

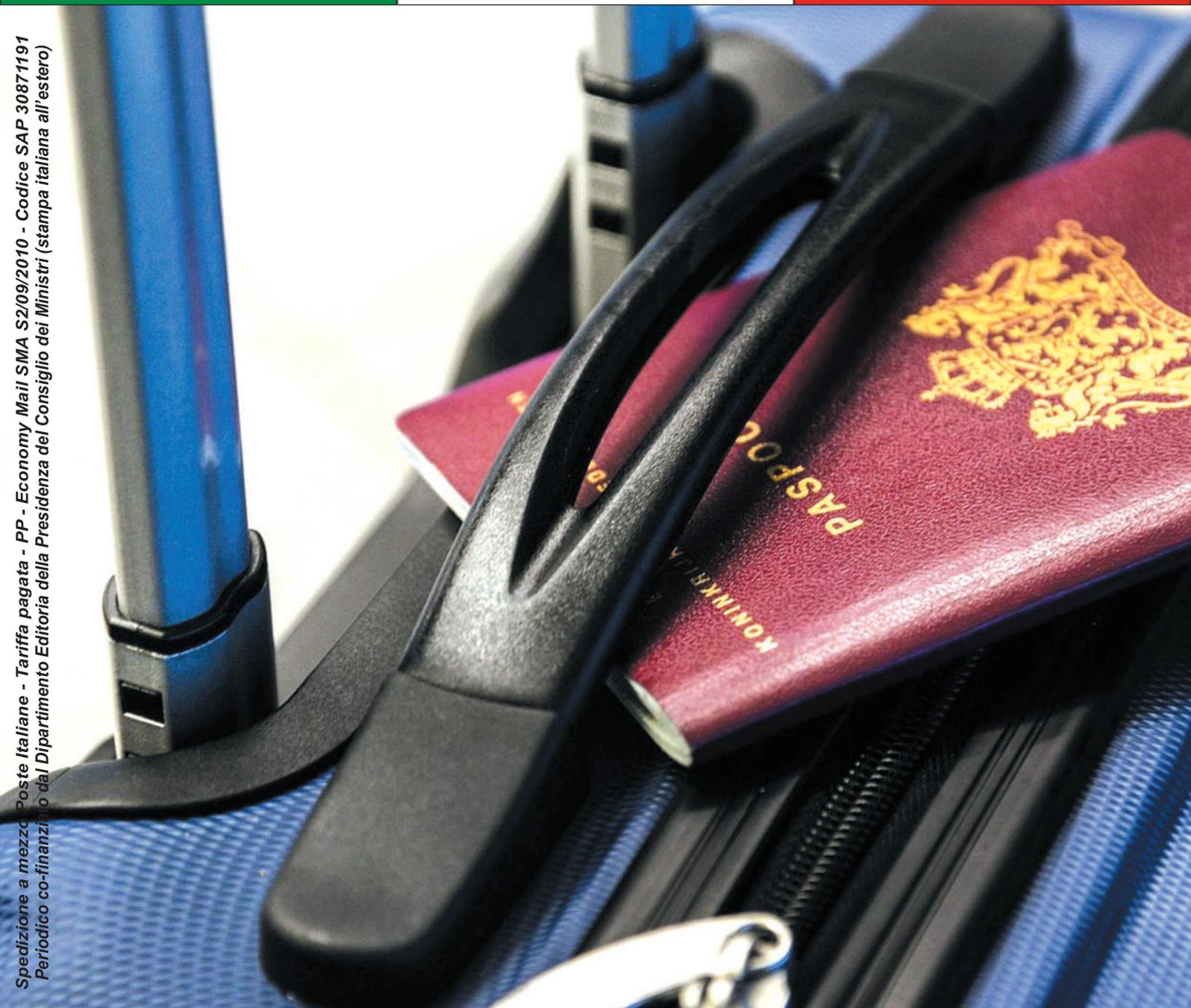
**NUMERO 4**

# OLTRE OCEANO



PERIODICO DELL'ISTITUTO ITALIANO FERNANDO SANTI - NOVEMBRE/DICEMBRE/2021 - COPIA OMAGGIO

**ANNO XXII**



Spedizione a mezzo Poste Italiane - Tariffa pagata - PP - Economy Mail SMA S2/09/2010 - Codice SAP 30871191  
Periodico co-finanziato dal Dipartimento Editoriale della Presidenza del Consiglio dei Ministri (stampa italiana all'estero)

**Dell'Avviso 8/2016**

Istituto Regionale Fernando  
Santi, avviati 10 corsi

*A pag. 3*

**Ambite le ricette dell'Italia**

“Settimana della Cucina  
Italiana nel Mondo”

*Inserto “Gocce”*

**L'Isola è prima in Italia per residenti fuori dai confini nazionali**

**Dalla Sicilia, in due anni “fuggiti” in 23mila**

**Triste primato della Trinacria nel rapporto “Italiani nel mondo”  
recentemente pubblicato dalla Fondazione Migrantes**

*A pag. 3*

OLTRE  
OCEANO

Novembre/Dicembre 2021

Periodico d'informazione per gli emigrati e gli immigrati dell'Istituto Italiano Fernando Santi Società Cooperativa a r.l. Impresa Sociale (Ente iscritto al n.19247 del 5/2/2010 del Registro Operatori della Comunicazione) Registrato al Tribunale di Palermo al n.5 del 10 marzo 2000

Iscritto alla F.U.S.I.E.  
Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero

Questo periodico è co-finanziato dal Dipartimento Editoria della Presidenza del Consiglio dei Ministri Stampa italiana all'estero  
(L'importo del contributo per l'anno 2019 al netto dell'IREs è stato di € 31.985,66)

Anno XXII

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE

Via Simone Cuccia n.45  
90144 Palermo - ☎ +39 091588719

DIRETTORE EDITORIALE  
Luciano Luciani

DIRETTORE RESPONSABILE  
Michelangelo Milazzo

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Marco Luciani

IN REDAZIONE

Dario Di Bartolo

STAMPA

Pitti Grafica s.a.s.

di Salvatore Pitti - Via S.re Pelligra, 6

90128 Palermo - ☎ +39 091481521

www.oltreoceano.org

www.iifs.it - oltreoceano@iifs.it

Copia omaggio

OLTREOCEANO È SPEDITO  
IN BUSTA CHIUSA IN:

87 Paesi

Algeria, Argentina, Australia, Austria, Belgio, Benin, Birmania, Botswana, Brasile, Burkina Faso, Burundi, Cane-run, Canada, Capo Verde, Cile, Cina, Cipro, Colombia, Comore, Congo, Corea del Sud, Costa d'Avorio, Croazia, Danimarca, Egitto, Eritrea, Finlandia, Francia, Gabon, Germania, Giappone, Gibilterra, Gran Bretagna, Grecia, Guinea Bissau, Kenia, India, Iraq, Irlanda, Islanda, Israele, Liechtenstein, Lituania, Lussemburgo, Madagascar, Mali, Marocco, Messico, Moldavia, Montenegro, Mozambico, Niger, Norvegia, Olanda, Paraguay, Perù, Polonia, Port Elisabeth, Portogallo, Principato di Monaco, Rep. Ceca, Rep. di S. Marino, Romania, Russia, Rwanda, Santa Sede, Senegal, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sudafrica, Sudan, Svezia, Svizzera, Stati Uniti, Tanzania, Togo, Tunisia, Turchia, Ucraina, Uganda, Ungheria, Uruguay, Venezuela, Zaire, Zambia e Zimbabwe.

La questione rischia di diventare il capro espiatorio del mal funzionamento

## POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO Il ruolo significativo che può svolgere il Navigator

Il quotidiano "La Repubblica" di martedì 23 novembre 2021 ha pubblicato un interessante articolo della professoressa Chiara Saraceno con al centro la questione del Navigator che rischia di diventare il capro espiatorio di quanto non funziona nelle politiche attive del lavoro. Vale la pena di riprendere la questione.

Assicurare il reddito di cittadinanza agli aventi diritto, piaccia o no ad alcuni ambienti di centro-destra, rappresenta una conquista di civiltà da cui non si può tornare indietro.

Va risolto al più presto e definitivamente, con l'agognata legge di riforma, il rapporto tra Centro per l'Impiego e Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro - ANPAL.

La pratica quotidiana ha comprovato che il Navigator svolge un ruolo non secondario, allorché il Centro per l'Impiego si avvale sinergicamente delle sua attività.

Dal rapporto di maggio scorso di A.n.n.a. emerge che i Navigator, nel periodo considerato, oltre a svolgere attività connesse alla stipula di Patti per il lavoro, hanno seguito e monitorato i piani personalizzati di accompagnamento al lavoro nelle Regioni che li hanno autorizzati ad operare direttamente, mentre hanno "segnalato" 429.984 tra vacancy, opportunità formative e orientative: ma "spetta" ai Centri per l'Impiego renderle disponibili sulla loro piattaforma, che spesso disattendono.

La legge 28 marzo 2019 n.26 ha regolato il sistema connesso alla fruizione del reddito di cittadinanza e gli obblighi derivanti, dalla partecipazione ad un processo di inserimento lavorativo o di inclusione sociale, ma tutto questo deve necessariamente essere rivisitato nel quadro dell'attesa, non più eludibile, riforma del Titolo V della Carta Costituzionale.

In tale direzione le attribuzioni e il ruolo del Navigator dovranno essere attentamente considerati e rivalutati.

Luciano LUCIANI

(Presidente Istituto Italiano Fernando Santi)

Istituto Italiano  
Fernando Santi

SEDE LEGALE

VIA SIMONE CUCCIA, 45 - PALERMO  
TEL. 091.588719 - MAIL: info@iifs.it

### Sportello di intermediazione al lavoro attivo a Cefalù

- ★ Colloquio di orientamento
- ★ Analisi del CV e assistenza per la redazione di lettere di presentazione
- ★ Inserimento del CV nel data-base sul sito click lavoro del Ministero del Lavoro
- ★ Informazioni e contatti su aziende locali, regionali e nazionali
- ★ Progettazione ed erogazione di attività formative
- ★ Informazioni sulle opportunità dell'UE e promosse dall'Istituto
- ★ Politiche attive del lavoro
- ★ Servizi alla persona



### SPORTELLO di INTERMEDIAZIONE

PROMOZIONE E GESTIONE DELL'INCONTRO  
TRA DOMANDA E OFFERTA DI LAVORO

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE  
DI ATTIVITÀ FORMATIVEIstituto Regionale Siciliano  
"Fernando Santi"

SEDE REGIONALE

VIA SIMONE CUCCIA, 45 - PALERMO  
TEL. 091.7827149 - MAIL: segreteria@irsfs.it

### Sportello di intermediazione al lavoro attivo a Palermo

- ★ Colloquio di orientamento
- ★ Analisi del CV e assistenza per la redazione di lettere di presentazione
- ★ Inserimento del CV nel data-base sul sito click lavoro del Ministero del Lavoro
- ★ Informazioni e contatti su aziende locali, regionali e nazionali
- ★ Progettazione ed erogazione di attività formative
- ★ Informazioni sulle opportunità dell'UE e promosse dall'Istituto
- ★ Politiche attive del lavoro
- ★ Servizi alla persona



### SPORTELLO di INTERMEDIAZIONE

PROMOZIONE E GESTIONE DELL'INCONTRO  
TRA DOMANDA E OFFERTA DI LAVORO

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE  
DI ATTIVITÀ FORMATIVE

La Fondazione Migrantes rivela il triste primato

## DALLA SICILIA ALL'ESTERO In due anni in 23mila hanno l'asciato l'Isola

Nel rapporto "Italiani nel Mondo" fotografato il momento

Meno 10.400. Pure nell'anno del Covid, che ha solo rallentato di poco le partenze dei siciliani con un biglietto di solo andata. Tanti nel 2020 hanno lasciato l'Isola per iscriversi all'anagrafe dei residenti all'estero, ingrossando le file del vero capoluogo demografico della Sicilia: una città sparsa per il mondo con 800mila abitanti che vivono fuori dall'Italia. Il rapporto "Italiani nel mondo" della Fondazione Migrantes fotografa l'Isola prima in Italia per residenti all'estero, che si aggiungono alla migrazione interna, in una regione che, tra il saldo migratorio e quello naturale tra nascite e decessi, negli ultimi dieci anni ha perso circa 220mila residenti: dai cinque milioni 60mila del 2011 ai 4 milioni 840mila di adesso. Si parte non solo nelle grandi città, ma anche nei piccoli comuni che ora rischiano l'estinzione demografica.

