nelle due giornate formative il presidente, il direttore tecnico, Sonia D'Annibale e Giuseppe del Prete





# Riduzioni contributive per i contratti di solidarietà

## Circolare del ministero del Lavoro

di VITTORIO PISCOPO

**L**a Direzione generale degli ammortizzatori sociali e degli incentivi all'occupazione del ministero del Lavoro e delle Politiche sociali ha emanato la circolare n. 17 del 3 ottobre 2019 con la quale ha fornito le istruzioni per la concessione delle riduzioni contributive, previste dal decreto interministeriale n. 278 del 30 settembre 2019, per i contratti di solidarietà stipulati ai sensi degli articoli 1 e 2, decreto legge 30 ottobre 1984, numero 726, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 dicembre 1984, n. 863, nonché ai sensi dell'articolo 21, comma 1, lettera c), decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 148.

### Modalità di presentazione della domanda

Verrà messa a disposizione, per tutte le imprese interessate, l'applicativo web "sgravicdsonline" dal 2 novembre al 10 dicembre di ogni anno e l'accesso al nuovo applicativo potrà avvenire utilizzando le credenziali del sistema "cliclavoro", ottenibili, nel caso non ancora in possesso, attraverso la consueta procedura online; oppure utilizzando le credenziali SPID, rilasciate da uno dei gestori autorizzati dall'AGID (<https://www.spid.gov.it/>). Nell'applicativo, per ogni impresa, saranno messi a disposizione i propri macro-dati delle pratiche presenti nel sistema "CIGSon-line", conseguenti ai contratti di solidarietà stipulati ai sensi degli articoli 1 e 2, decreto legge 30 ottobre 1984, numero 726, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 dicembre 1984, numero 863, nonché ai sensi dell'articolo 21, comma 1, lettera c), decreto legislativo 14 settembre 2015, numero 148.

### Contenuti dell'istanza

In tale applicativo sarà possibile compilare l'istanza, completa di elenco nominativo dei lavoratori interessati, contenente per ciascun nominativo la percentuale di riduzione oraria applicata che sia superiore al 20 per cento (articolo 3, comma 2, decreto legislativo 4 settembre 2019), nonché di numero e data della marca da bollo che

sarà mantenuta agli atti dall'istante, seguendo il manuale di istruzioni, che sarà disponibile nel sito istituzionale [www.lavoro.gov.it](http://www.lavoro.gov.it) alla pagina web dedicata, nella sezione: • Temi e Priorità &gt; Ammortizzatori sociali – sottosezione Focus on &gt; Decontribuzione contratti di solidarietà industriali (link: <http://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/ammortizzatori-sociali/focus-on/Decontribuzione-contratti-solidarieta-industriali/Pagine/decontribuzione%20contratti%20di%20solidarieta%20industriali.aspx>).

Si potrà raggiungere tale applicativo anche dalla sezione "Strumenti e servizi" del sito istituzionale [www.lavoro.gov.it](http://www.lavoro.gov.it)

### Esclusività della modalità telematica

Successivamente, il sistema rilascerà un modulo istanza compilato con i dati dell'impresa e completo di un codice comunicazione.

Detta procedura sarà l'unica ammessa per la compilazione delle istanze di decontribuzione da parte delle imprese. Non sarà ammessa altra modulistica.

L'istanza, firmata digitalmente e in bollo, potrà essere presentata esclusivamente attraverso il nuovo applicativo, seguendo le istruzioni in esso indicate, non essendo più ammesso l'invio a mezzo posta elettronica certificata.

Il ministero ribadisce la necessità che l'impresa dichiari nell'istanza, a pena d'inammissibilità, la propria previsione del quantum della riduzione contributiva richiesta, oltre al codice pratica relativo alla domanda di integrazione salariale per contratto di solidarietà presentata nel sistema denominato "Cigs on-line".

L'indicazione della stima dell'onere contributivo è a carico di tutte le aziende istanti, a prescindere se abbiano o meno presentato istanza di sgravio in precedenza.



# Premio “Mia Martini”: sul palco il presidente Mamone

*Premio “Unipromos per il sociale”*

di G.C.

**K**ram è il vincitore del “Premio Mia Martini 2019”, giunto alla sua 25° edizione. Nel corso della serata della manifestazione dedicata all’indimenticabile Mimì, nella splendida cornice di Bagnara Calabra, il cantante ha ricevuto questo importante riconoscimento aggiudicandosi con il brano inedito “Come la neve”, il primo posto della nuova sezione Emergenti, riservata agli artisti che hanno già un’etichetta discografica.

La serata, condotta da Fatima Trotta, già nota per “Made in Sud”, ha visto la partecipazione, in qualità di giurati, di Mario Rosini, Franco Fasano, Deborah Iurato, Suor Cristina, Francesco Malapena e Debbie Summa.

