

il Viaggio

AEROITALIA Magazine

**ALESSANDRA
TODDE**

«La Sardegna delle competenze
È in mano ai nostri giovani»

**DIECI ANNI DOPO
LA LEGGE CIRINNÀ**

Come stanno i diritti?

DAVIDE RONDONI

Il poeta duella con lo Scontento

**NEL RISTORANTE DEI DETENUTI
LE ALI DELLA LIBERTÀ**

BIENNALE DI VENEZIA

Tante polemiche ma salva dall'IA

AUGURI ALLA NOSTRA REPUBBLICA

80 anni di libertà

GEPPI CUCCIARI

«La playlist della mia vita?
Tutte le voci della mia Terra»

AEROITALIA

BUY ON BOARD

Menu

PRODOTTI DA FORNO / BAKERY

- Mini Croissant Salato Farcito** € 4,50
Cotto & Formaggio, Speck & Brie o Prosciutto. / Savory filled mini croissant.
- Piccola Pasticceria Assortita** € 3,50
Duo mini crostatine, duo cuoricini o tris da tè. / Assorted mini pastries.
- Pasticceria Vegana** **VEGAN** € 4,00
Tris da tè vegano. / Vegan tea pastry selection.

APERITIVO & SNACK SALATI SAVORY SNACKS

- Salamini & Tarallini Beretta** € 4,50
Combo pack con mini salamini e tarallini croccanti. / Salami and tarallini combo.
- Snack Salati Assortiti** € 3,00
*Mini Fusetti (classici o ai semi) e Tarallini (classici o alle olive).
Assorted Mini Puff Pastry and Tarallini.*
- Patatine Croccanti (75g)** € 3,50
Sfoglie di patate dorate. / Crispy potato chips.

SNACK DOLCI & ENERGETICI ENERGY & SWEET SNACKS

- Energy & Crunch Mix (50g)** € 3,80
*Mix proteico di legumi, mandorle, frutta disidratata e chips di banana.
Protein mix with dried fruit and banana chips.*
- Barrette ai Cereali & Proteiche** € 3,00
Cereal and protein bars.
- Biscotti Vari** € 2,50
Nutella Biscuits, Baiocchi, Ringo. / Assorted biscuits.
- M&M's & Cioccolatini** € 3,00



BEVANDE RINFRESCANTI REFRESHING DRINKS

- Bibite Analcoliche & Thé Freddo** € 3,00
*Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Thé Freddo (Pesca/Limone).
Soft Drinks & Iced Tea.*
- Succhi di Frutta (250ml)** € 3,00
Gusti vari. / Various tastes.
- Acqua Minerale (50cl)** € 2,50
Naturale o Frizzante. / Still or Sparkling Water.
- Red Bull Energy Drink (25cl)** € 3,50
- Caffè / The Caldo** € 2,00
Coffee / Hot Tea.



**SOLO PAGAMENTI ELETTRONICI
ONLY ELECTRONIC PAYMENTS**

TUTTI I PRODOTTI SONO SOGGETTI A DISPONIBILITÀ DI BORDO / ALL PRODUCTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY



CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI



AZIENDA SPECIALE
PROMOCAMERA

CAMERA DI COMMERCIO NORD SARDEGNA



CITTÀ DI ALGHERO



FONDAZIONE
ALGHERO

Musei | Eventi | Turismo | Arte



CONSORZIO TUTELA
VINI DI ALGHERO DOC



ALGHERO
SOLMEDO



**ALGUER
WINE
WEEK**



Alghero

Il grande festival del vino in Sardegna

8 - 14 Giugno 2026

La città di Alghero presenta la terza edizione dell'Alguer Wine Week: Sardinian Wines Festival, un appuntamento imperdibile per gli amanti di vini, gastronomia, musica e cultura.

Visitare l'Alguer Wine Week sarà come tuffarsi alla scoperta delle cantine di Alghero e di degustare le principali eccellenze enologiche della Sardegna. Il Festival permetterà di scoprire le vie del magico centro storico di Alghero e il suo territorio, con eventi, musica, spettacoli, animazione urbana e visite a cantine e produttori locali.



**Un evento dedicato a vino, musica,
degustazioni, cultura e spettacoli
alla scoperta dell'antica città di
Alghero e del suo territorio**



Follow Us



alguerwineweek.it | [f](#) [@alguerwineweek](#)

#AlguerWineWeek



Alguer Wine Week fa parte di Salude&Trigu, il Progetto che unisce gli eventi del Nord Sardegna in un'unica trama per vivere tutto il bellissimo territorio in maniera unica e autentica.



Partner

con il patrocinio di
SARDEGNA

ASD Sardegna

Città di Alghero

CONSORZIO TUTELA
VINI DI ALGHERO DOC

EL CENTRO ZUPICCO

EL CENTRO ZUPICCO

EL CENTRO ZUPICCO

EL CENTRO ZUPICCO

EL CENTRO ZUPICCO

EL CENTRO ZUPICCO

VERMENTINO
"GALLURA"

VERMENTINO
"GALLURA"

VERMENTINO
"GALLURA"

VERMENTINO
"GALLURA"

VERMENTINO
"GALLURA"

VERMENTINO
"GALLURA"

Consorti partecipanti

L'artista del mese

Paolo Lazzerini **La Finestra sul Mare (2020)**

tecnica mista su tela e legno
Cm 68x82

Quest'opera trasforma la superficie della tavola in una soglia, un punto di passaggio tra spazio interiore e infinito. Al centro si apre una finestra sul mare, costruita con una struttura rigorosa che richiama un equilibrio quasi architettonico. All'interno, un tramonto acceso illumina l'orizzonte, mentre il movimento dell'acqua introduce una tensione dinamica che rompe la quiete apparente della scena. Il mare, elemento senza confini, qui rifiuta ogni limite e diventa presenza viva, concreta, quasi fisica. La materia pittorica, densa e vibrante, restituisce una percezione sensoriale intensa, come se il respiro salmastro attraversasse lo spazio.



Paolo Lazzerini nasce e cresce circondato dalle bellezze mozzafiato e dai talenti artistici della Toscana, nella piccola cittadina di Pietrasanta in provincia di Lucca, un vero e proprio museo a cielo aperto. Figlio e fratello d'arte, già da adolescente inizia a sentire il forte bisogno di esprimere la propria visione della bellezza come «l'armonia tra il mondo reale e i sogni più intimi», così persegue la propria carriera pittorica frequentando il liceo artistico e l'Accademia di Belle Arti a Carrara. Sono svariate e suggestive le numerose esposizioni che colleziona nella stessa cittadina nativa, come al Campanile del Duomo, e in altre località toscane di notevole valore artistico, ad esempio nella Chiesa di San Cristoforo a Lucca. Nel corso degli anni espone anche in svariate sale nazionali ed estere come la Galleria Il Traguardo a Forte dei Marmi, la Galleria Urania a Vittoria Apuana, l'Accademia di S. Cecilia a Roma, Le Tableau Gallery a Torino, la Galleria San Marco a Roma, poi a Ponte Tresa in Svizzera e alla Galleria 2000 di Tokyo. Si propone inoltre con diverse mostre per-

sonali e collettive in Italia e in Gran Bretagna, a Edimburgo e Birmingham, quindi in varie città della Germania. Col tempo i suoi lavori si diffondono in varie collezioni private e lo troviamo frequentemente a eventi e mostre italiane e internazionali, dalla Polonia alla Cina e all'Inghilterra. Nel 2019 vince il concorso *La Francigena dell'Arte* e il suo *Via Francigena, il magico cammino della vita* viene riprodotto in un drappo di 20 metri che vigila su Pietrasanta dal campanile del duomo durante la Francigena Tuscany Marathon. Nel 2024 l'amministrazione comunale di Lucca sceglie le opere di Paolo Lazzerini per omaggiare la troupe cinematografica al fianco di Dustin Hoffman ed Helen Hunt, in città per le riprese del nuovo film del regista Peter Greenaway. Ha realizzato uno studio d'immagine per la Questura di Lucca e per il Commissariato di Polizia di Forte dei Marmi e di Viareggio. In occasione di importanti eventi culturali ha esposto presso la Sala del Cenacolo nel Complesso della Camera dei Deputati a Roma e nella storica Biblioteca Angelica, sempre a Roma. Con costante sperimentazione e ricerca inesauribile, Lazzerini affascina gli spettatori grazie a una poetica universale e a una bellezza non gerarchica. Crea infatti composizioni alla portata di tutti, scene paradisiache in cui ognuno può trovare rifugio e perdersi facilmente, poiché «ogni essere umano ha il diritto di prendersi una pausa dalla routine quotidiana, indipendentemente dalla classe sociale e dalla cultura, e contemplare un sogno». Con la sua arte Lazzerini spera di unire le persone nelle atmosfere cullanti dei suoi ricordi più cari, protetti da un benevolo spicchio di luna o da un sole vibrante. Rappresenta i suoi soggetti come se fossero visti attraverso gli occhi di un bambino che osserva e scopre il mondo con purezza e innocenza. Nella sua visione rimane costante un perfetto equilibrio esistenziale tra paesaggio e materia onirica.

Espone permanentemente nelle gallerie Paolo Lazzerini Arte di Lucca (piazza San Giusto 4 e via Fillungo 112), Arte Viæ a Pietrasanta (via Mazzini 32) e Firenze (via Belle Donne 11 e via Dei Servi 74r). Alcune sue opere si trovano anche alla Blue Tree Gallery di York e alla Galleria Oblong di Dubai.