Negli anni Ottanta Palermo aveva raggiunto 700mila abitanti. Dal 1991 a oggi ne ha persi 63mila: secondo l'ultimo dato Istat di agosto, erano 637.600. Nella classifica degli "expat", il capoluogo è al primo posto con 35.700 residenti all'estero, segue Catania con 22.800. Ma terza non è Messina - che comunque con 13.700 è quarta - bensì Licata, che ha poco più di 35mila abitanti e altre 17.200 persone che risiedono ormai all'estero. Non è un caso, perché la provincia con più emigrati è l'Agrigentino, con una colonia di 158.700 persone, alimentata dagli altri "casi": comuni come Palma di Montechiaro, con 21mila abitanti e poco meno di 12mila all'estero, e Favara con 32mila residenti e altri 10.600 espatriati. Si tratta di aree con forte tradizione migratoria verso Paesi del Nord Europa, i cui flussi spiegano anche il mosaico dei siciliani del mondo: 248mila risiedono in Germania, che accoglie il 31 per cento di chi è emigrato, poco meno di 100mila in Belgio e la stessa cifra in Argentina. Ciò che allarma gli esperti è che nemmeno la pandemia ha fermato l'esodo: "Nel 2019 sono partiti 12mila siciliani, 1.600 in meno del 2020, ma le restrizioni non hanno fatto desistere chi cerca fortuna e lavoro all'estero - osserva Delfina Licata, della Fon-



dazione Migrantes - è solo cambiato l'identikit: prima del Covid partivano anche interi nuclei familiari e anziani che si ricongiungevano con familiari. Adesso uomini non sposati fra i 18 e i 35 anni e in alcuni casi giovani coppie".

Il risultato è un'emorragia demografica che rischia di far sparire intere comunità. Per ogni residente di Acquaviva Platani, poco meno di 900 anime in provincia di Caltanissetta, ci sono tre espatriati, circa 2.500. È la classifica dei comuni dell'entroterra, dove gli emigrati sono più dei residenti: Basicò, Limina, Pettineo, Mirabella Imbaccari, Tripi, Santa Elisabetta, Villarosa, Sutera sono alcuni dei paesi nella "top 20" dello spopolamento. "Quest'anno abbiamo avuto solo due nascite e 47 decessi", dice sconcolato Angelo Tirrito, trentenne sindaco di Sant'Angelo Muxaro, comune dell'Agrigentino che ha 1.191 residenti "in casa" e altri 2.546 emigrati nell'enclave belga di La Louvière, in quella tedesca di Markgröningen e Oltremenica a Belford. "Io sono nato nel 1991 e della mia classe a scuola, una ventina di ragazzi, siamo rimasti in cinque: una è la vicesindaca - dice ancora Tirrito - siamo una piccola comunità a vocazione agricola, e i giovani scappano lasciando un enorme patrimonio immobiliare vuoto che si riempie solo d'estate e a Natale".

Un terzo dei siciliani residenti oltre frontiera sono nati fuori dall'Italia. "Molti giovani trovano lavoro e fanno figli al Nord o all'estero, e questo sta portando le nostre comunità alla desertificazione - osserva Fabio Massimo Lo Verde, professore di Sociologia dell'Università di Palermo - non solo cresce poco l'economia, ma l'indice di dipendenza, cioè il rapporto tra popolazione in età da lavoro e inattiva, rischia di far saltare il banco". Non esistono previsioni, ma giochi della statistica. Secondo i sei scenari dell'Istat, nel migliore dei casi, nel 2065 l'Isola avrà 4,4 milioni di abitanti. Nel peggiore, poco meno di tre milioni e mezzo. (dal sito palermo.repubblica.it)

**Avviso 8/2016** Presso le sedi di Palermo, Cefalù, Petralia Soprana, Agrigento e Mazara del Vallo

## Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi, avviati 10 corsi

Ma fino al 15 gennaio del 2022 sarà ancora possibile iscriversi in base alle rinunce da parte di allievi precedentemente iscritti

Presso le sedi dell'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi sono partiti i 10 corsi relativi ai progetti dell'Avviso n.8/2016 cofinanziati dal POR Sicilia FSE 2014-2020 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione professionale mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia.

I corsi di formazione di "Animatore servizi all'infanzia" di 900 ore, per i quali è richiesto il titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado, sono stati avviati nelle sedi di Palermo (Via Marchese di Villabianca, 70), Cefalù (Piazza Franco Bellipanni, 30) e Petralia Soprana (Bivio Madonnuzza - Via F. Cammarata, 21).

A Palermo e Petralia Soprana sono inoltre iniziate le lezioni dei corsi di "Operatore socio-Assistenziale" di 800 ore. Partiti, sempre a Palermo, anche i corsi di formazione di "Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi" di 600 ore, e quelli di "Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura" di 700 ore ma nelle sedi di Cefalù e

Petralia Soprana, corsi per i quali è richiesto il titolo di studio di scuola secondaria di primo grado.

Un corso di "Animatore servizio all'infanzia" di 900 ore ha invece preso il via ad Agrigento (via degli Eucalipti, snc). Per finire, a Mazara del Vallo (via Arturo Toscanini, 54) è iniziato il corso di "Operatore socio-assistenziale" di 800 ore.

È possibile iscriversi e subentrare a tutti i corsi fino al prossimo 15 gennaio in sostituzione degli iscritti precedenti. Come è noto, infatti, a seguito dei ricorsi e del contenzioso amministrativo determinatosi, il Dipartimento della Formazione Professionale dell'assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha esitato i decreti di finanziamento nel corso della scorsa estate e, di conseguenza, i progetti formativi dell'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi i quali hanno avuto inizio soltanto alla fine dello scorso mese di novembre.

Maggiori informazioni e ulteriori chiarimenti, oltre alla modulistica per iscriversi come allievi o per candidarsi in qualità di formatori, sono disponibili sul sito dell'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi, all'indirizzo [www.irsfs.it](http://www.irsfs.it).





*Ogni spostamento in questo periodo può comportare un rischio sanitario*

## EMERGENZA COVID-19 Cittadini italiani in rientro dall'estero e cittadini stranieri in Italia, che fare?

Da gennaio 2020, perdura in tutto il mondo l'emergenza sanitaria causata da Covid-19.

Tutti coloro che intendano recarsi all'estero, indipendentemente dalla destinazione e dalle motivazioni del viaggio, devono considerare che qualsiasi spostamento, in questo periodo, può comportare un rischio di carattere sanitario.

In particolare, nel caso in cui sia necessario sottoporsi a test molecolare o antigenico per l'ingresso in Italia o per il rientro nel nostro Paese da una destinazione estera, si rammenta che i viaggiatori devono prendere in considerazione la possibilità che il test dia un risultato positivo.

In questo caso, non è possibile viaggiare con mezzi commerciali e si è soggetti alle procedure di quarantena e contenimento previste dal Paese in cui ci si trova.

Tali procedure interessano, con alcune possibili differenze dovute alle diverse normative locali, anche i cosiddetti "contatti" con il soggetto positivo, che sono ugualmente sottoposti a quarantena/isolamento dalle autorità locali del Paese in cui ci si trova e che, a tutela della salute pubblica, potranno far rientro in Italia al termine del periodo di isolamento previsto. Si raccomanda, pertanto, di pianificare con massima attenzione ogni aspetto del viaggio, contemplando anche la possibilità di dover trascorrere un periodo aggiuntivo all'estero, nonché di dotarsi di un'assicurazione sanitaria che copra anche i rischi connessi al Covid-19.

Dal 26 novembre e fino allo scorso 15 dicembre 2021, con questa Ordinanza del Ministro della Salute è stato vietato l'ingresso e il transito nel territorio nazionale alle persone che nei quattordici giorni antecedenti hanno soggiornato o transitato in Sudafrica, Lesotho, Botswana, Zimbabwe, Malawi, Mozambico, Namibia, Eswatini, ad eccezione dei cittadini italiani che abbiano la residenza anagrafica in Italia da data anteriore alla medesima ordinanza, a condizione che non manifestino sintomi da Covid-19.

L'Ordinanza dispone, inoltre,

l'interdizione del traffico aereo dai Paesi sopra indicati.

Dal 4 novembre, a seguito di questa circolare del Ministro della salute, i soggetti vaccinati all'estero con un vaccino non autorizzato dall'EmA possono ricevere una dose di richiamo con vaccino a m-RNA nei dosaggi autorizzati per il "booster" (30 mcg in 0,3 mL per Comirnaty di Pfizer/BioNTech; 50 mcg in 0,25 mL per Spikevax di Moderna) a partire da 28 giorni e fino a un massimo di 6 mesi (180 gg) dal completamento del ciclo primario. Il completamento di tale ciclo vaccinale integrato è riconosciuto come equivalente a quello effettuato in Italia. Superato il termine massimo di 6 mesi dal completamento del ciclo primario con vaccino non autorizzato dall'EmA, così come in caso di mancato completamento dello stesso, è possibile procedere con un ciclo vaccinale primario completo con vaccino a m-RNA.

Dal 26 ottobre, con questa Ordinanza del Ministero della Salute, è stato abolito lo speciale regime restrittivo precedentemente in vigore per gli ingressi da Brasile, India, Bangladesh e Sri Lanka, che rientrano ora nella disciplina generale prevista per i Paesi dell'elenco E.

È stata anche aggiornata la lista dei Paesi inclusi negli elenchi C e D. Dal 28 settembre, infatti, con questa Ordinanza del Ministero della Salute, sono stati istituiti dei "Corridoi turistici Covid-free" per i territori di Aruba, Maldive, Mauritius, Seychelles, Repubblica Dominicana, Egitto (limitatamente alle zone turistiche di Sharm El Sheikh e Marsa Alam), al ritorno dai quali non sarà necessario effettuare l'isolamento fiduciario. Per poter beneficiare di questa eccezione, i passeggeri dovranno esibire all'imbarco il Green pass ed un test negativo effettuato nelle ultime 48 ore; sottoporsi, se la permanenza all'estero è superiore a sette giorni, ad ulteriore test in loco; esibire, al rientro nel territorio nazionale, un test negativo effettuato nelle quarantotto ore antecedenti all'imbarco; sotto-

porsi, all'arrivo all'aeroporto nazionale, ad un ultimo, ulteriore test che risulti negativo.

Dal 23 settembre il Ministero della Salute ha riconosciuto (con questa Circolare) l'equivalenza di alcuni vaccini, somministrati da autorità sanitarie estere, a quelli effettuati nell'ambito del Piano nazionale dei vaccini per la prevenzione da SARS-CoV-2.

Si tratta, in particolare, di: vaccini riconosciuti dall'EmA - Agenzia Europea per i Medicinali; Covishield (Serum Institute of India), prodotto su licenza di AstraZeneca; R-CoVI (R-Pharm), prodotto su licenza di AstraZeneca; Covid-19 vaccine-recombinant (Fiocruz), prodotto su licenza di AstraZeneca.

A seguito di tale riconoscimento: i cittadini italiani (anche residenti all'estero) e i loro familiari conviventi, indipendentemente dal fatto che siano iscritti al Servizio Sanitario Nazionale o al Sasn (Assistenza Sanitaria al Personale Navigante), e tutti i soggetti iscritti a qualunque titolo al Servizio Sanitario Nazionale che sono stati vaccinati all'estero con i summenzionati vaccini o che sono guariti all'estero da Covid-19, potranno richiedere, se si trovano già sul territorio italiano, il rilascio del Green pass recandosi presso le Aziende Sanitarie locali di competenza territoriale; tutti gli altri cittadini stranieri vaccinati all'estero con i summenzionati vaccini avranno diritto ad accedere, sul territorio nazionale, a tutti i luoghi e servizi per i quali è richiesto il Green pass. Per poter essere riconosciute come equivalenti al Green pass, le certificazioni sul vaccino ricevuto all'estero dovranno contenere le seguenti informazioni: dati identificativi del titolare, dati relativi al vaccino, data/e di somministrazione del vaccino, dati identificativi di chi ha rilasciato il certificato; dovranno inoltre essere redatte in italiano, inglese, francese, spagnolo o tedesco oppure, ove fossero rilasciate in un'altra lingua, essere accompagnate da una traduzione giurata.

### ANTIMAFIA ITINERANTE A Palermo, mostra fotografica della DIA



In occasione delle iniziative per la ricorrenza dei trent'anni della Direzione Investigativa Antimafia, si è svolta lo scorso 19 novembre all'interno dell'Aula bunker dell'Ucciardone di Palermo una mostra fotografica dal titolo "l'Antimafia Itinerante", un percorso per immagini che vuole descrivere e accompagnare il visitatore - con foto reperite dall'archivio della DIA di riproduzioni di articoli di stampa tratti da giornali originali dell'epoca - attraverso i 30 anni di storia della stessa DIA e del Paese. All'inaugurazione erano presenti il direttore della DIA, Maurizio Vallone, il rettore dell'Università degli Studi di Palermo, Massimo Midiri, e il presidente del Tribunale di Palermo, Antonio Balsamo, che hanno incontrato una rappresentanza degli studenti della città per un dibattito sul tema del contrasto alla mafia. Sono inoltre intervenuti il giornalista-scrittore Enrico Bellavia e Tina Montinaro.

Con la realizzazione di 34 pannelli originali, la mostra fotografica nel dettaglio ha offerto, 5 sezioni tematiche: la nascita dell'organismo antimafia interforze; la sua organizzazione; le investigazioni preventive e l'aggressione ai patrimoni mafiosi; le investigazioni giudiziarie e l'azione di contrasto alle mafie; l'Antimafia transnazionale e la Cooperazione internazionale. Come seconda tappa, da Palermo la mostra si è quindi trasferita all'interno del Museo Regionale Interdisciplinare "Conte Agostino Pepoli" di Trapani.