Rosario Canale, in arte Kram, è un cantautore, pianista e insegnante di canto moderno. Nato a Reggio Calabria il 26 maggio 1992, ha ottenuto grandi consensi come autore collaborando con artisti quali Marco Mengoni, per il quale ha firmato due brani “Ricorderai l’amore” e “Resti indifferente” contenuti nell’album “Le cose che non ho” certificato quadruplo disco di platino (200mila copie vendute) e Lorenzo Fragola, per il quale ha scritto il disco di platino “Infinite volte” classificatosi al quinto posto nei Big di Sanremo 2016. Ha scritto anche “Ti avrei voluto dire” per Federica Carta e il brano “The story” per Samuel Storm, finalista di X Factor.

Nel 2017 ha firmato il brano vincitore di Sanremo Giovani “Ora mai” in collaborazione con Lele.

Nel 2017 ha deciso di mettersi in gioco come cantante con un nuovo progetto artistico per comunicare direttamente le emozioni contenute nelle sue canzoni firmando un contratto discografico con l’etichetta indipendente Metro Records di proprietà della società Ital Soft srl (società associata Afi) di Gioia Tauro (Reggio Calabria) e lancia il suo nome d’arte Kram e il progetto artistico / discografico connesso ad esso.

Nell’ambito della serata finale del Premio Mia Martini si è tenuta anche una speciale sezione “Unipromos per il sociale”, con un apposito premio per il valore sociale del testo di una canzone. Il premio si lega ad una specifica borsa di studio musicale al brano sul sociale. Presente il presidente di Unipromos, Domenico Mamone, che ha



consegnato personalmente il premio per la canzone vincitrice della sezione “Unipromos per il sociale”. Canzone premiata è stata “L’anima che hai” cantata da Anna Salimon.

La canzone si rivolge a una persona giovane, per invitarla a fare fronte ai rischi e alle amarezze della vita, e alla violenza che si può incontrare in un mondo che è tutto meno che perfetto. La canzone appare voler motivare alla libertà e alla dignità, e a difendersi dagli inevitabili pericoli sul percorso della vita.

Anna Salimon è una ragazza russa che ha iniziato a cantare all’età di sette anni, Studentessa della Reale Accademia di musica d’Inghilterra, vincitrice di molti concorsi tra Malta, Bulgaria, Ungheria, Repubblica Ceca, Danimarca, Mosca, tra gli importanti riconoscimenti il premio speciale della giuria “Wcopa” a Hollywood.

Il Premio Mia Martini è stato istituito nell’anno 1995 a Bagnara Calabra, città natia della grande interprete della canzone italiana, per volontà del regista Nino Romeo, a ricordo dell’amica scomparsa. Ventiquattro anni di grandi successi per una manifestazione entrata a far parte degli appuntamenti artistici culturali più importanti d’Europa.



SCEGLI BANCA WIDIBA E GUADAGNA SUI TUOI RISPARMI.



ZERO SPESE

CONTO CORRENTE  
A ZERO SPESE  
E ZERO CANONE



## SCOPRI LA CONVENZIONE WIDIBA PER UNSIC

Solo per i tesserati Unsic, ulteriori condizioni vantaggiose:

- ✓ Bancomat personalizzato Unsic e carte in 34 stili diversi
- ✓ Prelievi **gratuiti** su tutti gli ATM di tutte le banche italiane
- ✓ Carta di Credito Classic e Gold **gratis**
- ✓ PEC inclusa
- ✓ **WidiExpress** per trasferire il tuo vecchio conto in Widiba con un clic
- ✓ **Mutuo 100% digitale** con spese di istruttoria, perizia e polizza scoppio e incendio incluse



Apri Conto Widiba. Scopri di più:  
[www.insic.it](http://www.insic.it)



## SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC  
[www.unsicoop.it](http://www.unsicoop.it)



Fondo Interprofessionale Nazionale  
per la Formazione Continua delle Imprese  
[www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it)



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola  
[www.caaunsic.it](http://www.caaunsic.it)



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese  
[www.cafimpreseunsic.it](http://www.cafimpreseunsic.it)



Associazione Nazionale Datori di Lavoro  
dei Collaboratori Familiari  
[www.unsicolf.it](http://www.unsicolf.it)



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale  
[www.cescaunsic.it](http://www.cescaunsic.it)

## SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini  
[www.enasc.it](http://www.enasc.it)



Centro Assistenza Fiscale UNSIC  
[www.cafunsic.it](http://www.cafunsic.it)



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale  
[www.enuip.it](http://www.enuip.it)



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC  
[www.unsiconc.it](http://www.unsiconc.it)