Editore
Aeroitalia

Via Mantegna 8 Fiumicino 00054

Direttrice responsabile
Virginia Saba

direttore@ilviaggiomagazine.it

Redattrice
Fernanda Perri
redazione@ilviaggiomagazine.it

Grafica
Smart Network Group s.r.l.
Sede operativa
Via Antinori, 34 – 87036 Rende (CS)
P.IVA: 03500860782
ROC n. 28794 del 10/04/2017
design@smartnetworkgroup.it

Pubblicità
commerciale@ilviaggiomagazine.it

Scrivici a
redazione@ilviaggiomagazine.it

Stampa
Rubbettino Editore
Viale Rosario Rubbettino n. 10
88049 Soveria Mannelli (CZ)
Partita Iva 01933480798

Immagini e fonti
Adobe Stock Photo

Seguici su  

il **VIAGGIO Magazine** mensile di Aeroitalia
Registrazione presso il
Tribunale di Civitavecchia n. 1625/2025
del 13 novembre 2025
www.ilviaggiomagazine.it

Copyright Aeroitalia

La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della casa editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la casa editrice non si assume la responsabilità anche in caso fossero esemplari unici. La casa editrice non si assume la responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in fase di stampa.

Stampato nel Maggio 2026

SOMMARIO

EDITORIALE	5
ATTUALITÀ - Primo Piano Geppi Cucciari - Il sorriso dell'intelligenza - La Sardegna la mia splendida cornice	6
ATTUALITÀ - Politica Alessandra Todde - Trasporti più inclusivi, energia pulita e giovani competenti. la Sardegna deve diventare adulta	10
ATTUALITÀ - Il Focus Il giorno in cui nacque la Repubblica - 80 anni di impegno e responsabilità.	14
SPECIALE AEROITALIA Facciamo amicizia con gli ATR - Il comandante Maurizio Lana «Una volta feci un Canada - Irlanda volando per dieci ore»	15
ATTUALITÀ - Politica Monica Cirinnà. Salviamo i diritti - riflessioni a 10 anni dalla legge.	16
TERRITORI E VIAGGI - un giorno a Oscura meravigliosa Dublino	22
TERRITORI E VIAGGI - I luoghi del cuore Cabras è come il Messico - Dalla zuppa dei centenari alla magia di Tonio - In Sardegna la vacanza è per tutti i sensi.	26
IL PERSONAGGIO Alba Parietti - Il dramma di chi ha successo è che non c'è più nessuno che ti dice la verità	32
CURA DEL MONDO E DEGLI ALTRI InGalera, dove il carcere incontra la società. Silvia Pollari racconta il ristorante nato dentro Bollate. Non siamo avventurieri, siamo pionieri.	34
CULTURA - Note di Poesia Davide Rondoni e i Sette Canti contro lo Scontento. L'io è nella tempesta.	38
CULTURA - Il libro del mese Grazia Deledda, vita a Roma. Dai salotti ai rapporti con Sibilla Aleramo e Eleonora Duse.	42
CULTURA - Dietro le quinte Lo sapevi che Francesco Guccini...	46
CULTURA - Mostra ed eventi In Minor Keys. La 61ª Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia	48
CULTURA Giulia Aloisio Rapaiani. Coco Chanel diceva: "Prima di uscire guardati allo specchio e levati qualcosa".	50
CULTURA La Tosca in legno e anima. I protagonisti di Puccini diventano pupi siciliani.	52
CULTURA - Note di Filosofia Jacques Lacan: siamo tutti come cipolle cioè non siamo, se non nel desiderio	56
SPORT La ricetta della vittoria. Luca Arca è tra i tennisti più forti di sempre.	57
TECNOLOGIA E INNOVAZIONE La sovranità frammentata secondo Michele Filippelli	58
SALUTE E BENESSERE - Psicologia Una storia dell'Eros. Dalle vette del Monte Olimpo al Mile High Club.	60



SMART NETWORK GROUP

SMARTNETWORKGROUP.IT



CONCESSIONARIO UNICO PER LA PUBBLICITÀ

**Il tuo BRAND vola più in ALTO,
contattaci e scegli il tuo spazio pubblicitario.**

- Spazio sui telini poggiatesta brandizzati
- Banner sul sito web ilviaggiomagazine.it
- Pagina singola o doppia sul magazine



SCARICA IL MEDIA KIT

TUTTE LE NOSTRE SOLUZIONI PER IL TUO BUSINESS

INFO e PUBBLICITÀ
commerciale@smartnetworkgroup.it
+39.0984.18.03.534 • +39.379.17.03.070

Via Antinori, 34 – 87036 Rende CS
P.IVA: 03500860782



Cari passeggeri,
ci tengo a ringraziarvi personalmente perché nel corso dell'ultimo anno abbiamo trasportato 2,9 milioni di persone. Vuol dire che siamo cresciuti del 23,7 per cento rispetto al 2024. È il dato più alto tra i principali vettori operanti in Italia e per noi rappresenta un motivo di grande orgoglio.

Abbiamo inoltre superato i 3 milioni di biglietti venduti, che per noi sono essenzialmente "persone", voi. Dietro questi numeri ci sono infatti famiglie che si ritrovano, lavoratori che si spostano, studenti, turisti, tanti passeggeri che hanno deciso di darci fiducia. Ecco il risultato più importante, l'aspetto più gratificante del nostro lavoro: voi!

Aeroitalia è una compagnia giovane, ma con idee molto chiare, costruire collegamenti utili per il Paese e crescere con serietà, passo dopo passo.

Certo, negli ultimi mesi si è parlato molto delle difficoltà di approvvigionamento del carburante aereo in Europa, ma voglio rassicurare tutti i nostri passeggeri. Nonostante le grandi difficoltà che stiamo vivendo, la situazione è sotto controllo e non ci sono rischi per i vostri voli, anche grazie alla pronta risposta che abbiamo avuto dal MIT, dalla Regione Sardegna e dall'ENAC.

Per il resto accettiamo ogni giorno una sfida che affrontiamo con grande impegno, continuando a investire nella crescita della compagnia, nell'ampliamento dei collegamenti e nel miglioramento dell'esperienza di viaggio, mantenendo sempre lo spirito con cui siamo partiti: essere una compagnia italiana vicina alle persone.

Vi auguro una buona lettura!

Gaetano Intrieri

Amministratore Delegato Aeroitalia

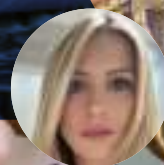
Attualità
Primo Piano

GEPPI CUCCIARI

IL SORRISO DELL'INTELLIGENZA

«LA SARDEGNA LA MIA SPLENDIDA CORNICE»

di Virginia Saba



**E ora "PERFETTA" diventa un film
con la regia di Paolo Zucca**



Geppi Cucciari giocava a basket un po' come parla, in una maniera intensa e imprevedibile. Due punti quando meno te l'aspetti. Che fanno sorridere il Presidente della Repubblica Mattarella, quanto imbarazzare qualche vittima della sua sagacia. Faceva l'ala- pivot – il classico numero 4 - ma con una caratteristica precisa: *mi muovevo più in orizzontale che in verticale*, disse una volta a un giornalista che cercava di capire come fosse riuscita ad andare in doppia cifra con facilità in mezzo alle stangone della serie A2 italiana. Durante le trasferte, poi, bastava poco: imitava gli assistenti di volo e all'improvviso l'aereo, o qualunque spostamento in generale, diventava un piccolo spettacolo improvvisato. Quando un bel giorno, annunciò una cosa serissima anche a noi compagne di squadra: *«Parto per Milano. Vado a finire l'Università a Milano, così magari inizio a fare anche ciò che ho sempre desiderato»*. Così volevano mamma e papà. *Prima la laurea*, dicevano i genitori. «Solo che dentro di me ha sempre scalpitato questa vita, quella che si percepisce, come posso dire, questa me, tenera, altalenante disadattata, ecco. Ma forse, aggiunge, non è possibile sentirsi adatti fino in fondo. E dunque il mio percorso dell'adattamento — che non vuol dire conformismo, sottolinea — ha generato degli sforzi di assestamento che portano a scegliere, e a segnare quella che è la strada tua e solo tua». In sostanza, «studiare mi è servito molto anche per tutto il resto. E cominciare questo mestiere da adulta mi ha resa più consapevole del percorso».

Prima di continuare la conversazione scegliamo una colonna sonora che ci accompagni. Che mettiamo?

Ora che ci penso Aeroitalia dovrebbe fare le playlist a seconda della durata dei voli. Cagliari-Roma 45 minuti, Milano-Olbia un po' di più, Alghero-Mila...no, questa non la fate. Mettiamo i Tazenda, Paolo Fresu, Moses Concas, Marisa Sannia, Maria Carta. Anche Marino De Rosas, che ci piace tanto. Una playlist tutta sarda

Cosa c'è dietro questo "sarda"?

Un aggettivo assolutamente di derivazione non solo geografica, ma proprio umana, ancestrale, comportamentale, contenutistica, antropologica. Io, naturalmente, non ho mai avuto bisogno, come peraltro è stato fatto notare puntual-

mente da qualcuno, di studiare dizione e il mio accento è sotto le orecchie di tutti. Rispondo alle più o meno eleganti critiche, ripetendo sempre la ricchezza di suoni che il nostro Paese offre e rivendicandola dove posso.

Potevamo chiamarti avvocato. Come si fa a trasformare un sogno in realtà e a non "subire" ciò che la vita a volte sembra imporci?

Ci sono persone che non la subiscono anche se non riescono a realizzare il proprio sogno: aggiustare il tiro nel percorso è fondamentale. Provare a ottenerlo, a perseguirlo, a sfiorarlo, ad accarezzarlo, però vale moltissimo.

Ma esiste un "destino"?

Lo immagino come una porta che

si apre da dentro. Anche quando sembra chiusa. E credo che per me sia stata una questione di circostanze. Le celebri tre C. Cuore, Cervello e Culo. Servono tutte e tre.

Oggi sei principalmente un riferimento culturale. Splendida Cornice in particolare è uno strumento contro una certa deriva culturale che si respira in ogni campo

Non mi sento un riferimento culturale, mi sono solo trovata ad avere l'opportunità di fare un programma in Rai sotto la direzione del settore Cultura, con tutto quello che questo comporta anche a livello pratico. Avevo già lavorato per altre realtà della Rai, però questa è stata la prima esperienza di una prima serata centrata su di me. Le puntate si costruiscono attraverso un grande lavoro di squadra, e



vorrei che si vedesse tutto il valore delle persone con cui lavoro (le elenca tutte, ndr).