La startup americana "Confidence Systems" assume 50 specialisti web

## Dalla Silicon Valley a Palermo, per investire in Italia

**Il Ceo Leo Rocco, lo scorso 14 dicembre, ha presentato il progetto a Leoluca Orlando, sindaco del capoluogo isolano, ai partner e alla stampa.**

**L'azienda californiana apre un hub in Sicilia e cerca sviluppatori ed ingegneri**



(Il Ceo, Leo Rocco)

**D**alla Silicon Valley a Palermo con l'obiettivo di investire in Italia, partendo dalla Sicilia. È il progetto di Confidence Systems, startup americana con sede a San Francisco in California che, con il supporto della siciliana Edgemony, aprirà un Hub di Innovazione europeo a Palermo, assumendo più di 50 risorse da inserire in organico tra sviluppatori e specialisti web. Il progetto è stato presentato lo scorso 14 dicembre, in anteprima al sindaco Leoluca Orlando a Palazzo delle Aquile, alla stampa e successivamente ai partner dell'azienda presso i locali della Fondazione Barbaro di via Butera, sempre a Palermo. Presenti il Ceo di Confidence Systems, l'italoamericano Leonardo Rocco, Marco Imperato e Daniele Rotolo, fondatori di Edgemony, e l'assessore all'Innovazione tecnologica del Comune di Palermo, Paolo Petralia Camassa.

### COSA È CONFIDENCE SYSTEMS

La pandemia da Covid 19 ha cambiato la vita degli abitanti del pianeta e ha ulteriormente complicato la routine lavorativa delle aziende con nuove procedure burocratiche e pratiche. Da ciò ha preso spunto l'italoamericano Leonardo Rocco per creare Confidence Systems, una piattaforma che sfrutta l'intelligenza artificiale per monitorare tutti i processi produttivi, ad assicurarsi che siano svolti nel modo giusto e che siano verificabili in ogni momento da parte del supervisore e del cliente stesso. Dalle banche, aziende alimentari, ristoranti, catene alberghiere, alle officine meccaniche specializzate, alle scuole, dovunque ci siano più livelli di intervento e varie sequenze di operazioni, offre un preciso sistema di controllo. «*In un mondo pieno di incertezze, abbiamo tutti bisogno di persone di cui possiamo fidarci, persone in cui abbiamo la massima fiducia per svolgere bene il lavoro*» è il claim di della Confidence® Partner Community.

### CHI È LEONARDO ROCCO

Figlio di genitori emigrati a New York, nel 1965, Leonardo Rocco, detto Leo, è un esperto di sviluppo globale del prodotto e pioniere nei pagamenti da dispositivo mobile. Ha creato la società "Confidence Systems" che ha sviluppato una piattaforma "Do-Things-Right" basata sull'intelligenza artificiale che offre tranquillità, rendendo più efficiente, coerente e trasparente il completamento delle attività in conformità con le normative e le linee guida applicabili, in modo che le aziende possano prosperare. A Palermo, presenterà anche la versione italiana del suo libro, "Winning @ Product Development", pubblicato in inglese all'inizio del 2021.

### COSA È EDGEMONY

Edgemony, partner di Confidence Systems, attiva nei settori digital, tech e innovazione, è una startup con sede a Palermo, fondata da Marco Imperato, già Cpo di Mosaicoon e con esperienze in Saatchi & Saatchi e da Daniele Rotolo, ex Hr Director di Mosaicoon e prima in Piaggio ed Erg. Dal 2020 si occupa di formare aziende nazionali e internazionali su metodologie e framework all'avanguardia nonché futuri talenti digitali e tech con l'obiettivo di "trattenerli" in Sicilia. Edgemony supporterà "Confidence Systems" nell'individuazione e nella formazione delle 50 risorse che costituiranno il polo tecnologico e che lavoreranno allo sviluppo del software della piattaforma, manutenzione e test.

**Va dai 25 ai 35 anni l'età media degli iberici attratti dalle bellezze dello Stivale**

## Perlopiù giovani gli spagnoli che vengono a visitare l'Italia

Presso la Fira Gran Vía di Barcellona (Avinguda Joan Carles I, 58-64, L'Hospitalet de Llobregat), dell'IBTM World Virtual di Barcellona, l'Enit ha esposto una tre giorni innovativa. L'Agenzia Nazionale del Turismo ha partecipato con uno stand di 552 mq. in rappresentanza di oltre 52 imprese e con il coinvolgimento delle Regioni: Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Piemonte, Puglia, Sicilia, Veneto, del Comune di Milano e di Roma Capitale. All'inaugurazione ha partecipato anche l'Ambasciatore Riccardo Guariglia e il Console Generale a Barcellona, Emanuele Manzitti. L'Agenzia Nazionale del Turismo esporta l'italianità prendendo parte al principale evento globale dell'industria Mice (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions) che da oltre 30 anni ispira la comunità globale, le relazioni commerciali e fornisce l'aggiornamento e il confronto sui temi turistici internazionali. Enit ha organizzato appuntamenti di networking, di confronto per promuovere l'Italia e incentivare l'incontro tra centinaia di aziende italiane con i buyers spagnoli e internazionali per una full immersion nel modo di vivere italiano: un workshop Mice con 53 aziende italiane e circa 230 buyers internazionali. L'evento ha avuto un'agenda per ogni singolo operatore presente che ha potuto organizzare appuntamenti puntando a facilitare anche incontri individuali su misura tra fornitori e hosted buyer prequalificati. Sono 5,8 milioni le presenze spagnole negli esercizi ricettivi italiani. Le regioni maggiormente coinvolte dai flussi turistici sono: Lazio con 1,5 milioni di notti, Veneto 872 mila e Toscana con 838 mila. Le 3 destinazioni insieme rappresentano il 55,6% delle presenze totali. Gli alberghi ospitano il 70,5% della clientela dalla Spagna con più di 4 milioni di pernottamenti. Negli esercizi extra-alberghieri l'aumento più alto (+3,6%). La spesa turistica dei viaggiatori spagnoli in Italia ammonta a circa 1,7 miliardi di euro. La sistemazione preferita è quella alberghiera e in villaggio turistico: 647 milioni di euro, ossia il 38,7% del totale. Segue l'ospitalità di parenti e amici con 338 milioni di euro e il 20,2% di incidenza e gli agriturismo con i B&B per 274 milioni di euro ed una quota parte del 16,4% sul totale. La spesa media per notte è di 74,4 euro per una durata del viaggio di 6,8 notti. La tipologia di vacanza prescelta è quella culturale, rappresenta il 38,5% della spesa dei viaggiatori spagnoli in Italia con 644 milioni di euro. Aumenti considerevoli per la vacanza enogastronomica (20,8 milioni di euro), green (16 milioni di euro) e sportiva (5 milioni di euro). I viaggiatori spagnoli in Italia hanno perlopiù un'età compresa tra i 25 e 34 anni (circa il 35%). Il mercato Mice è incredibilmente importante per la ripresa del turismo in Italia, duramente colpito dal Covid. La spesa complessiva dei viaggiatori dall'estero in Italia per motivi di lavoro è stata di oltre 5,8 miliardi di euro nel 2019, in crescita del 5% rispetto al 2018. "Scienze mediche (17%), tecnologia (15%) e scienze (13%) sono i tre temi di incontro internazionali più apprezzati che ci portano a concentrarci sull'innovazione nel settore MICE proiettandolo sul futuro" ha commentato il presidente Enit, Giorgio Palmucci.

**AVVISO 19/2018** Or.Fe.O. Orientamento, Formazione e Occupazione per cittadini stranieri

# Istituto Fernando Santi (Italiano e Regionale), in piena attività le varie fasi del progetto

Sono in piena attività le varie fasi di svolgimento legate al progetto Or.Fe.O. - "Orientamento, Formazione e Occupazione per cittadini stranieri" promosso dall'ATS Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi e Istituto Italiano Fernando Santi a valere sull'Avviso 19/2018 "Per la presentazione di azioni per l'occupabilità di persone con disabilità, vulnerabili e a rischio esclusione".

A seguito dell'emanazione degli avvisi pubblici di selezione dei destinatari del progetto, l'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi ha, infatti, avviato gli incontri con i candidati - al fine di identificare 12 immigrati disoccupati o in stato di occupazione, residenti a Palermo, Alcamo, Partinico e Mazara del Vallo -, e ha altresì diffuso la manifestazione di interesse rivolta alle strutture ricettive alberghiere che, successivamente, vorranno ospitare i tirocinanti per un intero anno.

Il progetto Or.Fe.O. si articola, infatti, in più fasi: la prima fase di attività indirizzate alla persona, quella attualmente in svolgimento, comprende: a) presa in carico, b) valutazione del livello di occupabilità partecipanti, c) orientamento, d) progettazione personalizzata ed individuazione dei percorsi di tirocinio. Dopo tali attività preliminari, sarà avviato il tirocinio della durata di 12 mesi, il quale verrà retribuito con una borsa incentivante di 500 euro lordi al mese.

Nella seconda fase del Progetto interverrà, invece, il partner Istituto Italiano Fernando Santi, il quale si occuperà di realizzare le

attività di formazione specifica, ovvero un corso di formazione professionale per "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" della

durata di 600 ore.

Nella terza e ultima fase, i destinatari saranno affiancati in un percorso di accompagnamento al lavoro; tale fase include attività

di ricerca attiva del lavoro e scouting delle imprese disponibili a procedere all'eventuale assunzione dei destinatari.

**D. D. B.**



ASSESSORATO DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI E DEL LAVORO - REGIONE SICILIANA  
AVVISO N. 19/2018 "PER LA PRESENTAZIONE DI AZIONI PER L'OCCUPABILITÀ DI PERSONE CON DISABILITÀ, VULNERABILI  
E A RISCHIO DI ESCLUSIONE" (APPROVATO CON D.D.G. N.241 DEL 02.02.2018 E S.M.I.)  
PROGRAMMA OPERATIVO DELLA REGIONE SICILIANA COFINANZIATO DAL FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020

- a) **TITOLO DELL'OPERAZIONE** Progetto Or.Fe.O. - "Orientamento, Formazione e Occupazione per cittadini stranieri" - CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0084 - CUP G78D1900087000 - La partecipazione alle attività del progetto è gratuita Or.Fe.O. "Orientamento, Formazione e Occupazione per cittadini stranieri" e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di giornate di assenze consentite durante le ore di tirocinio per l'erogazione della borsa mensile è pari al 30% delle giornate mensili previste. Mentre per l'attività formativa di "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" - durata 600 ore, agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.
- b) **FINALITÀ DELL'OPERAZIONE** "Presentazione di azioni per l'occupabilità di persone con disabilità, vulnerabili e a rischio di esclusione e si rivolge a immigrati, appartenenti a minoranze etniche e beneficiari di protezione internazionale e si articola in III Fasi. 1ª FASE Attività indirizzate alla persona. Tale fase comprende: a) presa in carico; b) valutazione livello di occupabilità dei soggetti partecipanti; c) orientamento; d) progettazione personalizzata ed individuazione dei percorsi di tirocinio. Dopo tali attività preliminari, sarà avviato un tirocinio retribuito a 500 euro lorde al mese della durata di 12 mesi, presso strutture alberghiere locali; 2ª FASE Attività di formazione specifica. Tale fase comprende la frequenza al corso di formazione in "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative"; 3ª FASE Attività di accompagnamento al lavoro. Tale fase include attività di ricerca attiva del lavoro e scouting delle imprese disponibili a procedere all'eventuale assunzione dei destinatari.
- c) **TIPOLOGIA DI ATTESTAZIONE FINALE RILASCIATA** Ai destinatari che avranno preso parte almeno al 70% delle giornate di tirocinio nell'intero periodo sarà rilasciato l'attestato di competenze. Mentre a seguito del superamento dell'esame finale del corso "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative", a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la qualifica di "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.
- d) **DURATA IN ORE** 600 ore  
**PERIODO DI SVOLGIMENTO PREVISTO** 30 mesi (dal 02/01/2020 al 30/06/2022)  
**SEDE DI SVOLGIMENTO** CONFCOMMERCIO - Via Vittorio Veneto, 27 - 91011 ALCAMO (Trapani)
- e) **CARATTERISTICHE SOGGETTIVE RICHIESTE AI DESTINATARI PER AVERE TITOLO ALLA PARTECIPAZIONE** Sono destinatari del presente Avviso: immigrati, i soggetti appartenenti a minoranze etniche, i soggetti beneficiari di protezione internazionale, che siano in stato di disoccupazione, e persone in stato non occupazione prese in carico e/o censite dai servizi socio-sanitari, dai servizi sanitari regionali e/o dal Centro di Giustizia Minorile, che al momento della candidatura per la partecipazione al progetto "Or.Fe.O. Orientamento, Formazione e Occupazione per cittadini stranieri", siano in possesso dei seguenti requisiti: - essere residenti o domiciliati, da almeno 6 mesi, nei Comuni e dei Distretti socio-sanitari di Alcamo-Palermo-Mazara del Vallo-Partinico; - avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 60 anni compiuti; - avere il titolo di studio minimo di "Scuola secondaria di I grado".
- f) **MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALL'OPERAZIONE** La domanda di ammissione al progetto dovrà essere presentata utilizzando il modello - Domanda di iscrizione agli interventi FSE, allegato al presente Avviso. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione: - copia di un documento di riconoscimento in corso di validità; - copia del codice fiscale; - copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza; - permesso di soggiorno; - dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego; - eventuali ulteriori documenti comprovanti stato di disagio e vulnerabilità sociale. Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto. La domanda potrà essere presentata direttamente o inviata per posta alla sede dell' Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi - Via Simone Cuccia, 45 - 90144 Palermo. Oppure, potrà essere inviata via e-mail a [segreteria@irsfs.it](mailto:segreteria@irsfs.it).
- Le domande di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre le ore 14.00 del 07/06/2021.** Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio, ma quello di ricezione. Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e saranno prese in considerazione nel caso di eventuali proroghe del suddetto Avviso.
- g) **EVENTUALI SELEZIONI CON INDICAZIONE DELLA MODALITÀ** Il numero dei posti disponibili è per n.3 destinatari. Qualora il numero degli aspiranti sia superiore a 3 unità, l'ATS provvederà alla selezione dei partecipanti in base al grado di disagio e vulnerabilità sociale, nonché alla motivazione di prendere parte alle attività progettuali. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. La selezione sarà svolta attraverso un colloquio, atto ad accertare i suddetti requisiti del destinatario.

**Ospite nella capitale senegalese in occasione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo"**

## A Dakar la chef Cristina Bowerman

La chef italiana Cristina Bowerman (nella foto) è stata l'ospite d'onore a Dakar in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo conclusasi il 26 novembre. Nella capitale senegalese, la pluristellata chef è stata protagonista di incontri e dialoghi interculturali oltre che proporre ricette italiane d'eccellenza.

Le iniziative in programma sono state curate dall'Istituto Italiano di Cultura di Dakar in collaborazione con l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS Dakar). L'obiettivo è stato quello di far conoscere la ricchezza e la varietà delle tradizioni enogastronomiche delle Regioni italiane, i prodotti di qualità dei nostri territori e l'approccio ad una corretta ed equilibrata alimentazione alla base della "Dieta mediterranea", sinonimo di benessere, convivialità ed educazione alimentare, riconosciuta dall'UNESCO quale patrimonio immateriale dell'umanità.

Bowerman è una chef stellata Michelin nonché chef 3 forchette Gambero Rosso; dal

2016 è anche presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e alfiere della sicurezza alimentare e dell'agricoltura sostenibile. Cristina aderisce a "Chef Manifesto", iniziativa di impegno degli chef a favore della sostenibilità alimentare, e lo scorso febbraio ha preso parte alla Davos Agenda del World Economic Forum. Da sempre ha inoltre cercato di rappresentare un modello per le donne nella ristorazione.

A Dakar, inizialmente Cristina Bowerman si è confrontata con produttori agricoli locali, commercianti e chef dell'Africa occidentale, con i quali ha individuato eventuali punti di contatto tra Italia e Senegal anche in campo culinario e agroalimentare. Il 26 novembre, la stella Michelin ha potuto mettere a frutto un primo assaggio di Senegal in un'occasione di formazione a beneficio degli aspiranti chef della Scuola nazionale di formazione alberghiera e turistica, con i quali approfondirà in seguito la cultura italiana del riso,



cibo alla base anche dell'alimentazione senegalese. Nel programma della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo a Dakar anche un webinar messo a disposizione sui canali social dell'Istituto Italiano di Cultura, nel corso del quale la Bowerman ha affrontato il tema della sostenibilità alimentare, approfondendo il ruolo degli chef e confrontan-

do con rappresentanti di istituzioni senegalesi e internazionali.

Infine, presso la residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Senegal, si è svolta una cena di gala dedicata a decisori istituzionali e imprenditoriali, giornalisti e corpo diplomatico accreditato, un'occasione di sensibilizzazione alle corrette abitudini alimentari.

**Originario di Taormina, ha ricevuto il riconoscimento a Parigi dall'associazione "Les Grandes Tables du Monde"**

## Al siciliano Giuseppe Amato il prestigioso titolo di "Meilleur Pâtissier 2021"



Giuseppe Amato (nella foto), pasticciere siciliano originario di Taormina, ha ricevuto a Parigi dall'associazione "Les Grandes Tables du Monde" il prestigioso titolo internazionale di "Meilleur Pâtissier 2021". Quarant'anni, formatosi alla scuola alberghiera, Giuseppe Amato può vantare un notevole curriculum con collaborazioni in ristoranti prestigiosi sparsi in tutto il mondo. Dal 2005, inoltre, fa parte dello staff di Heinz Beck, tre Stelle Michelin, come capo pasticciere de "La Pergola", tra i migliori ristoranti al mondo che sorge all'interno del lussuosissimo Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel con una stupenda vista panoramica sulla Città Eterna. Nel 2017 Amato è entrato a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, fra i quali, nel 2019 la Santa Rosa Pastry Cup e nel 2020, il titolo di Miglior Pastry Chef per la guida del Gambero Rosso. Quest'anno con il riconoscimento di "Meilleur Pâtissier 2021" può essere considerato a tutti gli effetti il miglior pasticciere al mondo del 2021. "Sono emozionatissimo - ha dichiarato Giuseppe Amato - vorrei dire grazie a tutti, specialmente al mio chef Heinz Beck, che ha creduto in me fin dal primo momento e che continua a farlo da diciassette anni, ai collaboratori tutti che lavorano al mio fianco sempre migliorandosi per rispondere alle richieste del cliente e non per ultimo, alla mia famiglia. Sono un papà e un marito, ringrazio mia moglie e i miei figli che mi sostengono e che a causa del mio lavoro mi vedono poco".

## SEMANA DA COZINHA ITALIANA NO MUNDO

DE 22 A 28 DE NOVEMBRO 2021

## “6ª settimana della Cucina Italiana nel Mondo”

### Anche a Belo Horizonte si celebrano le nostre squisite pietanze

**Nella capitale dello Stato brasiliano del Minas Gerais,  
circa il 30% dei cittadini sono oriundi italiani**

Una mini web serie, in tre episodi, dedicata al pomodoro, alle farine e al gelato. È una delle iniziative svolte in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo organizzate dal Consolato d'Italia in Belo Horizonte e dalla Camera di Commercio Italiana in Minas Gerais, in collaborazione con l'Agenzia ICE e l'ENIT di San Paolo. Un ricco calendario di eventi tenutesi, sia online sia in presenza, per promuovere i prodotti italiani, le ricette regionali, la sostenibilità alimentare.

In ogni video della web serie, registrato in portoghese e sottotitolato in italiano, tre rappresentanti del panorama gastronomico italiano si sono alternati per raccontare curiosità sui prodotti e per suggerire alcune ricette. Sono stati, inoltre consegnati a chef, digital influencer e opinion makers, 150 kit per invitarli a creare due ricette di piadina, una dolce e una salata, da fotografare e postare sui social. I video sono disponibili sul canale Youtube del Consolato di Belo Horizonte

Nel corso della settimana, in collaborazione con Agenzia ICE, è stata trasmessa una campagna di promozione dei prodotti italiani

– “Sabores da Italia” – che ha coinvolto i punti vendita della rete Supernosso. Oltre ai corner dedicati, per l'occasione lo chef veneto Massimo Battaglini ha creato un menu di tre portate, i cui ingredienti sono reperibili nella rete di oltre 37 supermercati. Anche in questa iniziativa, 150 kit contenenti gli ingredienti per la preparazione del menù sono stati distribuiti a rappresentanti delle istituzioni, opinion maker, stampa e digital influencer.

In presenza, si sono tenuti due aperitivi presso l'Hotel Fasano: il 23 novembre con i rappresentanti delle istituzioni e gli imprenditori italiani e il 24 con stampa e digital influencer. Nei due eventi sono stati promossi i classici drink italiani, come lo Spritz e il Negroni, il cui consumo in Brasile segue una crescita senza precedenti. Anche i vini italiani, in particolare quelli di Piemonte, Emilia Romagna e Campania, sono stati i protagonisti di due degustazioni in presenza, realizzate in collaborazione con l'Associazione Brasiliana di Sommelier: il 26 novembre per un pubblico di importatori e wine lover e il 29 novembre in un evento aperto al pubblico.

Il 24 novembre si è tenuto un incontro online, in lingua italiana, dal titolo “Il movimento

Slow Food: un fenomeno eco-gastronomico in evoluzione”, con la giornalista eno-gastronomica Nella Cerino, promosso dal Centro di Lingue della scuola italiana Fondazione Torino di Belo Horizonte.

Un altro evento ha avuto per protagonisti gli studenti di Italiano dell'Università Federale di Minas Gerais, che, per valorizzare il tema della sostenibilità alimentare, hanno raccontato e preparato in un breve filmato alcuni piatti della cucina regionale povera: i canederli, la stroncutura, gli spaghetti alla carrettiera e gli spaghetti alle vongole “fujjute”, ricette sconosciute alla maggior parte dei brasiliani, ma i cui ingredienti sono di facile reperibilità.

Sempre durante la Settimana, i ristoranti italiani in Minas Gerais hanno offerto menù speciali e promozionali; ai fini di incentivare la presenza del pubblico è stato anche attivato un sorteggio per coloro che hanno postato foto dei piatti taggando Consolato e Camera di Commercio. In premio ceste di prodotti e vini italiani.

(Il video youtube è visualizzabile al seguente link: <https://www.youtube.com/c/Consolato-dltaliainBeloHorizonte>).

**L'ex senatore, eletto all'estero, è venuto a mancare lo scorso 5 dicembre**

## Il mondo dell'emigrazione dice addio a Renato Turano

### ADDIO A RENATO, UNA VITA PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

“La scomparsa di Renato Turano lascia un vuoto nella comunità degli italiani all'estero. In particolare, nella collettività dei calabresi nel mondo, che con tanta passione e serietà il senatore Turano ha rappresentato. Sia nel corso dei suoi due mandati come parlamentare, sia nella sua attività professionale e associativa. Alla famiglia vanno il mio cordoglio e profonda vicinanza”, dichiara la senatrice Laura Garavini, Vicepresidente commissione Esteri.

Nato nel 1942 a Castrolibero, in provincia di Cosenza, Turano lasciò l'Italia nel 1950 per trasferirsi con la sua famiglia negli Stati Uniti d'America, a Chicago. Conseguì la laurea in Economia, un master in Business Administration all'Università di Chicago e un Dottorato Honoris Causa dall'Università del Wisconsin-Parkside. È stato impegnato nella comunità italiana di Chicago e ha presieduto diverse organizzazioni, tra cui il Columbian Club of Chicago, la Calabresi in America Organization, la Camera di Commercio Italo-Americana per il Midwest e Casa Italia. Nel 2013 fu eletto con il PD al Senato nella ripartizione America Settentrionale e Centrale con 9795 preferenze, al secondo mandato non consecutivo: nella XV legislatura (2006-2008) era stato membro della 4ª Commissione permanente (Difesa) dal 29 maggio 2007 al 13 giugno 2007, della 6ª Commissione permanente (Finanze e tesoro) dal 6 giugno 2006 al 28 aprile 2008 e della 9ª Commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare) dal 13 giugno 2007 al 28 aprile 2008.

### Le condoglianze di Luciano Luciani e Marco Luciani

Per la grave perdita del carissimo Renato, esprimiamo le nostre più sentite condoglianze ai suoi familiari. Che la terra ti sia lieve. Riposa in pace.

Luciano Luciani e Marco Luciani  
Presidente e Direttore Istituto Italiano Fernando Santi

## “SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA”

# A Detroit, serata contro gli sprechi

La Settimana della Cucina Italiana nel mondo si è aperta a Detroit con un webinar, a cura di Andrea Segrè dell'Università di Bologna, incentrato sui benefici della Dieta Mediterranea e su come promuova e favorisca una transizione verso sistemi alimentari sostenibili e la riduzione degli sprechi alimentari.

La Console d'Italia, Paola Allegra Baistrocchi, ha introdotto l'evento e spiegato i numerosi motivi per cui la Dieta Mediterranea è l'incarnazione della cucina italiana. “L'Italia – ha detto – è una triangolazione tra sostenibilità, agricoltura e cucina. A Roma, infatti, ha sede il terzo polo delle Nazioni Unite, e non a caso è costituito dalle tre Agenzie legate al tema cibo”. Il programma di eventi organizzato per la Settimana della cucina italiana ha poi previsto una serata in cui quattro rinomati chef locali hanno realizzato e servito piatti italiani, risultato di scelte sostenibili. L'evento si è svolto presso il nuovo Culinary Center di Carmela Food & Wine Distribution a Fraser, e gli chef che hanno partecipato sono Mark Camaj di Carmela, Anthony Lombardo di SheWolf, James Rigato di Mabel Gray e John Vermiglio di Grey Ghost. I piatti presentati sono stati tutti realizzati utilizzando pane raffermo.

Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti ogni anno più di 12,5 milioni di tonnellate di pane e altri prodotti da forno non vengono mangiati. Si stima che fino a un terzo di tutto il pane prodotto in America vada sprecato, e questo costituisce il 19 per cento dello spreco alimentare in questo Paese. La scelta degli chef è stata dunque “quella di ispirare piccoli cambiamenti nelle abitudini quotidiane”, ha commentato la Console Baistrocchi. La presenza all'evento di numerosi food blogger/instagrammer permetterà di condividere il messaggio attraverso i social media.