L'intervista alla bambina palestinese, Renad, o il duetto in "Spunta la luna dal monte" con Mahmood, sono stati momenti di grande umanità e poesia. Qual è stato per te il momento più emozionante?

L'intervista a Lucy Salani, a "Che succ3de?": la prima donna transgender sopravvissuta ai campi di concentramento. Parlava della sua vita con una fierezza, una forza, una potenza che non ho mai dimenticato.

Un momento surreale?

Non avrei mai pensato, per esempio, di poter cantare una canzone con Tony Hadley il cantante degli Spandau Ballet. Ma la cosa più complessa, emotivamente, è stata accorgermi che certe persone, prima ancora di incontrarle, erano già parte della mia vita attraverso quello che rappresentavano. E trovarmele davanti, intervistarle davvero, è stato potentissimo.

"E l'amore che fa continuare la vita", ti ha detto Lucy Salani. Cosa è per te?

L'amore è La vita vera, quella che inizia quando scendo dal palco

Un tuo ricordo indimenticabile da bambina.

Se penso alla mia infanzia, penso subito alle suore. Sono cresciuta con loro all'asilo, e in qualche modo hanno contribuito a costruire la persona che sono oggi. Allo stesso tempo ho avuto una famiglia molto unita. Mia madre è stata una figura fondamentale: l'ho amata profondamente e da lei ho imparato

a dare valore alle cose semplici, ai dettagli, alle piccole dimensioni della vita. Sono insegnamenti che cerco ancora oggi di custodire e di mettere in pratica.

Un luogo al quale sei particolarmente affezionata?

Sono sempre legati alle persone e ai momenti vissuti. Penso al mare a Bosa, a quelle casette sul mare dove trascorrevi le estati da bambina con la mia famiglia. Sono immagini vivissime, piene di emozione. Ricordo quel mare, segnato anche dalla presenza di una torre saracena, che per me rappresentava quasi un confine tra mondi diversi. E poi Tavolara, una parte del mio cuore adesso è lì.

Dicono che gli ammiratori timidi regalino olio, mandarini, mustaccioli... e quelli audaci rose e weekend di lusso a Parigi. A te cosa mandano?

Libri. Tanti. Siamo un popolo di santi, navigatori e... scrittori! Purtroppo non riesco a leggerli tutti. La seconda categoria è vero, è quella alimentare, ma graditissima, dal vino al miele, dall'olio, alle marmellate, magari fatte in casa. Quando qualcuno regala qualcosa che ha pre-



parato con le proprie mani, a me piace molto. Poi c'è un terzo tipo di regali, disegni o oggetti con la mia faccia. E lì faccio più fatica. Mi dispiace, ma non riesco ad appenderli in casa, già faccio fatica a gestirmi allo specchio ogni giorno, e ho sempre diffidato di chi appende sé stesso alle pareti, quasi per ricordarsi chi è. Anche se un'eccezione c'è: l'unico oggetto di questo genere che tengo in casa con la mia faccia è una lampada stupenda realizzata da Marco Lodola. Una lampada con la mia faccia. Perché è evocativa, non evocata!

Foto sparse?

Solo quella con il Presidente Mattarella, con Papa Francesco, e della mia famiglia.

Hai raccontato la Sardegna anche al cinema con il film *La Vita va così* di Riccardo Milani: com'è la vita sarda, quella vera, senza cartoline?

È una storia raccontata attraverso lo sguardo di un regista delicato, meraviglioso, innamoratissimo di Gigi Riva e della Sardegna. Ho lavorato con compagni di set straordinari, da Virginia Raffaele a Diego Abatantuono, ma anche Massimiliano Medda, Jacopo Cullin, Gabriele Cossu. Tutte persone a cui sono molto legata. Tra l'altro con le musiche di Moses Concas. È stata un'esperienza bellissima. Ho interpretato con grande gioia un piccolo ruolo che omaggiava anche il coraggio del personaggio a cui si ispirava il giudice Medda, una figura reale. Ed è stato bello anche per alcune occasioni in cui ho potuto parlare con il mio accento naturale, senza che nessuno ne avesse a male.

Hai sempre gli abiti meravigliosi di Marras. La moda e gli abiti esprimono sempre qualcosa. Che cosa ami delle sue creazioni?

Antonio e Patrizia hanno sempre avuto un posto privilegiato nella mia vita personale e professionale. Li indosso nelle occasioni ufficiali, anche se poi, a volte, metto pure oggetti da mercatini vari. Le due cose possono convivere, essere parallele e anche incrociarsi. Però loro sono sempre stati accanto a me nei momenti più importanti. Antonio, per esempio, ha disegnato gli abiti che ho indossato a Festival di Sanremo, e mi ha accompagnata in tutta Splendida Cornice. Sono un mondo meraviglioso: ogni abito, ogni disegno, ogni tratto ha una ragione profonda, o, al contrario, una totale assenza di ragione alle spalle, che forse è ancora più affascinante. Le loro creazioni sono preziose, colorate, sostenibili, uniche, riconoscibili. Hanno tutte le caratteristiche per essere identificate immediatamente, anche senza guardare la targhetta.

Se domani ti regalassero un biglietto intercontinentale, dove scappi e perché?

Io difficilmente lego il viaggio e la coscienza dei posti nuovi alla fuga. Vorrei vedere il Perù. C'è una malinco-

nia, in certe strade e in certe atmosfere, che mi evoca l'infanzia, immagini che porto dentro da bambina, quasi come una colonna sonora. E tutto questo mi ha legata a quel Paese in maniera atavica. La curiosità di vedere le opere, la storia, la cultura di quel luogo ha acceso in me un desiderio molto forte. Ho anche delle velleità orientali, vorrei dare una seconda occasione al Giappone. Ho avuto con quel Paese un incontro intenso, a tratti persino conflittuale, e sento il desiderio di tornarci.

Che libro porti?

Quello che ho sul comodino ora, *La Sonnambula*, di Bianca Pitzorno: un'autrice che amo molto e di cui apprezzo sia il passato sia il presente letterario. E poi è una donna elegante e generosa.

Facciamo richiesta per la colonna sonora sugli aerei. Anche un canestro, che dici?

Eh, ogni volta che ne vedo uno gioco. L'ultima volta è stato ad Atene, nel playground sopra un enorme Giannis Antetokounmpo disegnato. Lì abbiamo ingaggiato un 2 contro 2, Italia-Grecia. Abbiamo vinto noi.

Cosa vuoi dire a qualcuno?

Amici di Aeroitalia, la continuità territoriale per noi è continuità emotiva, la logistica è amore; più finger per tutti.

Movimenti orizzontali, più che verticali.

Intelligenza. E sorriso.

Gepi Cucciari.



“ IN AEREO VORREI UNA COLONNA SONORA TUTTA SARDA, DA PAOLO FRESU AI TAZENDA ”

Attualità

Politica

ALESSANDRA TODDE

Trasporti più inclusivi energia pulita e giovani competenti La Sardegna deve diventare adulta

Alessandra Todde ha ereditato una delle sfide più complesse, guidare una Terra straordinaria per storia, paesaggio e identità, ma segnata da ritardi strutturali che si trascinano da decenni. Due lauree, un'esperienza manageriale internazionale e il primato di essere la prima donna alla guida della Sardegna, a due anni dalla sua elezione, proviamo a fare un riassunto su obiettivi raggiunti e sfide ancora aperte

Cominciamo da uno dei temi da sempre più caldi, la continuità territoriale.

L'abbiamo resa più inclusiva, vantaggiosa e al passo con i tempi. La nuova continuità territoriale è partita da poche settimane e già si vedono notevoli miglioramenti. La platea degli aventi diritto si è ampliata notevolmente: migliore distribuzione degli orari, aumento delle frequenze, ma soprattutto un aumento della platea degli aventi diritto. Finalmente i lavoratori sono garantiti tutto l'anno e sono equiparati ai residenti tutti gli studenti universitari fino a 27 anni, i giovani fino a 21 anni, persone disabili e i loro accompagnatori, gli anziani sopra i settant'anni, i parenti fino al terzo grado, anche residenti fuori dall'isola, i lavoratori e i militari con sede stabile in Sardegna. È un cambio di paradigma: spostarsi da e per l'isola non sarà più un privilegio ma un diritto. Ricevo ogni giorno tantissimi messaggi di cittadini che ringraziano per questo grande cambiamento di cui sono orgogliosa. Non è stato facile: i migliora-



menti rispetto a prima ci sono e sono evidenti, ma nel disegnare la nuova continuità territoriale concorrono la Regione, lo Stato e l'Unione Europea. E mettere d'accordo tutti non è stata una passeggiata.

State rafforzando la sanità?

Sì, soprattutto quella domiciliare e territoriale, perché il diritto alla cura deve valere anche nei paesi più piccoli e nelle aree interne. Stiamo investendo sui Comuni, il primo presidio pubblico sul territorio, troppo spesso lasciati soli a gestire problemi enormi con strumenti insufficienti. Stiamo combattendo problemi stratificati da decenni. È la battaglia più difficile perché tocca la vita concreta delle persone ogni giorno. La stiamo affrontando cambiando metodo: più responsabilità, più dati, più controllo sui risultati e più sanità territoriale. I primi risultati ci sono. Stiamo rafforzando la rete con Case e Ospedali di Comunità. Abbiamo approvato un piano per alleggerire il Pronto soccorso e fissato obiettivi

precisi per i direttori generali anche sull'abbattimento delle liste d'attesa, perché chi guida la sanità deve essere valutato sui risultati concreti. La sfida è passare da una sanità che rincorre le emergenze a una sanità che pianifica e le previene.

Che altro?