Infine, il programma della Settimana prevede la proiezione del cortometraggio: “Yes Chef” di Amy Campione. Vincitore del “Russo Brothers Italian American Film Forum” (che assegna sovvenzioni annuali ad aspiranti registi per creare film che esplorino l'esperienza italoamericana a beneficio delle generazioni future). “Yes Chef” è il racconto intimo di Corrine Bianchi, una chef italoamericana di terza generazione. Muovendosi tra presente e passato, attraverso i ricordi d'infanzia, Corrine racconta cosa significa essere italiani e difendere la propria cucina e stile continuando nel contempo ad onorare il suo passato. Il film è stato premiato lo scorso ottobre durante il gala della National Italian American Foundation (NIAF) e sarà disponibile online dal 18 novembre alle 18:00 (EST) alla mezzanotte locale del 21 novembre: <https://www.mymovies.it/ondemand/mymovieslive/movie/10416-yes-chef/>.



## “CON GUSTO, ITALIA EN EL PLATO”

# A Buenos Aires lo chef stellato Andrea Berton

A Buenos Aires la sesta edizione della Settimana della Cucina Italiana si è aperta con una serata dal titolo “Con Gusto, Italia en el plato”, animata dallo chef pluristellato friulano Andrea Berton (nella foto). Organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura, diretto da Donatella Cannova, e dall'ambasciata d'Italia in Argentina, la serata ha offerto una prova dell'intensa ricerca di Berton sulle potenzialità degli alimenti, coerente con la sua convinzione, ricevuta da Enzo Ferrari, della necessità che un prodotto, in questo caso un piatto, “sia un po' un'opera d'arte”.

L'Ambasciatore d'Italia, Fabrizio Lucentini, ha ricordato la forza storica della cucina italiana nel mondo che è parte inseparabile della sua cultura, “e questa offerta – ha sottolineato – è tanto più fondamentale in quanto si parla di un Paese, come l'Argentina, dove gran parte della popolazione è legata all'emigrazione dalla nostra Penisola”. Oltre a preparare un menù prelibato, lo chef, che nell'aprile scorso ha aperto un ristorante a cinque metri di profondità nel mare delle Maldive, ha illustrato la sua storia e filosofia professionale, sottolineando la volontà sua e del suo team di “presentare l'Italia del food in altri Paesi”. La Settimana della cucina italiana nel mondo è stata inoltre celebrata in Argentina dagli chef italiani dell'associazione Buenos Aires Cuochi Italiani (BACI) che hanno creato una rete di ristoranti DOC nella capitale argentina e in provincia.

## Preparazione del panettone, masterclass ad Algeri

L'Ambasciata d'Italia in Algeria e l'Istituto Italiano di Cultura di Algeri, in occasione della chiusura della Settimana della Cucina Italiana, hanno organizzato lo scorso 28 novembre una masterclass sulla preparazione del panettone.

Il protagonista è stato il giovane algerino Ahmed Nezzar, fondatore di “Panettone di Ahmed Nezzar”. Il programma prevedeva un laboratorio culinario sulla preparazione di questo dolce tipicamente natalizio e la sua degustazione accompagnata da un buon gelato italiano. Nezzar Ahmed Khireddine, 26 anni, laureato in Contabilità e Fiscalità, è il primo e unico produttore di panettone in Algeria. Parlando della sua esperienza ha detto: “Ho scoperto il panettone durante il mio viaggio a Milano. Passeggiavo per le strade di Milano quando una voglia di dolce mi colse. Comprai la prima cosa che mi capitò e ‘bingo’ era un mini panettone. Pensando che fosse una torta alla frutta candita, ero sorpreso dal suo gusto e dalla sua consistenza speciale. Essendo un appassionato di pasticceria, ho deciso di riprodurlo a casa mia in Algeria. Sono rimasto sorpreso dalla tecnicità di questo prodotto ed è un anno che faccio prove, ricerche e assaggi. Così è nato il mio primo panettone”.



A tutti i lettori  
**AUGURI DI BUONE FESTE**  
 dalla direzione,  
 dalla redazione  
 e dall'amministrazione di  
**OLTRE OCEANO**

## Dakar: mostre, film e teatro sul Sommo Poeta Dante Alighieri

Organizzato dal locale Istituto Italiano di Cultura in occasione della "Settimana della lingua italiana"

In Senegal, l'Istituto Italiano di Cultura di Dakar ha organizzato un vasto programma di mostre, film, incontri e teatro su Dante Alighieri, in occasione della "Settimana della lingua italiana". Per un mese, dall'11 ottobre all'11 novembre per le strade di Dakar il volto di Dante Alighieri è stato visibile su 10 cartelloni pubblicitari collocati in vari quartieri della città.

L'esposizione ha presentato il volto del Poeta reinventato attraverso il linguaggio dell'illustrazione, del fumetto e della street art da dieci artisti italiani: Andrea De Luca, Blub, Bombolano, Milo Manara, Mirko Camia, Oscar Diodoro, Matteo Cuccato, Camilla Garofano, Lucamaleonte, VanOrton. Il cartellone degli eventi ha poi previsto la proiezione del film – documentario "The sky over Kibera", lo slum di Nairobi. È qui, che nel 2018 arriva Marco Martinelli e Ermanna Montanari (*nella foto*), fondatori del Teatro delle Albe di Ravenna. In swahili Kibera vuol dire selva. E proprio partendo da lì, incontrando la selva (oscura) per antonomasia, che ha preso i passi la messa in vita della Divina Commedia di Dante con un laboratorio teatrale e relativo spettacolo che ha coinvolto 150 bambini e adolescenti delle scuole locali, pennellando una nuova prospettiva del



capolavoro dantesco in lingua inglese e swahili. La proiezione, in lingua italiana con sottotitoli in inglese, è stata preceduta da un collegamento on line con il regista Marco Martinelli.

Le iniziative sono proseguite con la presentazione della prima traduzione in wolof del Primo Canto della Divina Commedia a cura dello scrittore e giornalista senegalese, naturalizzato italiano, Abdoulaye Khouma, detto Pap. Il processo di traduzione è durato mesi ed ha visto il supporto di altri intellettuali senegalesi, tra cui il collega e amico Cheikh Tidiane Gaye, scrittore e poeta senegalese naturalizzato italiano.

L'Ambasciatore d'Italia in Senegal, Giovanni Umberto De Vito, ha introdotto l'incontro con Pap Khouma e Cheikh Tidiane Gaye che hanno letto brani del Primo Canto della Divina Commedia. Questa straordinaria traduzione è alla base del lavoro del Teatro delle Albe, di un gruppo di attori di Pikine – quartiere nella banlieue di Dakar – dell'attore senegalese Laity Fall e del Complexe Culturel Léopold Sédar Senghor di Pikine da lui diretto. Infine, gli eventi dedicati a Dante Alighieri si sono conclusi con la mostra collettiva "Sunu Dund – sette artisti senegalesi interpretano il Primo canto dell'Inferno di Dante", nell'ambito di Partcours 2021.

## Yangon, per la prima volta Dante recitato in birmano



Per la prima volta, la poesia di Dante viene recitata in lingua birmana, grazie ad un'iniziativa e ad una traduzione – la prima mai realizzata – commissionata dall'Ambasciata d'Italia al poeta locale Troy Tun.

Nel nuovo video pubblicato dalla nostra Rappresentanza Diplomatica a Yangon sulla propria pagina Facebook, gli studenti di italiano in Myanmar, guidati nella recitazione dall'attore Marco Luly, interpretano i versi del sonetto "Tanto gentile e tanto onesta pare", tratto da "La Vita Nuova".

Il filmato – il quarto della serie "Dante in Myanmar" – è stato realizzato nell'ambito del corso di italiano tenuto online dalla professoressa Linda Giuntini, dedicato all'approfondimento della figura e dell'eredità del Sommo Poeta che, a 700 anni dalla morte, risulta ancora poco conosciuto in questo paese del sud-est asiatico. Anche il corso è stato promosso dall'Ambasciata a Yangon, per continuare a supportare la conoscenza e lo studio della lingua e della cultura italiane in Birmania.

"Reputo straordinario – ha commentato l'Ambasciatrice Alessandra Schiavo – che, malgrado il Myanmar stia scivolando sempre più in un ciclo di violenze, questi giovani possano consacrare una parte delle loro energie mentali allo studio di lingue e letterature straniere; proprio in questo risiede il valore più profondo del nostro ininterrotto impegno ad offrire loro nuovi spunti di apprendimento e di crescita culturale".

## TERZA EDIZIONE DELLA KERMESSE

# "The Italian Tv Festival" un successo a Los Angeles

Finalizzato a promuovere il Sistema Italia e celebrare il mondo della produzione audiovisiva italiana



Con la premiazione di Tiziano Ferro, Valeria Golino e Joe Bastianich si è conclusa a Los Angeles la terza edizione di The Italian Tv Festival, che si è tenuto in presenza a Little Italy – San Pedro, NeueHouse – Hollywood e Terra – Eatly Los Angeles. L'evento, ideato, organizzato e prodotto da Good Girls Planet di Valentina Martelli (CEO), Cristina Scognamillo e Francesca Scorcucchi, in collaborazione con Marco Testa Los Angeles, è nato con l'intento di promuovere il Sistema Italia e celebrare il mondo della produzione audiovisiva italiana creando un collegamento con l'Industry americana, grazie alle collaborazioni con ENIT Agenzia Nazionale del Turismo, il Consolato Italiano di Los Angeles e l'Istituto di Cultura di Los Angeles. I tre artisti sono stati premiati con la scultura "Hand...the winner is" di Fidia Falaschetti. A Valeria Golino l'ITTV Award è stato consegnato a Napoli dove l'attrice e regista si trova per girare una nuova serie, mentre l'istrionico Joe Bastianich, dopo aver ricevuto la scultura, ha intrattenuto gli ospiti con una performance musicale a sorpresa. Nella piazza di Little Italy di San Pedro, per il focus del Festival su contenuti per le famiglie di Rai Ragazzi, Rainbow e Ilbe Group, ha sfilato la mascotte di Pinocchio in occasione della première internazionale di "Pinocchio and Friends" creato da Iginio Straffi ed è stato presentato il corto di animazione "Mila" di Cinzia Angelini in qualificazione per gli Oscar. Tante le personalità presenti al Festival, oltre a molti executive e professionisti del mondo dell'audiovisivo, la Console Silvia Chiave, la regista Cinzia Angelini, Joe Buscaino, il vice presidente di Little Italy Gino Gaudio, Elisabetta Canalis, Marta Pozzan, Nina Seničar, Elisa Sednaoui, la musicista Diane Warren e il premio Oscar Nick Vallelonga. "Abbiamo avuto un'ottima risposta e grande interesse da parte degli executive americani per i contenuti Rai Fiction, Sky e Fremantle che abbiamo presentato, alcuni in anteprima, durante la giornata Industry, – ha sottolineato Valentina Martelli CEO di GGP -. Nei prossimi giorni faremo in modo che questi primi contatti si sviluppino in importanti collaborazioni". "Siamo lieti di aver rinnovato la nostra collaborazione con ITTV – ha riferito Maria Pia Ammirati, Direttrice di Rai Fiction – che in pochissimi anni è diventato un importante evento di settore oltre che un'imperdibile occasione di incontro e scambio proficuo per gli operatori televisivi".

## ATLANTE DELL'INFANZIA

### In aumento povertà e disuguaglianze

Negli ultimi 15 anni la popolazione di bambine, bambini e adolescenti è diminuita di oltre 600 mila unità, un dato per cui si può parlare di un vero e proprio "rischio di estinzione" per l'infanzia nel nostro Paese.

Nello stesso tempo arco temporale la povertà assoluta ha colpito un milione di bambini e adolescenti in più, lasciandoli senza lo stretto necessario per vivere dignitosamente.

I numeri dimostrano che non si è investito sulle generazioni più giovani. Tra il 2010 e il 2016 la spesa per l'istruzione è stata tagliata di mezzo punto di PIL, e si è risparmiato anche sui servizi alla prima infanzia, le mense e il tempo pieno, lasciando che, allo scoppio della pandemia, i divari e le disuguaglianze di opportunità spianassero la strada ad una crisi educativa senza precedenti. L'eredità di queste mancanze ha causato: la crescita degli Early school leavers (ragazzi tra i 18 e i 24 anni che non studiano e non hanno concluso il ciclo d'istruzione), la cui percentuale cresce dal 13,1% (contro il 9,9% di media europea); l'aumento dei NEET - giovani tra i 15 e i 29 anni che non lavorano, non studiano e non sono inseriti in alcun percorso di formazione - raggiunge il 23,3% (media europea 13,7%).

Sono questi alcuni dei dati presenti nella XII edizione dell'Atlante dell'infanzia a rischio, dal titolo "Il futuro è già qui", diffuso a pochi giorni dalla Giornata mondiale dell'Infanzia e dell'Adolescenza.

La pubblicazione, a cura di Vichi De Marchi ed edita da Ponte alle Grazie, racconta un'Italia ogni giorno più vecchia, ingabbiata nelle disuguaglianze sociali, economiche e geografiche, in cui i minori sono sempre più poveri, non vengono considerati come il capitale più prezioso per il futuro del Paese, non vengono ascoltati.

## IIC DI SYDNEY

### Un video contro la violenza sulle donne

In occasione della Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne, che si è celebrata il 25 novembre, l'Istituto Italiano di Cultura di Sydney ha presentato un video dal titolo semplicemente, a firma dell'artista multidisciplinare Emilia Persenico. Un'iniziativa che ha voluto contribuire alla sensibilizzazione nei confronti di un problema sociale la cui eco risuona tristemente nelle cronache internazionali con sempre maggior frequenza: la violenza di genere.