Abbiamo messo al centro della nostra agenda la tenuta sociale con misure capaci di proteggere famiglie, studenti, imprese e settori che stanno subendo i contraccolpi dei rincari e della crisi. Stiamo lavorando su una linea di sviluppo che tenga insieme lavoro, istruzione, turismo, innovazione, transizione energetica e difesa degli interessi della Sardegna, senza subire decisioni prese altrove. Noi vogliamo usare questa fase per rendere visibile una scelta di governo precisa. Meno frammentazione, meno interventi spot, più direzione politica e più risultati concreti. La strada da fare è ancora molta.

Ma cosa stanno dando gli adulti ai giovani, nella nostra Isola?

Dobbiamo dare loro il diritto di scegliere e il diritto a restare. Scegliere di studiare qui o fuori senza essere costretti a partire per mancanza di opportunità. Scegliere di lavorare in Sardegna senza sentirsi condannati ad una soluzione di ripiego. Scegliere di costruire una famiglia, un'impresa, un progetto di vita senza vivere l'Isola come un limite. Per troppo tempo abbiamo chiesto ai nostri ragazzi di resistere. Ora stiamo cercando di dare loro le condizioni per vivere pienamente questa terra. Scuole più forti, università più connesse al lavoro, servizi nei territori, trasporti, sanità, casa, innovazione, impresa.

La Sardegna ha scommesso sull'Einstein Telescope: che scenari immagina?

Un progetto capace di cambiare la posizione dell'isola nel mondo. Più ricerca, più competenze, più lavoro qualificato, più imprese innovative e una filiera che non si esaurisce nel cantiere, ma lascia un patrimonio stabile di conoscenza e infrastrutture. Già oggi vediamo i primi effetti: investimenti nei comuni dell'area progetto, potenziamento delle reti digitali, primi inserimenti lavorativi e

un lavoro di sistema tra Regione, Università e mondo scientifico. ET sta diventando il motore di una Sardegna che costruisce il suo destino.

Ma la Sardegna continua ad essere da anni fanalino di coda per le nascite. I governi fanno un passo avanti e uno indietro, sul tema.

La natalità non si sostiene con un bonus isolato, ma creando le condizioni per cui una giovane coppia possa restare: lavoro stabile, casa, servizi educativi, sanità territoriale, trasporti e possibilità reali di conciliazione tra vita e lavoro. Per questo la Regione sta intervenendo con misure anti-spopolamento per i comuni sotto i 5mila abitanti, contributi per i nuovi nati e strumenti più ampi di conciliazione familiare. Senza una strategia strutturale, continueremo a inseguire il problema invece di risolverlo.

Che consiglio darebbe oggi a un giovane? Su cosa studiare, su cosa investire?

A un giovane direi di non accontentarsi di una formazione debole o generica. In Sardegna oggi servono competenze solide: digitale, scienze, lingue, capacità di lavorare con la tecnologia e di trasformare un'idea in impresa. La Regione sta investendo proprio su questo: con un Piano Giovani da oltre un miliardo, con le misure FSE+ per innovazione e inclusione, con i bandi per la formazione e con strumenti che aiutino i ragazzi a fare esperienze fuori e poi tornare con più forza. Un consiglio? Studiate ciò che vi piace e vi rende liberi ed indipendenti, investite su voi stessi perché la competenza è il





primo capitale da difendere senza trascurare il legame con le radici e l'identità. Crescere e realizzarsi in Sardegna è possibile, e un buon segnale in questo senso arriva da Nuoro, dove le imprese giovanili degli under 35 sono cresciute del 26,4%, mentre a livello nazionale diminuiscono. Servono coraggio e determinazione, ma con impegno, serietà e duro lavoro si può fare.

Nel dibattito nazionale si dice che l'opinione pubblica in Sardegna sia ancora legata a gas e carbone: come si esce da questa contraddizione, in un mondo che sui combustibili fossili continua a fare guerre?

Si esce dicendo la verità. La Sardegna vuole fare la transizione energetica, ci crede e ci sta investendo. Quello che non accettiamo è che la transizione diventi l'ennesima occasione per trattare l'Isola come una colonia o una scelta tra il patrimonio culturale e i progetti industriali. Noi vogliamo energia pulita, autoconsumo, comunità energetiche, impianti nelle aree già compromesse, una gestione per i sardi del nostro patrimonio idroelettrico, fotovoltaico per famiglie e imprese, benefici reali per i cittadini e per il sistema produttivo sardo. Vogliamo ridurre le bollette, ridurre le dipendenze e accompagnare l'uscita dal carbone. Con la Legge 20 abbiamo fatto una scelta precisa. Abbiamo individuato le aree idonee, abbiamo tutelato quelle incompatibili e abbiamo detto che la Sardegna può raggiungere gli obiettivi della transizione usando superfici già compromesse, senza consumare altro territorio. Il carbone va superato il prima possibile.

Nell'installazione di nuovi impianti di rinnovabili, c'è un interesse nazionale che scavalca le regioni?

Dipende da come si intende l'interesse nazionale. Se lo si intende come obiettivo condiviso di decarbonizzazione, riduzione delle emissioni, sicurezza energetica, allora sì, esiste un interesse nazionale e la Sardegna non lo ha mai messo in discussione. Siamo parte dell'Italia e dell'Europa, e co-

nosciamo bene gli impegni del Green Deal. Ma se per "interesse nazionale" si intende la facoltà dello Stato di scavalcare le Regioni, ignorare i piani paesaggistici, derogare alle normative di tutela del territorio e imporre localizzazioni senza un reale processo di copianificazione, con pochi investimenti strutturali per mantenere parte dell'energia prodotta in Sardegna, allora no. Quello non è interesse nazionale: è una scorciatoia che produce conflitti, blocca i cantieri, alimenta il contenzioso giudiziario e, alla fine, rallenta la transizione stessa. La Sardegna ha già dimostrato di saper fare la sua parte. Siamo stati la prima Regione a dotarci di una legge sulle aree idonee. Abbiamo investito risorse sulle comunità energetiche. Abbiamo lavorato per costruire un modello in cui la transizione energetica produce benefici reali per i territori, non solo per i grandi operatori finanziari. Quello che chiediamo non è un veto, ma un tavolo. Una governance condivisa, in cui Stato e Regioni decidono insieme dove, come e con quali ricadute locali si realizza la transizione. Senza questo, qualsiasi piano energetico nazionale resterà sulla carta, ostaggio dei ricorsi, delle opposizioni locali e di una conflittualità istituzionale che non serve a nessuno, tanto meno al clima.

C'è qualcosa che in questi anni le ha fatto particolarmente male? E qualcosa che invece le ha dato grande soddisfazione?

Fa male vedere quanto spesso si provi a delegittimare il lavoro fatto, a trasformare ogni scelta in un sospetto e ogni difficoltà in una narrazione deformata. Fa male anche la violenza che passa dai social, soprattutto quando colpisce l'aspetto fisico. È una forma di aggressione che molte donne conoscono bene. Quando non riescono ad attaccarti sul merito, provano a ridurti all'età, all'immagine. Poi ci sono i cittadini che mi fermano, mi raccontano un problema risolto, un servizio che riparte, un risultato che prima sembrava impossibile. Nei trasporti interni, nella continuità territoriale, nell'accoglienza nelle scuole primarie per i bambini, nella sanità, nelle

bonifiche de La Maddalena, nei dossier bloccati per anni che finalmente iniziano a muoversi. Quella è la soddisfazione più grande. Sentire che il lavoro arriva nella vita concreta delle persone.

Qual è stato il più grande insegnamento che ha ricevuto nella sua vita?

Non si improvvisa nulla. Servono competenza, determinazione, rispetto delle persone e capacità di affrontare le sfide senza lasciarsi intimidire. Me lo ha trasmesso la mia famiglia. Me lo ha insegnato il lavoro. Nella mia carriera ho imparato a stare dentro le difficoltà con lucidità, senza perdere empatia. Ho capito che il coraggio è questo. Assumersi la responsabilità delle proprie scelte e portarle fino in fondo.

Che opinione ha della politica oggi?

Deve servire a risolvere problemi, non a occupare spazi. Oggi invece vedo spesso troppa tattica, troppa paura di prendere decisioni impopolari e troppo poco coraggio di cambiare davvero le cose. La politica con la P maiuscola è quella che si assume responsabilità, che crede nella questione morale e nella giustizia sociale. Quella che misura i risultati e lascia un segno concreto nella vita delle persone.

La Sardegna è alleata o in contrasto con il governo nazionale? E su quali temi soprattutto?

La Sardegna è rispettosa del principio di leale collaborazione previsto dalla nostra Costituzione. Questo principio si rafforza quando il Governo ascolta, rispetta le competenze della Regione e costruisce soluzioni condivise. E si indebolisce quando viola lo Statuto, centralizza decisioni e prova a indebolire il ruolo della Sardegna nella costruzione del proprio futuro. Noi non cerchiamo lo scontro, cerchiamo il rispetto dell'interesse dei sardi, dello Statuto, delle nostre competenze.

Che pensa della Premier Meloni?

Abbiamo un rapporto istituzionale diretto e corretto. Il punto non è mai stato personale e mai lo sarà. Quando c'è da ottenere risultati per la Sardegna, il dialogo non manca e va avanti con serietà. Quando invece il Governo attacca la nostra autonomia, sottrae potere, calpesta le nostre prerogative, allora il contrasto è netto. Io non ho mai cercato scontri con nessuno, ma nel pieno svolgimento del mio ruolo di Presidente non rinuncerò mai a difendere la mia terra e i miei concittadini.

Guardando ai grandi leader mondiali e agli equilibri internazionali: come immagina il mondo tra dieci anni?

Mi auguro un mondo multipolare, dove la competizione non passi solo dagli eserciti, ma dalla coesione, da un equo accesso all'energia, alle tecnologie e alle materie prime. L'Europa dovrà decidere se restare spettatrice

della storia o diventare soggetto politico. Penso alla lezione richiamata anche da Pedro Sánchez: più autonomia strategica, più coesione, più giustizia sociale. Per la Sardegna questo significa una cosa precisa. In un mondo di questo tipo, un'isola non può permettersi fragilità su energia, infrastrutture, connessioni, competenze e coesione.