## Con "Christmas Jumper Day" OVS al fianco di Save the Children PER UN NATALE DEDICATO AI BAMBINI

Per la sesta edizione del *Christmas Jumper Day*, OVS è ancora al fianco di *Save the Children*, l'Organizzazione internazionale che da oltre 100 anni lotta per salvare le bambine e i bambini in difficoltà e garantire loro un futuro, con il maglione che ormai è diventato il simbolo del Natale e che per quest'anno è stato disegnato da uno dei volti e delle voci più amate, la cantante Noemi.

Il *Christmas Jumper Day*, tradizione nata molti anni fa nei paesi anglosassoni, è sempre stato connotato da uno spirito leggero e solidale nei confronti di chi sta vivendo momenti particolarmente faticosi, oggi anche a causa delle conseguenze da COVID-19.

In Italia e nel resto del mondo, la diffusione del virus e le conseguenti misure restrittive, hanno fatto emergere ancora di più le disuguaglianze socio-economiche che, in alcuni casi, sono diventati ostacoli insormontabili, impedendo alle bambine, ai bambini e agli adolescenti di vivere pienamente la propria vita e di realizzare le loro aspirazioni, già gravemente compromesse nei contesti più fragili.

"Sono orgogliosa di essere parte di questo progetto, che trasforma un semplice maglione natalizio in un capo simbolico, portatore di valori come la solidarietà. L'ho decorato con un omino di pan di zenzero per rimandare alla dolcezza, di cui tutti abbiamo bisogno in questi tempi complicati. Conosco l'attività e l'impegno di *Save the Children* ed è per me un onore essere al fianco di chi cerca da sempre di garantire un futuro ai bambini in difficoltà. Mia nonna era maestra in una scuola della periferia romana: mi ha insegnato che tutti i bambini hanno diritto a un'infanzia felice e meritano di sviluppare il loro potenziale", ha commentato Noemi.

Nel video di lancio del *Christmas Jumper Day* è proprio la stessa Noemi a far entrare i bambini in un modo incantato, per presentare loro il "maglione più magico del Natale" tra decorazioni, gomitoli che si srotolano e ferri da maglia che animandosi intrecciano da soli la lana. Fino ad arrivare all'omino di marzapane che si tuffa sui maglioni per completare il disegno.

Il maglione sarà in vendita nei negozi OVS e online su [ovs.it](http://ovs.it) dal 6 dicembre al 6 gennaio, presso le casse degli store OVS, verrà inoltre attivata una raccolta fondi a sostegno dei progetti di *Save the Children*. Parte del ricavato della vendita del maglione, disponibile in versione adulto, bambino e quest'anno anche nelle taglie baby 9/36 mesi, contribuirà a sostenere i progetti di *Save the Children* e a donare un futuro migliore a milioni di bambine e bambini a rischio in Italia e nel mondo.

(Foto Ilenia Casilli)

## EDUCARE ALLA NON VIOLENZA

### Il rispetto s'impara fin dall'infanzia

Per educare alla non violenza è necessario lavorare fin dall'infanzia sulla creazione di relazioni positive e paritarie.

L'esercizio della cooperazione e della condivisione, l'abitudine all'ascolto partecipe, all'empatia, al rispetto, soprattutto se promossi sin dalla tenera età, incentivano lo sviluppo di un clima di accoglienza, prevengono fenomeni di discriminazione ed esclusione e favoriscono la capacità di stare in una relazione in cui la forza personale non si traduce e non si esprime nel dominio sull'altro.

Affrontare con bambini, bambine e adolescenti i temi dell'educazione al rispetto, fornendo la possibilità di sperimentare un ambiente accogliente e non giudicante, consentirà loro di procedere verso una destrutturazione dei ruoli e delle relazioni basate su stereotipi per poter sperimentare modalità di relazione con se stessi e con l'altro basate su criteri di libertà e responsabilità e di costruire una società accogliente, inclusiva e non violenta.

Fin dall'infanzia si possono creare occasioni di confronto per educare alla non violenza. Il lavoro di sensibilizzazione e prevenzione necessario per il contrasto alla violenza maschile sulle donne e l'educazione a relazioni non violente passa per la possibilità offerta alle nuove generazioni, di riflettere su se stessi e sul rapporto con gli altri. Un altro aspetto fondamentale è poi quello di sviluppare la capacità di costruire relazioni basate sui principi di parità, equità, rispetto, inclusività, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze, così da promuovere una società in cui il libero sviluppo di ciascun individuo avvenga in accordo col perseguimento del bene collettivo.

L'educazione dei bambini e delle bambine al rispetto di genere e il contrasto alla violenza domestica non può essere efficace a meno che non si operi soprattutto sui modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società. L'azione di prevenzione deve articolarsi in percorsi educativi, orientati soprattutto a bambini, bambine e adolescenti, volti all'esplorazione, all'identificazione e alla messa in discussione dei modelli di relazione convenzionali, degli stereotipi di genere e dei meccanismi socio-culturali di minimizzazione e razionalizzazione della violenza.

In questo senso va data piena attuazione alle Linee Guida del MIUR per l'educazione al rispetto, la parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le forme di discriminazione.

**MUSEO ARTE ITALIANA****A Lima, nuovo sistema di illuminazione**

L'Ambasciata d'Italia a Lima e l'Enel, insieme al ministero della Cultura del Perù, hanno inaugurato il nuovo sistema di illuminazione del Museo di Arte Italiana di Lima, dono dell'Italia al Perù in occasione del Bicentenario dell'Indipendenza peruviana.

L'innovativo sistema di illuminazione ha dato nuova vita alla facciata del Museo e valorizzerà la centrale piazza su cui affaccia l'edificio dedicata all'eroe peruviano di origini italiane Miguel Grau Seminario. Il Museo di Arte italiana fu donato dall'Italia al Perù nel 1921 in occasione del primo Centenario dell'Indipendenza del Paese.

La facciata dell'edificio, che misura oltre 1.200 mq, è stata arricchita da 36 lampade a basso consumo energetico che ne risaltano i dettagli architettonici. Allo stesso modo, 69 metri lineari di LED illuminano la parte superiore della facciata principale, rispettando il design originale. Il sistema si compone altresì di svariati punti luce a decorazione del suggestivo giardino posto di fronte all'ingresso del Museo. L'ambasciatore d'Italia Giancarlo Maria Curcio e il responsabile Paese di Enel Perù, Marco Fragale, assieme al presidente del Congresso del Perù, Maricarmen Alva, al viceministro della Cultura, Claudia Ruiz e al direttore di Prolima, ente dedicato alla preservazione del patrimonio storico della città, Luis Bogdanovich, hanno attivato l'illuminazione del monumento.

Negli interventi, le autorità hanno voluto sottolineare come il dono rappresenti il simbolo della perdurante e stretta vicinanza tra i due Paesi, anche grazie alla presenza di folte e integrate collettività nelle rispettive Nazioni.

**160° ANNIVERSARIO****Relazioni diplomatiche tra Italia e Danimarca**

L'Ambasciata ha celebrato il 160° anniversario (1861-2021) delle relazioni diplomatiche tra Italia e Danimarca, alla presenza del Segretario di Stato agli Affari Europei Carsten Grønbech-Jensen del Ministero degli affari esteri di Danimarca. Con l'occasione si è inaugurata, presso l'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen, un'esposizione di documenti diplomatici; 160 anni di amicizia tra Italia e Danimarca, basata su valori comuni: democrazia, libertà, stato di diritto, rispetto dei diritti umani, sviluppo sostenibile, contrasto del cambiamento climatico e sostegno ai Paesi in via di sviluppo.

**Approda in Portogallo la mostra su Adriano Olivetti**

La mostra sull'industriale Adriano Olivetti, dal titolo "Universo Olivetti. Comunità come utopia concreta", approda in Portogallo, nella città di Matosinhos, a nord del Paese, dove fino al 23 gennaio 2022 sarà visitabile presso la "Casa do Design".

L'esposizione, organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura di Lisbona, sotto l'egida dell'Ambasciata d'Italia ed in collaborazione con l'ESAD (Escola Superior de Artes e Design), prosegue così il tour mondiale dopo aver fatto tappa a Ekaterinburg, Berlino e Madrid. L'evento culturale ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza del prestigioso imprenditore italiano, una delle figure più poliedriche e straordinarie nella storia dell'industria italiana e mondiale del '900. Industriale, editore, intellettuale e politico, innovatore sociale e precursore dell'urbanistica, Olivetti ha saputo coniugare processo produttivo, responsabilità sociale e attenzione al territorio urbano, creando, tra il 1930 ed il 1960, un modello di impresa unico, innovativo ed all'avanguardia, che ha rivoluzionato la cultura imprenditoriale del ventesimo secolo ed è ancora oggi riconosciuto tra i più attuali e avanzati esempi di sostenibilità.

Adriano Olivetti ha sempre avuto come obiettivo quello di creare un nuovo modello culturale e sociale: la fabbrica non solo come luogo di lavoro, ma anche come luogo di cultura in cui ricerca tecnologica, design, architettura e sostenibilità si potessero integrare in un innovativo modello tra impresa e società, ancora oggi considerato esemplare.

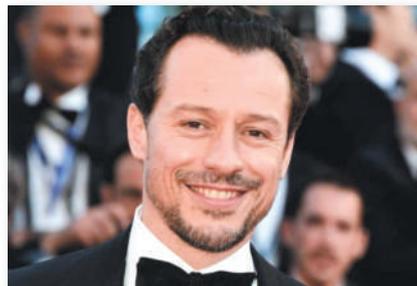
"In me non c'è che futuro" affermava Adriano Olivetti. Una citazione che lo rendeva un imprenditore futuristico, un visionario come pochi, simbolo del Made in Italy, capace di vedere oltre, di credere nell'innovazione tecnologica e nell'approccio creativo, nel mettere sempre al centro la persona e i suoi bisogni, l'equità sociale e la dignità del lavoratore e della lavoratrice.

All'inaugurazione della mostra, svoltasi il 26 novembre, ha fatto seguito una conversazione tra i suoi curatori, Pippo Ciorra e Francesca Limana, e Maria Milano, direttrice del Dipartimento in Design di Interni presso l'ESAD.

La mostra, caratterizzata da un allestimento graficamente accurato e di grande impatto comunicativo, è promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, e realizzata dal MAXXI-Museo nazionale delle arti del XXI secolo e dalla Fondazione Adriano Olivetti.

**A Bologna, festeggiati i 50 anni di "MEDICI SENZA FRONTIERE"**

Presso la Cineteca Sala Cervi - Fondazione Cineteca Bologna in Via Riva di Reno, 72 in occasione dei 50 anni dalla fondazione di Medici Senza Frontiere, lo scorso 15 dicembre è stato proiettato il film "Egoisti", racconto collettivo delle storie di 40 operatori umanitari e dei loro cari con la voce narrante di Stefano Accorsi (nella foto) e la regia di Stéphane Santini e Géraldine André. L'introduzione e la testimonianza sono state curate da Ettore Mazzanti, infermiere e operatore umanitario di Medici senza Frontiere.

**MACEDONIA DEL NORD****Investimenti strategici  
Invito a inoltrare progetti**

Nel gennaio 2020 è stata adottata in Macedonia del Nord la Legge sugli Investimenti Strategici, che prevede incentivi e sussidi statali per progetti di investimenti ritenuti di importanza strategica per il Paese. Recentemente è stato inoltrato un invito per la presentazione dei progetti, con scadenza prevista per il 31 gennaio 2022. In particolare, le aziende interessate possono presentare le proprie domande per ottenere lo status strategico di eventuali loro progetti, che consente anche affidamenti diretti. Saranno considerati di importanza strategica i progetti che portano un contributo significativo alla crescita economica del Paese, che creano un numero sostanziale di posti di lavoro e introducono nuove tecnologie in grado di amplificare la capacità produttiva del Paese. Gli investimenti devono avere un importo minimo di 50 milioni di Euro, qualora si tratti di investimenti in zone urbane, ridotto ad almeno 30 milioni di euro, qualora l'investimento riguardi zone rurali. I settori prioritari sono: energia e infrastrutture, trasporti e telecomunicazioni, turismo, industria manifatturiera, industria alimentare, settore sanitario, agricoltura, parchi tecnologici ed industriali, gestione di rifiuti acque reflue, informatica e soluzioni digitali, scienze e sport.

**INAUGURATA A BAMAKO****Nuova Associazione italo-maliana d'Affari**

L'Ambasciatore Stefano A. Dejak ha inaugurato a Bamako, assieme al Presidente della CISAO, Nicolò Tendi, la sede di una nuova Associazione italo-maliana d'Affari che rappresenterà la Camera di Commercio Italo-senegalese e dell'Africa Occidentale in Mali.

La sera dello stesso giorno, l'Ambasciatore Dejak ha offerto un evento cui hanno partecipato 50 imprenditori italiani e maliani assieme al Ministro maliano del lavoro ed imprese, Bakary Doumbia, e dei Maliani all'estero, Alhmadou ag Ilyene.

Si tratta di una prova concreta dell'impegno italiano a sviluppare relazioni multi-settoriali con il Mali, con particolare riferimento allo sviluppo dell'interscambio bilaterale ed alla particolare attenzione riposta al sostegno all'imprenditoria femminile. Tali eventi si sono avvalsi della nuova era nelle relazioni fra i nostri due Paesi aperta lo scorso agosto con l'apertura per la prima volta dell'Ambasciata d'Italia in Mali.



Photo by Marcel Plavec

## I suggerimenti di Emanuele Spampinato

# Nel ballo, la perfezione non esiste

«Impariamo a gestire il nostro ego». Alcune dritte dall'insegnante presso la scuola "Fred Astaire" di Vienna

**A**nalizzare se i metodi di allenamento e studio adottati siano corretti o meno ha da sempre un grande impatto nella carriera di un ballerino.

Tutti amiamo ricevere un feedback positivo, ma il nostro umore si stravolge quando ciò che riceviamo è un commento negativo. È facile arrabbiarsi, essere in disaccordo, quando si dovrebbe in realtà ascoltare e ad analizzare ciò che è stato detto. Chissà, forse potrebbe essere un suggerimento estremamente importante e decisivo per la crescita personale, ma non si saprà mai se nella nostra mente si continua a credere di essere perfetti. In questo articolo voglio elencare alcuni suggerimenti su come utilizzare il feedback in modo costruttivo e smettere di lasciare che il proprio ego gestisca la ricerca nell'ottenere la perfezione. Innanzitutto, non bisogna aver paura di ricevere un feedback negativo. Siamo umani, tutti commettiamo errori ed è giusto che sia così. Quindi, non è la fine del mondo se qualcuno dopo una competizione o esibizione commenti su cosa si sarebbe potuto fare diversamente. Certo, ascoltare ciò che abbiamo fatto di sbagliato non è piacevole, ma può sicuramente aiutare a lungo termine, specialmente quando il feedback proviene da una persona esperta in materia.

Fondamentale è in questo caso non lasciare che il timore ci blocchi solo per la paura di sbagliare, bisogna uscire fuori dalla propria comfort-zone per poter raggiungere i propri obiettivi poiché non è il movimento o passo fatto in modo diverso dal previsto che crea l'errore ma il movimento con il quale si reagisce subito dopo che lo rende "giusto" o "sbagliato".

Un altro punto da sottolineare è che non bisogna prendere personalmente il feedback negativo. Succede spesso, da giovani, quando si reagisce istintivamente e con meno riflessione anziché accettare la critica costruttiva e rifletterne in seguito, che ci si lasci pervadere mente e corpo dal quel senso di rabbia e disaccordo con coloro che hanno "ferito" il nostro ego. Successivamente e solo analizzando con calma, si potrà riuscire capire che quelle critiche non avevano lo scopo di demolire la nostra autostima, ma solamente aiutare a fare un salto di qualità. È importante tenere a mente le situazioni passate risolte con successo grazie alla calma ed un fondamentale momento di pausa. La pausa ci permette di percepire meglio il presente dando abbastanza tempo per sentire la libertà di rispondere e non solo reagire per abitudine. Nel momento in cui smettiamo di ascoltare il nostro ego, iniziamo effettivamente ad ascoltare le altre persone ed a muoverci verso gli obiettivi prefissati. Anche se si decide di "filtrare" qualcosa che è stato detto, significa che abbiamo imparato a non prendere le cose sul personale, il che è una cosa ottima. Meno sentire, più ascoltare. Dopo aver accolto un feedback, suggerimento o apprezzamento che sia, bisognerebbe carpire cosa estrapolare da questo pensiero per coltivare un metodo che ci dia successo a lungo termine. Nel caso in cui non abbiamo ricevuto nessuna

opinione che ci metta nella posizione di dover apportare cambiamenti, dovremmo lasciarci guidare da una fonte di ispirazione. Durante questo processo, il ballerino nota qualcosa, che potrebbe essere un oggetto, un'emozione, una scena o un evento, che lo ispira con un'idea per una danza. Questa è l'arte dell'osservazione. Tutto può essere la scintilla dell'ispirazione: un fiore, un'opera d'arte, poesia o musica, allo stesso tempo anche ricordi da esprimere sotto forma di danza. Bisogna osservare attentamente la fonte di ispirazione per la danza. L'osservazione attiva, o prendersi del tempo per guardare più e più volte, è un tratto comune ai grandi artisti.

Dopo questa fase, si ottiene l'ispirazione che si trasformerà in movimento. Successivamente, questi movimenti vengono modificati e modellati creando una danza, un movimento che può essere percepito e compreso. Per trarre ispirazione è possibile anche utilizzare altri strumenti che possono alimentare la creatività come lezioni di recitazione, balletto, fitness o come grandi ballerini che danno libero sfogo alla loro creatività ed innovazione giocando con suoni e movimenti. È fondamentale per la crescita personale come ballerino trovare attività al di fuori della danza sportiva che arricchiscano la fantasia e percezione portando un cambiamento positivo alla nostra creatività. Un altro importante aspetto da considerare è il divertimento.

Spesso i feedback ricevuti e non metabolizzati nella maniera corretta portano ad un senso di frustrazione ed un senso di inadeguatezza, ma l'ascesa di un ballerino richiede tempo, fatica e denaro, se realmente si vuole ottenere successo. Il più delle volte, ci si lascia sopraffare da tutte le figure di ballo, passaggi e tecniche varie da conoscere, entrando in uno stato quasi di esaurimento a causa di tanto allenamento, forse quasi un abuso, dimenticando totalmente le vere motivazioni per le quali ci siamo avvicinati al mondo del ballo, mettendo da parte erroneamente la passione, l'amore e la gioia nel praticare questa disciplina artistica e sportiva. Per evitare che ciò accada, c'è una cosa che dovremmo tenere sempre in mente: il divertimento. Anche se sembra un gioco da ragazzi, i ballerini spesso dimenticano di divertirsi durante l'allenamento, perché vogliono dare il meglio di sé, ma va bene fermarsi un attimo e prendersi un po' di tempo per respirare e rilassarsi. Il divertimento fa la netta differenza. Cambiando argomento, quante volte abbiamo ascoltato le frasi come: "È colpa delle scarpe", "Avrei vinto se i giudici non mi avessero davvero odiato", "Non è colpa mia, è loro", "La musica non si capisce, non va bene". Sicuramente riconosciamo una o più di queste parole come le nostre. Incolpare tutti quelli che ci circondano, persone, circostanze o cercare disperatamente una scusa per non essere arrivati dove si credeva non serve fondamentalmente a nulla. La cosa giusta da fare è rendersi conto del fatto di essere l'unico e vero responsabile delle proprie azioni. Non bisogna cercare di trovare delle giustificazioni o scuse ai propri fallimenti, ma



Photo by Marcel Plavec

cercare motivazioni e giuste strade che possano portare al successo. Bisogna assicurarsi di analizzare le proprie prestazioni e cambiare l'approccio quando non riusciamo a raggiungere ciò che desideravamo. A volte vinciamo, a volte impariamo. Fondamentale in questo percorso è la ricerca continua di nuove informazioni. L'errore più grande è diventare obsoleti, poiché la danza cambia molto velocemente e se non seguiamo questi cambiamenti, si finisce per diventare presto noiosi.

Solo perché alcune cose hanno funzionato tempo fa, non significa che funzioneranno di nuovo. Bisognerebbe guardare più video, leggere più libri, documentarsi per arricchire le proprie conoscenze e incrementare le proprie abilità. Provare a non ripetere solo ed esclusivamente ciò che si conosce, ci permettere di continuare il viaggio di scoperta. Bisogna ascoltare la propria voce interiore, prendere nota di ciò che sta dicendo e farlo. Questo può essere un modo di scrivere la storia, proveniente dal proprio subconscio, sempre unico e diverso. Normalmente a poca gente piace leggere un giornale vecchio di due settimane. Danzare è ripetere senza ripetere, è rivivere e ricreare. La ripetizione, sebbene in determinate fasi della padronanza del movimento necessario, può creare una falsa sensazione di stabilità e sicurezza. Bisogna correre il rischio di non essere nella zona di comfort, ma in ogni momento in una zona di piena presenza, interrogandosi se lo spazio è vuoto perché lo si tiene vuoto inconsciamente o perché lo abbiamo svuotato deliberatamente per riempirlo di nuovo flusso e nuovi aggiornamenti.

La danza è un modo per esprimere sé stessi e se impariamo a gestire i feedback negativi e ad accettare ciò che non possiamo cambiare, sicuramente faremo la differenza nel mondo del ballo. Quindi, abbracciamo gli errori e impariamo da loro!

**Emanuele SPAMPINATO**

**TITOLI MONDIALI AI PILOTI****F1: Renault e Red Bull, Palermo porta bene**

Palermo è decisamente di buon auspicio per i team di Formula 1 che hanno voluto provare le vie del centro del capoluogo isolano per testare le loro monoposto. Nel gennaio del 2004 Fernando Alonso scelse piazza Politeama come un circuito di formula 1 per provare la sua Renault. Settantamila spettatori assiepati lungo un mini-circuito



Fernando Alonso

cittadino attorno alla centralissima piazza palermitana. La casa francese per la seconda volta sceglieva la Sicilia (era già accaduto nel 1996 a Taormina). Alonso, nel 2005, in Brasile, conquista il suo primo titolo mondiale e a 24 anni diventa anche il più giovane campione del mondo (record poi infranto da Hamilton).

Stesso discorso per la Red Bull Honda che lo scorso 12 dicembre ha consentito all'olandese Max Verstappen di conquistare sul filo di lana e per la prima volta il titolo di campione del mondo di Formula Uno. Quello riservato ai costruttori è invece andato alla Mercedes solo per



Max Verstappen

una manciata di punti (395,5 contro i 387,5 del team austriaco).

Anche il team Red Bull Racing Honda qualche mese fa aveva provato la sua monoposto per le vie più iconiche di Palermo, da Mondello fino nel cuore del mercato di Ballarò ma con alla guida Patrick Frischacher, collaudatore della casa austriaca.

**SINDACO DI OLIVERI Francesco Iarrera, il primo cittadino più virtuoso d'Italia**

Il primo cittadino di Oliveri, Francesco Iarrera (nella foto), ha vinto il premio quale sindaco più virtuoso d'Italia. Iarrera, che succede al collega siciliano del comune di Troina, a Sestri Levante, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento dopo essersi contraddistinto per l'attivismo, per la partecipazione della comun. A Sestri Levante, era presente una piccola delegazione, che insieme al sindaco Francesco Iarrera, è partita per la cerimonia di premiazione che si è tenuta presso il Convento dell'Annunziata. *“Non concordo con l'espressione ‘Sindaco più virtuoso di Italia’ – ha dichiarato il primo cittadino oliverese – che da un lato considero una esagerazione e dall'altro un torto. È esagerato poiché è ardua l'impresa di identificare chi fra 7904 Sindaci sia stato, davvero, il più valoroso. È un torto ai tanti che lavorano intensamente per un obiettivo comune, poiché trasmette il falso mito del sindaco supereroe, capace da solo di fare da spartiacque, fra una città che affonda e una che naviga a tutta vela. Ad ogni modo, c'è anche Oliveri in questa esclusiva lista nazionale e ne condivido il merito con i collaboratori, i dipendenti, gli amministratori, gli esperti che compongono la squadra di cui faccio parte. Naturalmente il merito più grosso è delle persone, una frangia di cittadini ribelli che ha voltato pagina, sostituendo la protesta alla responsabilità personale, originando una rivoluzione culturale, che osservo con ammirazione e conforto. Grazie di cuore a tutti quelli che hanno sostenuto Oliveri, siete stati davvero tanti. E vi ricordo che un Sindaco, virtuoso o no, dura un po', Oliveri resterà per sempre quel luogo depositario di una grande bellezza, a cui è impossibile rinunciare”.*

**A PALERMO Presentato il romanzo di Enzo Mignosi “A doppia mandata”**

“A doppia mandata” (Ianieri Edizioni, pp. 308 euro 19), il romanzo scritto da Enzo Mignosi, è stato presentato lo scorso 17 dicembre a Palermo nei prestigiosi locali di Villa Zito.

Con l'autore, per diversi anni cronista del Giornale di Sicilia e corrispondente dall'isola del Corriere della Sera, hanno partecipato alla presentazione la giornalista Elvira Terranova con l'ex componente del pool antimafia dell'ufficio istruzione di Palermo, Leonardo Guarnotta. Il romanzo di Enzo Mignosi tratta di un amore alquanto tormentato ambientato nella Palermo degli anni Ottanta, quella della guerra di mafia, la stessa in cui si contavano almeno duecento morti l'anno. Il personaggio di punta è Lillo, innamorato di Marinella, una donna sposata all'oscuro dell'attività del suo uomo. Il loro amore è intenso fino a quando Lillo non rivela alla sua amata di essere un killer. Marinella ne resta alquanto scossa ma Lillo, scoperto il vero mondo dei sentimenti, non in-

tende cessare quella relazione. I dilemmi, a quel punto del romanzo, si susseguono a ripetizione per i momenti di scelte difficili che attraversano i due protagonisti del romanzo con spunti da leggere letteralmente tutti d'un fiato.