Qual è l'obiettivo principale che si è data come presidente?

Far diventare la Sardegna adulta, uscendo dalla logica di pura rivendicazione ed entrando in un contesto di politiche di impatto e risposte concrete. Vogliamo rimettere al centro una sanità che oggi ha bisogno di essere ricostruita sui processi e ritornare sui territori integrandola sempre di più con servizi sociali che mettano al centro i servizi alla persona. Investire sui trasporti interni in modo che ogni comunità possa essere più facilmente raggiunta, rinnovare il patto generazionale per trasformare la Sardegna in una terra di opportunità per i giovani. Vorrei lasciare una Sardegna più moderna, più giusta e più capace di decidere del proprio futuro.

Un libro e una città da raggiungere.

Rileggerei "Memoriale del convento" di José Saramago mentre decollo per Lisbona.



Attualità

il Focus

Il giorno in cui nacque la Repubblica 80 anni di impegno e responsabilità



Il 25 giugno del 1946 era un martedì. Tredici giorni prima, le italiane e gli italiani – nel primo voto libero dopo la parentesi del regime fascista – avevano deciso che l'Italia doveva essere una Repubblica. Fiumi di persone si erano riversate sulle strade, disposte a ore e ore di code ai seggi pur di apporre la scheda nell'urna. 21 milioni di italiani avevano invaso le cabine elettorali di tutte le città del nostro Paese. Mossi da una incontenibile voglia: quella di poter esercitare finalmente, e in maniera libera, un diritto. Quello di scegliere. Ma torniamo a quel martedì. 556 deputati varcano la soglia di Montecitorio. Il 2 giugno – ammmainata al Quirinale la bandiera con la croce di Savoia e tornata sul Campidoglio la bandiera repubblicana dopo 97 anni – si era votato anche per eleggere i rappresentanti che avrebbero scritto la Carta fondamentale dello Stato, la nostra Costituzione. 21 di loro erano donne. La più giovane, Teresa Mattei, aveva 25 anni e lei stessa raccontò della curiosità dei giornalisti stranieri venuti da tutto il mondo per assistere alla novità di un Paese che, uscito dal fascismo, vedeva una giovane donna seduta al banco della Presidenza di

Montecitorio. Accanto a lei, Vittorio Emanuele Orlando... Nell'emiciclo, a parte i monarchici e l'Uomo qualunque, prendevano posto i sei partiti del CLN che dopo l'8 settembre e la Resistenza avevano iniziato anche il lungo cammino di idee per riportare l'Italia alla democrazia e al voto. Partiti diversi, spesso in contrasto tra loro, ma legati dallo spirito della guerra di Liberazione. Li univa la fede nella libertà, nell'uguaglianza, e la voglia di fissare in una carta fondamentale le conquiste democratiche che erano state realizzate. Liberali, comunisti, democristiani, socialisti, non cercarono un semplice compromesso ma fissarono nero su bianco principi e i valori pensati per l'oggi e per le generazioni a venire. Pochi sanno che molti articoli della Costituzione sono stati scritti sulle tovaglie, non proprio pulite della mensa Onarmo. I deputati, infatti, non godevano di diarie considerevoli, e spesso venivano dalla povertà e dalla provincia. La loro vita era frugale, e l'impegno nella Costituente quasi totalizzante. La Carta – frutto del lavoro della Commissione dei 75 – viene votata dall'assemblea di Montecitorio il 22 dicembre del 1947, per entrare in vigore il primo gennaio dell'anno successivo. In tutto, 139 articoli per 1357 parole. Il 93 per cento del testo è composto dal vocabolario di base della lingua italiana. Una scelta precisa, quella dei Costituenti. Il suo contenuto doveva essere chiaro e comprensibile a tutti.

di **Anna Piris**
Vicedirettrice Rai
Parlamento



La Costituzione non è una macchina che una volta messa in moto va avanti da sé. Perché si muova bisogna ogni giorno rimetterci dentro il combustibile, bisogna metterci dentro l'impegno, lo spirito, la volontà di mantenere queste promesse, la propria responsabilità. Per questo una delle offese che si fanno alla Costituzione è l'indifferenza alla politica. Che me ne importa, è così comodo, la libertà c'è, si vive in regime di libertà, ci sono tante belle cose da fare e da godere, lo so anche io. Però... La libertà è come l'aria, ci s'accorge di quanto vale quando comincia a mancare, quando si sente quel senso di asfissia che gli uomini della mia generazione hanno sentito per vent'anni. Vi auguro di non trovarvi mai a sentire questo senso di angoscia e vi auguro di riuscire voi a creare le condizioni perché questo senso di angoscia non lo dobbiate provare mai. Ricordandovi ogni giorno che sulla libertà bisogna vigilare.

Pietro Calamandrei agli studenti, Milano, 1955.

Speciale Aeroitalia



FACCIAMO AMICIZIA CON GLI ATR! IL COMANDANTE MAURIZIO LANA «Una volta feci un Canada-Irlanda volando per dieci ore!»



Nella flotta di Aeroitalia ci sono anche 2 ATR 72-600 (+ 2 opzionati) di ultima generazione prodotto da ATR Industries di Tolosa. Molti passeggeri sono diffidenti, ma in realtà sono dei gioielli con delle peculiarità uniche. Per scoprirli insieme abbiamo fatto una chiacchierata con il comandante Maurizio Lana, **Senior Advisor for Flight Operations & Training** e **responsabile Hr per piloti e cabin crew**.

Che caratteristiche hanno?

Capacità 68 pax. Quota max 25.000 piedi (7.600 m). Velocità di crociera 278-280 Kts (500-520 Km/h). Caratteristica esclusiva di questo aereo è che può svolgere le operazioni di terra (imbarco/sbarco) in maniera completamente autonoma. Dotato di "Hotel Mode", un sistema semplice ma intelligente che consente di mantenere il motore destro in moto "al minimo" senza nessun pericolo reale e/o potenziale per gli operatori di rampa. Il sistema consente infatti di tenere l'elica bloccata (frenata) quando il motore alimenta le utenze per i servizi (elettricità, condizionamento, rifornimento ecc). Non necessita quindi di equipaggiamenti di terra come GPU/ACU (Ground Power Unit/Air Conditioning Unit) invece necessari per gli altri aerei commerciali. Questa opzione consente di risparmiare costi e tempi di transito.

Perché alcune persone sono diffidenti?

Da qualche anno i tempi sono cambiati. Il passeggero tipo si è generalmente "evoluto", ma è ancora diffusa una irrazionale dubbiosità verso questo tipo di aerei. Il motivo principale nasce dal fatto che nell'immaginario, si associa il motore a elica alle minori dimensioni dell'aereo (piccolo...). Questo pone dell'immaginario collettivo che l'associazione di questi due elementi lascia percepire una qualità inferiore ai comuni jet liners. La percezione finale è, erroneamente, che i voli con aerei a elica siano operati da personale di livello meno professionale. Nel corso della mia carriera, avendo pilotato dal velocissimo jet executive al grosso liner, ma anche l'ATR, posso personalmente sottoscrivere che il livello

professionale dei piloti è lo stesso. Anzi, direi che in alcuni casi, il pilotaggio di aerei turboelica richiede degli skill aggiuntivi che normalmente il pilota di jet non è necessario che li possieda.

Perché invece non devono avere paura?

L'ATR è altrettanto sicuro quanto gli altri di dimensioni maggiori equipaggiati con propulsori a getto d'aria. La dotazione dei sistemi di controllo e navigazione è la medesima presente su tutti gli aerei moderni così come per le modalità di pilotaggio.

Il grado di affidabilità è elevatissimo grazie anche al fatto che non dispone di sistemi estremamente complessi per la gestione delle utenze "accessorie" come ad esempio l'in-flight entertainment o ancora, impianti di pressurizzazione e/o ossigeno per alte quote.

Che tipo di tratte possono fare?

L'ATR è un aereo studiato e prodotto per tratte brevi (dai 30 ai 90 min). La sua autonomia può raggiungere altresì anche le otto ore di volo. Ricordo ad esempio, che diversi anni fa feci una delivery di un aereo simile ai nostri, da Goose Bay (Canada) a Shannon (Irlanda) volando per 10 ore esatte!

Molto versatile per i voli da e per le isole. Atterra e decolla agevolmente da piste corte e ventose. Altra caratteristica di estrema importanza è il consumo per ora volo (circa 800 litri). In pratica, considerando l'esempio di un volo Roma-Milano di un'ora con 60 pax, il consumo pro-passeggero risulta essere di 13 litri. Per coprire la stessa distanza, un'auto media ne consumerebbe 45 impiegando almeno 6 ore.

Attualità

Politica



di **Fernanda Perri**



MONICA CIRINNÀ

«SALVIAMO I DIRITTI»

RIFLESSIONI A 10 ANNI DALLA LEGGE

Una legge con il suo nome, una stagione politica attraversata senza mai arretrare, resistendo e combattendo in una snervante guerra di trincea. Per anni Monica Cirinnà è stata una figura divisiva - e proprio per questo centrale - nella battaglia sui diritti civili in Italia. Quella legge non è stata un passaggio lineare: è stata uno scontro, dentro e fuori il Parlamento, tra visioni opposte di Paese. E anche dentro il suo stesso campo politico.

Poi il passo indietro. Capalbio, un enoristorante, una vita più lenta insieme a Esterino Montino. Ma la distanza, per chi ha fatto della politica una forma di militanza, non è mai davvero neutralità. I Romani lo chiamavano *otium*: il tempo sottratto all'urgenza. Ma cosa resta, quando si esce dal *negotium*? E cosa, invece, continua a chiedere di essere difeso? A distanza di anni, tra ciò che è stato conquistato e ciò che ancora manca, Cirinnà torna su quella stagione — senza smussarne gli angoli

Una legge con il suo nome, una vita in Parlamento, una figura nella politica romana. Oggi che quella stagione si è chiusa, chi è Monica Cirinnà?

Con la passione politica non si chiude mai, da una passione non puoi divorziare perché non dipende dagli incarichi e dalle posizioni che si ricoprono. Per questo continuo a dare il mio contributo ogni volta che mi viene richiesto, partecipo a incontri e iniziative, amo il contatto con le persone e il confronto. Sono tornata anche in varie università dove tengo seminari giuridici sui diritti. Per il resto mi dedico all'altra mia grande passione: l'azienda agricola dove produco vino, olio, ortaggi. La gestione della vigna, della cantina, della produzione e

della commercializzazione è un lavoro che assorbe tante energie, ma che ne restituisce anche tante. Il contatto con la terra e i cicli della natura sono fonte di vitalità, l'ambientalismo - cultura politica dalla quale provengo - non si può solo predicare, va praticato ogni giorno nelle scelte ecologiche che si manifestano in ogni atto quotidiano.

Il suo nome è legato a una legge che ha diviso il Paese. Oggi le sembra che abbia cambiato davvero l'Italia - o che abbia solo aperto una crepa?

La legge sulle unioni civili ha finalmente dato una solidità giuridica alla vita di tante coppie in Italia. Una leg-



ge che ha donato felicità e serenità. In questi 10 anni l'Italia non è cambiata, era già cambiata, era la politica ad essere in ritardo. Non si è aperta una crepa, è iniziato un percorso che deve necessariamente arrivare al matrimonio egualitario. E dopo 10 anni direi che non bisognerebbe più temporeggiare. Purtroppo e molto spesso in tema di diritti la politica sceglie di "decidere di non decidere".

La rinuncia all'articolo 5 sulla stepchild adoption è stato uno dei passaggi più discussi. Una scelta o una sconfitta?

Fu una scelta per non dover rinunciare, come era già avvenuto in passato, ad una legge giusta e necessaria. Certo, allora fu una dolorosa rinuncia, per me un buco nel cuore, ma oggi più che una sconfitta, penso che sia stata comunque una vittoria per una società più eguale. Compito della politica di oggi sarebbe quello di riconoscere e tutelare i bambini nati dall'amore di queste coppie. Una cosa che di certo non può fare questa destra reazionaria al governo, ma continuano a fare i magistrati dei tribunali dei minori che applicano la legge sulle adozioni.

La sinistra del Partito Democratico o il PD a sinistra: cosa si è perso per strada?

La sinistra è uno stato dell'anima ed un modo per guardare il mondo e il tuo prossimo cogliendone ingiustizie e sofferenze, è nel cuore e nella passione di tanti

italiane e italiani. Tutti noi ci siamo un po' persi per strada, ma poi ci siamo ritrovati nelle piazze su temi e ideali concreti. Ora a difesa del popolo di Gaza, ora a difesa della Costituzione in occasione del referendum. Ed è lì che ci si riconosce, al di là di sigle o etichette.

Tra Elly Schlein e Silvia Salis, chi interpreta meglio, oggi, la sinistra che lei immagina?

Elly Schlein è la segretaria del Pd, ha guidato il partito in una delle fasi più difficili dalla sua nascita e lo ha fatto con successo, parlando dei problemi reali del Paese, ascoltando la società. Un lavoro che ha dato i suoi frutti anche in termini elettorali e di consenso. Silvia Salis l'ho conosciuta e sostenuta in campagna elettorale, mi sembra che stia facendo un ottimo lavoro come sindaca di Genova, sono certa sarà lei a scegliere se e quando trasferirsi sul campo nazionale.

Giorgia Meloni, Elly Schlein, Silvia Salis: è davvero il tempo delle donne o è solo una coincidenza?

Chi pensava che l'avere una presidente del Consiglio avrebbe dato impulso a politiche in favore delle donne si è clamorosamente sbagliato. È stata persino peggiorata la legge contro gli stupri. Il tempo delle donne in politica è il tempo nel quale esse sono capaci di interpretare il proprio ruolo con l'impostazione femminista di ogni scelta. Femminista vuol dire con quella necessaria visione di genere che ti consente di valutare e quindi non escludere ogni possibile soluzione per il bene comune che la politica deve perseguire. E, questo, ovviamente dipende dalle persone. Dei tre nomi da lei citati, uno sicuramente non rientra in questa categoria.

Le manca il conflitto della politica o si sta accorgendo che se ne può fare a meno?

Non credo che il conflitto sia sempre negativo, io sono perché ogni conflitto si possa prevenire attraverso l'ascolto e la mediazione, ma nel caso in cui comunque si verifichi penso che vada agito, con coraggio, fino in fondo. Ho cercato di non vivere la politica come conflitto, ma come confronto. Noto invece che ci troviamo in una stagione dove la destra al governo sceglie il conflitto come unico strumento identitario – ora con i magistrati, ora con gli avvocati, ora con gli immigrati, ora con gli esponenti dell'opposizione - piuttosto che affrontare i veri problemi degli italiani, che fanno fatica ad arrivare alla fine del mese e anche per questo non fanno più figli.



Oggi si sente più fedele a quella che era - o più distante?

Sinceramente mi sono sempre sentita fedele a me stessa, non sono mai cambiata anche se ho tratto insegnamenti importanti dalle esperienze passate. Ho sempre detto ciò che pensavo e combattuto per ciò in cui credevo. Una sincerità che in alcuni casi ho anche pagato, ma della quale vado fiera.

Dicono che la sinistra radical chic si ritrovi a Capalbio, è per questo che ha scelto quelle colline per aprire, insieme a suo marito Esterino Montino, il vostro ristorante rurale?

La storia della sinistra radical chic di Capalbio è una leggenda che dura da troppo tempo. Qui da anni perdiamo le elezioni. Io e mio marito di radical abbiamo soltanto le mani sporche di terra. E io anche di sugo, quando cucino per gli ospiti del nostro enoristorante, e per i tanti che scelgono di sposarsi qui da noi. E' un modo per esprimere un'altra mia grande passione: la cucina e l'amore, utilizzando i prodotti della nostra terra e la tradizione della Maremma, il territorio che ci ospita.

La terra per ricominciare sembra il finale di via col vento o è un modo di restare anche da altra posizione?

E' un modo per vivere in modo sano, secondo i propri ideali rispettando la natura e gli animali che la abitano con noi, e restare connessi con il Paese reale.

Oggi, fuori dal Parlamento, qual è la battaglia che sente ancora sua?

Sicuramente quella sul fine vita, necessaria per garantire dignità anche nella morte, poi la protezione degli animali e la battaglia contro la caccia, un orrore che va superato.

Se potesse dire una cosa oggi alla sé stessa di allora, nel pieno della battaglia sulla legge, le direbbe di insistere o di fermarsi?

"Senza alcun dubbio di insistere. Ma scherza? Mi ci vede a non battermi fino alla fine? Ho sempre pensato: meglio un giorno da leonessa che ... "

Farebbe da madrina al Pride — chi più di lei?

"L'ho già fatto e con gioia ogni giugno partecipo in tutta Italia ai Pride a cui vengo invitata. Ogni volta è un bagno di felicità, di abbracci e parole di gratitudine. Mi riempie il cuore".

Lei viaggia, qui parliamo di viaggi, il viaggio più bello?

Ho sempre viaggiato molto, il viaggio è curiosità, cultura, scoperta di altre dimensioni. Sono appena tornata dal Sudafrica: una natura prepotente, parchi maestosi abitati da animali bellissimi.

Che libro c'è oggi sul comodino della Cirinnà?

Leggo soprattutto libri scritti dalle donne, leggo volentieri storie sulle famiglie, sul ruolo delle donne ora sono al secondo volume di una trilogia siciliana ambientata nella prima metà del '900, scritta da Simonetta Agnello Hornby.





LINEA ORIGINI. DOVE NASCE L'ANIMA DEL VINO.


CANTINA
SANTADI

Pubbliredazionale



VIAGGIO NEI SAPORI DELLA CAMPANIA DOVE OGNI PRODOTTO È ESPRESSIONE DI UN TERRITORIO UNICO

L'impegno e le strategie dell'Assessorato regionale all'Agricoltura guidato da Maria Carmela Serluca

NEL CUORE AGRICOLO DELLA CAMPANIA

Chi dice Campania dice pizza, mozzarella, ortofrutta di qualità. Ma soprattutto dice paesaggio, identità, lavoro agricolo e una cultura del cibo che ha pochi eguali al mondo. L'agricoltura della Campania rappresenta un mosaico straordinario di biodiversità, saperi antichi e produzioni d'eccellenza che hanno reso questo territorio uno dei cuori pulsanti del Made in Italy agroalimentare. Dalle colline fertili alle aree vulcaniche, dai paesaggi costieri alle zone interne, ogni angolo della regione racconta una storia diversa ma sempre profondamente intrecciata con la Dieta Mediterranea, patrimonio UNESCO, che proprio qui, nella cittadina di Pioppi, è stata studiata e riconosciuta.

In Campania nascono prodotti simbolo apprezzati in tutto il mondo: il Pomodoro San Marzano DOP, il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, la Mozzarel-





la di Bufala Campana DOP, solo per citarne alcuni, che sono alla base di piatti celebri come la pizza, espressione dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano, patrimonio UNESCO. Nel complesso, un paniere straordinario: 614 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), 15 prodotti DOP, tra cui cinque oli extravergini di oliva, e 14 IGP (tra i più noti la Pasta di Gragnano e la Melannurca Campana), oltre a ben 19 vini a denominazione. La Campania è la Terra Felix dai suoli fertili e accoglienti, ma è anche terra di agricoltura eroica, praticata su pendii ripidi, terrazzamenti e coste sospese sul mare, dove la fatica si intreccia alla bellezza. “Il viaggio tra i territori agricoli campani – racconta l'Assessora all'Agricoltura della Regione Campania, Maria Carmela Serluca – attraversa luoghi simbolo come le colline dell'Irpinia, Terra di Lavoro, l'Area Vesuviana, i Campi Flegrei, l'entroterra sannita fino al Cilento. Qui l'agricoltura non è solo un sistema produttivo, ma è identità e cultura, grazie a migliaia di aziende spesso familiari. I punti di forza sono prodotti unici, salutari e una forte spinta alla sostenibilità e all'innovazione, come dimostra l'attuazione del nostro Complemento di Sviluppo Rurale. La frammentazione aziendale resta invece una criticità. Per questo ritengo centrale nelle politiche che stiamo portando avanti il rafforzamento della cooperazione e degli accordi di filiera. Un altro tema su cui ci stiamo concentrando è il ricambio generazionale, per una Campania agricola sempre più giovane e all'avanguardia”.