**A VERCELLI E A PALERMO****Intrecci di sorsi e storie di luce**

Nel segno della rinascita, Lucie, le bio bollicine integrali di Samantha Di Laura, piemontese di Sicilia, Ceo dell'azienda Scirocco Srl, specializzata nell'agroalimentare gestito in modo etico, a Menfi, in provincia di Agrigento, incontrano le storie dei protagonisti di storie di rinascita con il concept itinerante “Lucie, Femminile Plurale”. Un “racconto” dal Nord al Sud dell'Italia, che mette al centro la resilienza del quotidiano con le testimonianze di chi, donne e uomini, hanno deciso di dare un nuovo slancio alla propria vita e anche a quella degli altri. Da Milano a Vercelli a Palermo a Menfi, “Lucie: Femminile Plurale”, intercetta con eleganza e leggerezza, il cambiamento che ha in sé il coraggio di rischiare.

Sorsi di luce intrecciano storie di luce con il secondo e doppio appuntamentosvoltosi il 13 dicembre proprio nel giorno dedicato a Santa Lucia, simbolo di “grazia illuminante” per Dante, una ricorrenza che affonda le sue radici nelle celebrazioni pre-cristiane connesse al solstizio d'inverno e al ritorno della Luce nel mondo”. Il tutto a Vercelli, alla “Salsamentaria” di Laura Marotta e a “La Cucina di Alù” di Alessandra Prestigiaco

Un percorso faticoso e difficile che dal Piemonte arriva fino in Sicilia sulla scia delle bollicine di Lucie dove la scelta di Laura Marotta s'intreccia con quella della palermitana Alessandra Prestigiaco. Dopo aver superato una difficile esperienza familiare, in cui la madre, colpita da un tumore al seno ha seguito il progetto “Diana 5” promosso dalla Fondazione “Umberto Veronesi” riguardante lo studio di prevenzione delle recidive del tumore al seno attraverso l'alimentazione e lo stile di vita, Alessandra ha scelto di “nutrire il corpo e lo spirito” con una cucina naturale di qualità al ritmo delle stagioni.

“Laura e Alessandra sono due imprenditrici vere, che fanno della qualità e della salute il perno attorno a cui ruotano le loro attività” afferma Samantha Di Laura.

Qualità e salute sono anche i motivi che hanno portato alla produzione di Lucie, un vino che lega attenzione alla salute (senza solfiti aggiunti, senza zuccheri, non filtrato, biologico, vegano, solo 11,5% gradi alcol) “incontra” le storie di Laura Marotta e di Alessandra Prestigiaco dopo aver intersecato quella di Giacomo Sarasso che a Milano, nella periferia sudorientale al Corvetto ha comprato un chiosco. “Casa di Giacomo Chiosco bar” è diventato un punto di luce in una zona abbandonata.

**CONCORSO "MISS MAMMA ITALIANA 2022"**

**All'Hotel "Allegro Italia" di Pedara (Ct) selezionate le più belle mamme di Sicilia**

Pass d'accesso alle Pre Finali in programma a Bellaria



All'Hotel Allegro Italia di Pedara, in provincia di Catania, si è svolta una selezione valevole per l'elezione di "Miss Mamma Italiana 2022". Le mamme partecipanti oltre a sfilare in passerella con abiti eleganti, hanno sostenuto una prova di abilità come cantare, ballare, illustrare ricette gastronomiche, cimentarsi in esercizi ginnici ed in prove creative ed artistiche.

La giuria ha proclamato vincitrice della selezione Marianna Cucinotta 38 anni, commessa, di Acicatena (CT), mamma di Clarissa e Tommaso, di 7 anni e 10 mesi; mentre la fascia "Miss Mamma Italiana Gold" (riservata alle mamme dai 46 ai 55 anni), è andata a Caterina Sutera, 48 anni, impiegata, di Ragusa, mamma di Maya di 17 anni.

Queste le altre mamme premiate, che si sono aggiudicate il pass di accesso per le Pre Finali Nazionali "Miss Mamma Italiana 2022", in programma dal 5 al 10 settembre 2022 a Bellaria Igea Marina - Riviera Romagnola: "Miss Mamma Italiana Glamour" Laura Amich, 32 anni, terapeuta della riabilitazione psichiatrica, di Trecastagni (CT), mamma di Nicola di 5 anni; "Miss Mamma Italiana Fashion" Simona Trapani, 34 anni, parrucchiera, di Santa Maria di Licodia (CT), mamma di Grazia e Gaetano, di 11 e 5 anni; "Miss Mamma Italiana Sorriso" Jessica De Tommaso, 30 anni, hair stylist, di Riposto (CT), mamma di Sam e Chloe, di 7 e 3 anni; "Miss Mamma Italiana Dolcezza" Federica Mazziotta, 38 anni, casalinga, di Augusta (SR), mamma di Beatrice di 7 anni; "Miss Mamma Italiana Eleganza" Patrizia Russello, 40 anni, di Agrigento, mamma di Domenico e Giuseppe, di 8 e 6 anni; "Miss

Mamma Italiana Glamour" Arianna Scandurra, 30 anni, operatrice telefonica, di Paternò (CT), mamma di Aurora di 9 anni; "Miss Mamma Italiana Solare" Greta Chiara, 30 anni, make up artist, di Paternò (CT), mamma di Flavio di 4 anni; "Miss Mamma Italiana Fascino" Alice Conigliello, 32 anni, operatrice telefonica, di Paternò (CT), mamma di Asia e Ginevra, di 9 e 5 anni; "Miss Mamma Italiana Radiosa" Maria Angela Barbera, 33 anni, casalinga, di Patti (ME), mamma di Emma di 3 anni; "Miss Mamma Italiana Sprint" Rita Modica, 33 anni, insegnante, di Palermo, mamma di Lorenza e Diamante Maria, di 9 e 3 anni; "Miss Mamma Italiana Romantica" Patrizia Platania, 42 anni, casalinga, di Motta Sant'Anastasia (CT), mamma di Lucrezia e Vanessa, di 18 e 12 anni.

Queste invece le vincitrici di fascia "Gold", per la categoria dai 46 ai 55 anni: "Miss Mamma Italiana Gold Simpatia" Viktoriya Moskalenko, 51 anni, agente di viaggi, di Trapani, mamma di Ruslan di 29 anni; "Miss Mamma Italiana Gold in Gambe" Svetlana Michurina, 49 anni, agente di viaggi, di Trapani, mamma di Artur di 19 anni.

L'evento è stato presentato da Paolo Teti ideatore e Patron del concorso e dalla catanese Alessia Garigali, vincitrice del titolo nazionale "Miss Mamma Italiana Fashion 2021".

Le mamme interessate a partecipare al Concorso a loro dedicato (le iscrizioni sono gratuite), possono contattare la Te. Ma. Spettacoli al numero 0541 344300 oppure consultare il sito [www.missmammitaliana.it](http://www.missmammitaliana.it)

(Nella foto, a sinistra, la palemitana Rita Modica con Alessia Garigali)

**Negli spazi Coop Ambasciatori**

**Presentato a Bologna il libro di Andrea Segrè e Ilaria Pertot " ... E POI? SCEGLIERE IL FUTURO"**

Doppio appuntamento sui temi del futuro sostenibile per i Dialoghi di Bologna Award, il format di incontri del Premio Internazionale per la sostenibilità promosso da CAAB e dalla Fondazione FICO. Mercoledì 17 novembre, negli spazi della Coop Ambasciatori di Bologna, è stato presentato "... e poi? Scegliere il futuro", il libro pubblicato da Edizioni Ambiente firmato dall'agroeconomista Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna, fondatore della campagna Spreco Zero, presidente di Caab e Fondazione FICO, e dall'esperta di agricoltura sostenibile Ilaria Pertot, docente all'Università di Trento. Ha condotto il dialogo Simone Arminio, giornalista Quotidiano Nazionale Il Resto del Carlino. Andrea Segrè e Ilaria Pertot hanno coinvolto ben 642 lettori nella scrittura del libro (crowd writing), e in più ampio progetto di ricerca e di comunicazione scientifica (crowd foresight) per sensibilizzare i cittadini sui grandi temi che riguardano il futuro dell'umanità. Che ne sarà della Terra con la temperatura che aumenta e i ghiacciai che si fondono? Cambieremo i nostri stili di vita? Non siamo in grado di predire il futuro, ma possiamo immaginarlo. È proprio quello che hanno fatto gli autori attraverso il libro, cercando di cogliere nella crisi attuale un'opportunità di cambiamento degli stili di vita: dal lavoro alla mobilità, dalla produzione al consumo, dal tempo libero al turismo. Il libro ha la prefazione del poeta e scrittore Gian Mario Villalta ed è parte di un progetto realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge, campagna Spreco Zero, Università di Trento, Università di Bologna, Trento Film Festival, main supporter CCPB Srl.

Il giorno dopo i riflettori di Bologna Award si sono spostati al Cinema Lumière, in occasione dell'incontro "La cicala e la formica: l'eredità di Glasgow. Dal climate change allo sviluppo sostenibile", organizzato in sinergia con la Cineteca di Bologna e Revolution festival, che ha visto protagonista in presenza, reduce dai lavori di Glasgow, l'accademico inglese Raj Patel, economista e docente all'Università di Austin (Texas), attivista ambientale e autore di un saggio cult sul tema della sostenibilità alimentare, "I padroni del cibo". Per la prima volta in Italia, Raj Patel ha presentato il film "The Ants and the Grasshopper" ("La cicala e la formica"), scritto e diretto insieme al regista Zak Piper, una produzione Bungalow Town Productions - Kartemquin Films, 2021 (74'). Ha condotto l'incontro Anna Fiaccarini, responsabile della Biblioteca Renzo Renzi.

Gli ultimi 7 anni sono stati i più caldi della storia dell'umanità, gli eventi estremi sono diventati la nuova normalità, ma questo non è bastato a generare un immediato accordo fra le governanze del mondo, riunite al tavolo della COP26. Il film di Raj Patel, girato fra il Malawi e gli Stati Uniti, ripercorre il viaggio della "semplice" cittadina Anita Chitaya che, per salvare la sua casa da condizioni meteorologiche estreme, affronta una grande sfida: persuadere gli americani che il cambiamento climatico è reale.

## Partono i nuovi corsi di "Operatore socio-sanitario"

**Sedi formative: Palermo, Cefalù e altre sedi in Sicilia**

Il costo di partecipazione è di 1.800 euro per il corso di riqualificazione professionale in OSS mentre è di 2.600 euro quello per il corso OSS di mille ore. L'attestato di qualifica professionale conseguito è giuridicamente valido su tutto il territorio nazionale, così come stabilito dall'Accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2001 (art.12 comma 4) che consente l'accesso a concorsi pubblici presso Presidi Ospedalieri e Strutture socio-sanitarie.

L'Istituto Italiano Fernando Santi, provider nazionale accreditato presso Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali (AGENAS), anche in collaborazione con le proprie articolazioni regionali e gli Enti affiliati, in Sicilia ed in altre regioni, organizza corsi di formazione e di riqualificazione in operatore socio-sanitario (OSS). Il costo di partecipazione è di 1.800 € per il corso di riqualifica professionale in OSS e 2.600 € per il corso OSS di 1000 ore. È possibile pagare a rate mensili il costo di partecipazione ai corsi OSS. L'operatore socio-sanitario è la figura professionale in grado di svolgere attività di cura e di assistenza alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sia sul piano fisico che psichico (persone disabili, degenti in ospedale, soggetti con problemi psichiatrici, anziani con problemi sociali e/o sanitari, famiglie, bambini e ragazzi problematici ecc...) in ambito ospedaliero, o in strutture sanitarie residenziali pubbliche o private. Le

principali mansioni svolte dall'Operatore Socio-Sanitario in sostegno alla persona in difficoltà sono: la somministrazione per via naturale della terapia prescritta, conformemente alle direttive del responsabile dell'assistenza infermieristica o sotto la sua supervisione; i bagni terapeutici, impacchi medicali e frizioni; rileva e annota alcuni parametri vitali del paziente; attua e mantiene l'igiene del paziente; la sommini-

strazione dei pasti e delle diete; la respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno; la pulizia, disinfezione e sterilizzazione delle apparecchiature, delle attrezzature sanitarie e dei dispositivi medici; il trasporto del materiale biologico ai fini diagnostici; collaborare con il personale sanitario e sociale, contribuendo alla realizzazione del progetto assistenziale rivolto all'assistito. Il corso OSS della du-

rata di n.420 ore al costo di € 1.800 si rivolge a chi ha già in possesso una qualifica professionale di almeno 700 ore nel settore socio-assistenziale. Per informazioni e iscrizioni contattare la sede regionale al n.091.588719, via Simone Cuccia, 45 - 90144 Palermo o le articolazioni regionali e le loro sedi operative; oppure telefonare ai numeri 3389576705 o 3295877066.

# O.S.S.



### Corso per OPERATORE SOCIO SANITARIO

Sedi Formative: Palermo, Cefalù e altre sedi in Sicilia

Corso completo da 1000 ore

- Corso completo per OSS da 1000 ore, suddivise in 550 di teoria e 450 ore di tirocinio presso Presidi Ospedalieri d'eccellenza
- Attestato di qualifica professionale (EQF3) valido su tutto il territorio nazionale.

#### Info e iscrizioni

Istituto Italiano Fernando Santi Soc. Coop. a r.l. - Impresa Sociale  
Via Simone Cuccia n.45 - 90144 Palermo - Tel.091588719 - cell.3389576705  
Sede Cefalù: Piazza Franco Bellipanni n.30 - 90015 Cefalù Tel.0921820574

**ISCRIZIONI  
APERTE**