PROMOZIONE E TRACCIABILITÀ

Con il Programma di Valorizzazione Agroalimentare, che comprende decine di eventi e iniziative promozionali, la Regione Campania partecipa ogni anno alle principali manifestazioni internazionali, dalla Cina agli Stati Uniti. Oggi i prodotti campani sono sempre più riconosciuti e richiesti sui mercati globali.

“Ritengo che la Campania stia attraversando un momento particolarmente favorevole per quanto riguarda la propria immagine e il posizionamento del brand territoriale”, spiega l'Assessora Serluca. “Le attività di promozione non sono solo un supporto, ma un investimento sul futuro del comparto, utile a mantenere e migliorare il posizionamento dei prodotti sui mercati

internazionali”.

Le attuali politiche regionali puntano inoltre al rafforzamento della tracciabilità e della certificazione dei prodotti, anche con strumenti tecnologici avanzati. “In un'economia globalizzata – sottolinea Serluca – la tracciabilità è essenziale. Per questo lavoriamo su sistemi capaci di assicurare al consumatore la provenienza e la qualità dei prodotti. Un esempio concreto è la blockchain applicata alla filiera della pizza con il progetto “Pizza napoletana 100% campana”, che garantisce trasparenza lungo tutta la catena produttiva”.

Con questo progetto, già attivo, oltre cento pizzerie nel mondo proporranno una pizza certificata con ingredienti interamente campani, rafforzando il legame tra territorio e identità gastronomica. Accanto alla tracciabilità, cresce anche l'impegno per la produzione biologica: grazie alla spinta degli interventi realizzati con i fondi europei, la Campania ha già superato il 25% di superfici coltivate a biologico, confermando una forte vocazione alla sostenibilità.

ENOTURISMO, OLEOTURISMO E VIAGGIO NEI SAPORI

La Campania sta investendo con decisione nello sviluppo dell'enoturismo e dell'oleoturismo, trasformando aziende agricole, frantoi e cantine in veri e propri luoghi di esperienza e scoperta. “Abbiamo già formato oltre 200 operatori enoturistici – spiega Serluca – e ne formeremo molti altri. Il nostro obiettivo è costruire un tessuto imprenditoriale preparato e accogliente, pronto a sviluppare le potenzialità dei territori di produzione. Grande attenzione è rivolta in generale alla multifunzionalità delle imprese agricole. L'agricoltura in Campania non è mai solo produzione, ma anche ospitalità, luogo di formazione, sviluppo sociale. Uno dei primi atti del mio mandato è stato quello di velocizzare il processo di finanziamento ai comuni per il rifacimento delle strade rurali: un primo passo concreto verso una maggiore connessione tra territori agricoli e nuove opportunità di sviluppo”. La Campania si conferma un laboratorio vivo di agricoltura sostenibile, innovativa e attenta alla qualità. E una regione dove il gusto è codice espressivo del territorio, e i prodotti agroalimentari sono parte integrante dell'identità dei luoghi.



Territori e Viaggi

Un giorno a...

OSCURA MERAVIGLIOSA DUBLINO



di **Paolo Sorrentino**

Docente Filosofia e Teoria dei linguaggi
Università IULM di Milano



La prima cosa che colpisce l'overseas – il turista d'oltremare – che passeggia per le strade di Dublino è il senso di confusione e decadimento (dell'architettura), la sensazione di grigiore e di sporcizia (dei marciapiedi), l'impressione di pericolosità (degli sbandati).

In altre parole è come se una forma di oscurità – darkness – fosse eletta a tratto dominante per tradursi e stratificarsi su ogni piano e livello che compone il tessuto urbano della capitale dell'Irlanda, a partire dall'iconica veduta sulla città dalla Sandymount Strand, dal movimento delle nuvole basse nel cielo, dalle tinte grigie del calpestio, fino al fondo nero dell'impenetrabile Liffey e del Grand Canal. E ancora nello stile gotico dei pub vittoriani, nel colore della Guinness, nella fanghiglia mista a sporcizia lasciata per strada. Così di sovente il rapporto fra il visitatore e la città inizia con un corpo a corpo con la pioggia, il pantano, e sovente il rifiuto lasciato dalla sera precedente, o forse da altre sere passate. Queste tracce umane e quotidiane a Dublino si intrecciano con le vicende storiche e politiche. Di questa esperienza si trova traccia nella letteratura recente. Basti citare il brano con cui Sean O'Reilly – uno fra i più

talentuosi scrittori irlandesi – apre *The Swing of Things* (2004), il suo romanzo ambientato nella Dublino contemporanea. Lo sguardo del protagonista, Noel Boyle, ci restituisce una fulgida immagine del fiume Liffey:

Il fiume era basso e stagnante nel suo letto di pietra color grano. Ombre angolari di edifici e guglie si stendevano sotto la superficie, colorate di verdi e marroni e di brevi zone d'azzurro provenienti dal cielo, il cielo in movimento. Il verde era il riflesso di un antico arazzo di erbacce e muschio appeso alle mura per tutto il percorso regale attraverso la città fino al mare.

Ma se tale visione può apparire ancora troppo romantica e/o trasparente, ecco che Noel Boyle ci trasporta in una epifania che non lascia spazio all'illusione:

Sotto il riflesso torbido, avrebbe potuto scorgere l'oggetto apocalittico sommerso nel letto melmoso del fiume: un carrello della spesa, un telaio metallico di finestra, un pneumatico di trattore, un lungo ramo storto e frondoso, una poltrona, un fusto di birra. Reietto platonico [...].

Questa attenzione al fiume richiama in superficie l'origine acquatica, limacciata, oscura della città. Un senso che la città porta in dote fin dall'origine del nome "Dublin", cioè Duibh Linn, un toponimo gaelico la cui traduzione inglese, Dark Tild Poll, rinvia all'immagine di un acquitrino scuro formato dalla marea. Il tratto acquatico ritorna anche nel nome irlandese della città, Baile Átha Cliath (Town of the Hurdle Ford), onnipresente nei souvenir, un toponimo che si riferisce ad un punto di guado del fiume Liffey, situato presso l'attuale Father Mathew Bridge.

Il turista quindi non deve farsi ingannare dall'oscurità (o dalla sporcizia). La città chiede di essere percepita e vissuta secondo il proprio sistema di valori. In tal modo si rivela una città densa, stratificata, complessa. Una città mitica. Resa eterna dai racconti dei suoi artisti, scrittori, musicisti, poeti, ma al contempo intimamente fragile per la sua storia sociale, materiale e politica. Una città creativa. Che gioca con le doppie negazioni, mette allo scoperto i paradossi, spesso scavando nel fondo della coscienza, ma alla quale non piace prendersi troppo sul serio. Una città indipendente. Che nella sua lunga storia ha mostrato di agire e patire fino all'estremo per garan-



tire la propria affermazione e sopravvivenza.

È fin troppo scontato ricordare come questo modo di essere e di fare sia iscritto indelebile nell'opera di James Joyce. Si prenda *l'Ulysses* (1922), il racconto denso di humor delle esperienze di tre Dubliners nel corso di un singolo giorno, il 16 giugno 1904, oggi conosciuto come Bloomsday. Il testo aggancia la struttura del poema omerico tessendo una serie di rime antifrastiche fra Leopold Bloom e Odisseo, Molly Bloom e Penelope, Stephen Dedalus e Telemaco. Al contempo si presenta come uno specchio in cui si riflette la natura della città: sia dal punto di vista morale, toccando i temi dell'antisemitismo, della sessualità, del dominio coloniale, del nazionalismo, sia da quello materiale, includendo la dettagliata descrizione della città e della forma di vita dei suoi cittadini. D'altra parte questa cura del dettaglio rivela il tratto di evanescenza della città, che si traduce in una passione indicibile dei suoi abitanti, basata sul terrore di vederla un giorno scomparire, a causa di un'inondazione, di un'invasione, o del fuoco. L'emblema della città raffigura tre castelli in fiamme. Così si capisce meglio perché lo stesso Joyce affermava che se Dublino "Un giorno, se scomparisse improvvisamente dalla Terra, potrebbe essere ricostruito a partire dal mio libro". *l'Ulysses*, appunto. Oggi si può passeggiare per le strade della città con questo libro in mano e ritrovare, anche grazie alle numerose insegne che la rendono un paratesto, i luoghi dell'Odisseo irlandese.

Segue nel prossimo numero

Pubbliredazionale

L'Evoluzione di Grissitalia Il Buon Pane Tra Tradizione e Futuro



Cesare Dagna | Fondatore di Grissitalia srl

C'è un profumo che, più di ogni altro, ha il potere di farci sentire a casa: quello del pane appena sfornato.

È su questa scia inconfondibile che nel 1974 inizia la storia di **Grissitalia** e del marchio **Il Buon Pane**, tra le colline astigiane di Mombercelli.

Qui, nel forno del paese, Cesare Dagna ha trasmesso ai suoi figli i segreti e il profondo rispetto per la panificazione.

Oggi Grissitalia è un solido gruppo industriale che ha superato i 100 milioni di euro di fatturato, capace di portare sulle tavole di tutto il mondo prodotti che uniscono l'artigianalità a un'efficiente organizzazione moderna.

Alessandria: il cuore produttivo.

Lo stabilimento di Alessandria rappresenta il cuore della produzione Grissitalia. È qui che nascono i grissini Friabili, Spaccati, Schiacciati e Torinesi lavorati secondo l'autentica tradizione piemontese. Accanto ai grissini, il sito produce anche filoni, pan carré e american sandwich. Dal 2021 l'azienda ha avviato un importante piano di investimenti, volto all'ampliamento degli spazi produttivi e al potenziamento delle linee esistenti, rafforzando ulteriormente il ruolo strategico dello stabilimento come polo di riferimento per il pane morbido e i grissini.



Filone Bianco 500g | Il Buon Pane

Oricola: la specializzazione del pan bauletto.

Lo stabilimento di Oricola, in provincia dell'Aquila, rappresenta un polo di specializzazione strategico per Grissitalia. Qui, la linea produttiva è interamente dedicata a una sola referenza: il pan bauletto. Questa scelta di focalizzazione permette di raggiungere elevati standard di efficienza e qualità. Il sito abruzzese gioca un ruolo cruciale nel rispondere alla domanda costante del mercato per questa tipologia di pane, confermandosi come un pilastro fondamentale nella rete logistica e produttiva del gruppo.



Pan Bauletto 400g | Il Buon Pane



Base Pinsa 230g | Il Buon Pane

Prato Sesia: tecnologia, surgelato e il nuovo laboratorio.

Lo stabilimento di Prato Sesia, in provincia di Novara, invece è dedicato alla produzione di prodotti da forno precotti e surgelati.

La crescita costante di questo comparto ha portato Grissitalia a realizzare, nel 2025, un investimento superiore ai 15 milioni di euro finalizzato all'incremento della capacità produttiva e alla riorganizzazione degli spazi operativi.

Elemento distintivo di questo percorso di sviluppo è il nuovo laboratorio dedicato alla pizzeria: un vero e proprio "cuore artigianale" inserito

all'interno di un contesto industriale avanzato, dove nascono le nuove basi pizza e pinsa grazie all'incontro tra lavorazione manuale, ricerca e tecnologia. I risultati ottenuti dal segmento frozen e dalle nuove referenze rappresentano oggi uno dei principali motori di crescita dell'azienda e alimentano i futuri piani di espansione del sito produttivo.

Una crescita nel segno della sostenibilità.

L'evoluzione industriale di Grissitalia viaggia di pari passo con un impegno concreto verso l'ambiente. L'ecosostenibilità è un pilastro operativo tangibile già oggi, con packaging riciclabili al 100% ed un approccio che orienterà anche le scelte di domani, con i nuovi investimenti aziendali mirati proprio all'implementazione di linee produttive a minor impatto ambientale.

In questo quadro di forte modernizzazione, si inserisce anche la recente riorganizzazione logistica. Nel 2025 le attività del primo stabilimento di Mombercelli, si sono concluse. Una necessaria evoluzione che prepara il sito a essere profondamente trasformato per accogliere nuove destinazioni d'uso. La conferma di un'azienda che onora le proprie radici, ma che preferisce tenere lo sguardo saldamente rivolto al futuro.

Territori e Viaggi

I luoghi del cuore

«Cabras è come il Messico»

Dalla zuppa dei centenari alla magia di Tonio

In Sardegna la vacanza è per tutti i sensi



È giugno, è estate. Qui più salmastra, più lenta, più piena. Arriva da ovest, attraversa stagni e uliveti, si posa sulle mani e resta. Noi la seguiamo, come sempre: guidando, fermandoci, ascoltando. Si parte da Cabras. Qui la luce è già estate, anche quando il calendario dice altro. Entriamo da Azzurro presto, le casette sono ancora bagnate e il pesce sembra respirare. Odore pieno, vero. Voci basse, gesti veloci. Questo luogo è per noi un porto sicuro, un teatro senza pubblico, dove tutto accade lo stesso. Gioia fa i suoi acquisti e, ogni volta, va via con una testa in più: è di rana pescatrice, è

un regalo.

Potremmo parlarvi di Giganti, bottarga, di corse a piedi scalzi e santi, ma la verità è che per noi, a Cabras, c'è un rituale più importante di tutti questi, che va onorato a dovere: la frutta e verdura da Raffaella. Siamo devote e fedeli a questa bottega da anni ormai. Come alla mamma di Eleonora, nel periodo dei meloni attraversiamo portone e giardino di una grande casa campidanese. Galline, palme, piccole porte di legno e biciclette: è subito Messico. O forse è il Messico che imita Cabras.

Colori accesi e veri come i discorsi della clientela. Prendiamo quello

che serve e sempre qualcosa che non avevamo previsto: un incontro o la parola del giorno. La cogliamo mentre riempiamo la nostra busta di cartone, prima di arrivare alla bilancia. Signor Paolo assaggia una nespola e sputa il seme in mano. Ha scoperto di poter prendere fino a 4mg di melatonina al giorno ma comunque non dorme. Il problema è la televisione prima di andare a letto: "ti agita! ci creu ca no drom-misi! la devi spegnere almeno due ore prima! liggidi uno libru" gli dice Raffaella.

Abbiamo pesce, frutta e verdura, la nostra colazione ideale sarebbe il

gelato al latte di capra di Pibìrottu, ma lo fa solo quando gli va. Abbiamo provato ad usare l'arma "sono la sorella di Angelino" ma non ha funzionato. Ci rimettiamo in macchina, direzione Baratili San Pietro. Sosta breve a Donigala Fenughedu per un caffè da Ignazio. Ignazio ha il bar più arancione di tutta l'Isola. Non serve altro per riconoscerlo. Il caffè è buonissimo, la tv urla le notizie dal mondo e se oltre alla consumazione vi viene voglia di una borsa di paglia o un bijoux, da Ignazio potete trovare anche questo. Arriviamo a Baratili da Letitia Ann Clark, il tempo cambia lingua. Si beve tè, si parla piano, si mangia qualcosa di buonissimo. In questa casa ogni cosa ha un peso gentile, una misura precisa. Una piccola cucina in cui Letitia crea le ricette custodite nei suoi libri venduti in tutto il mondo, quelle della sua infanzia e quelle della sua nuova vita italiana, sarda. Limoni, cioccolato, burro, fichi, frittelle, olio d'oliva, l'elenco è lungo quanto la sua passione. Di Letitia non puoi non notare gli occhi che sorridono, le mani che gesticolano e anticipano le parole. I colori tenui addosso, l'eleganza nei suoi movimenti. Semola e acqua dentro una vecchia ciotola di ceramica inglese è l'impasto per i malloreddusu. Sul vecchio tavolo di legno, cestini di asfodelo custodiscono mestoli e mattarelli ereditati. Fotografiamo qualche piatto, ci servirà per la promozione del suo nuovo sito web che abbiamo realizzato.

Nel frattempo, lei prepara un'insalata di finocchi e arance comprate qualche ora prima al mercatino di Oristano. Ci aggiunge anche scaglie di pecorino e qualche fogliolina di menta. Il suo olio d'oliva, una magia. La mangiamo, un po' sedute su uno scannu e un po' in piedi, mentre chiacchieriamo e un po' lavoriamo. Uno dei pranzi più belli che abbiamo mai fatto. Andiamo via con un regalo prezioso: un vasetto della sua marmellata di arance amare. Fuori da Baratili la strada si alza, cambia ritmo. È tutto in fiore: dagli alberi ai campi, dai cordoli stradali alla criniera dei cavalli. Profumo di aglio e finocchietto selvatico. Arriviamo a Santu Lussurgiu. Prima tappa: Maurizio. Il nostro Mauri del cuore. Coetano, anche lui tornato sull'Isola dopo tanti anni di vita e lavoro all'estero, oggi residente a Santu Lussurgiu per rendere omaggio ai suoi avi e a questo territorio, portando avanti i suoi progetti indipendenti in modo eccellente. Maurizio è il creatore di The Sardinian Minestrone. La zuppa dei centenari, il minestrone sardo ispirato alla longevità dell'Isola, la cui ricetta gli è stata tramandata da famiglie di ultracentenari e da lui riprodotta fedel-

mente: fregula, legumi, ortaggi essiccati, spezie mediterranee e sale. Solo ingredienti vegetali e naturali. Un pasto buonissimo, completo e sano.

Incontriamo Mauri all'Antica Dlmora del Gruccione, albergo diffuso senza tempo, primo grande esempio sardo di turismo ecosostenibile e rurale. Una stupenda e antica casa di famiglia ristrutturata negli anni '70 da Gabriella, la sua fondatrice. Un intreccio perfetto tra storie di donne e del luogo, in cui nulla è lasciato al caso. Qui ci abbraccia un'ospitalità speciale, umana, vera. Qui, il sorriso di Lucilla ci accoglie. Camminare per le vie di Santu Lussurgiu e/è respirare il Montiferru. Un paese autentico, una comunità viva. Tra le vie di basalto, sono incastonate botteghe artigiane storiche. Come quella di Tziu Zuanne Pintos, la nostra preferita, che ha chiuso la sua piccola porticina di legno questo mese, dopo 80 anni di attività.

Giovanni Pintus è "mastr'e pannu" e la sua bottega era un luogo incantato. Una porta d'ingresso in legno alta



quanto lui -piccola- si apriva su un locale dalle volte in pietra, un bancone in castagno e una macchina da cucire a pedali. Due sedie per gli ospiti. Il metro giallo sdraiato sullo schienale di una delle due. L'abito migliore che avreste potuto farvi realizzare, sarebbe stato dalle sue mani.

Tziu Zuanni è nato nel 1933 e la sua vita è stata un cucire continuo di orli ed eventi. Ha fatto il sarto per 80 anni e solo quest'anno ha deciso di appendere le forbici al muro. "Ai giovani non interessa imparare il mestiere. Io sono stanco, ho fatto". Farà male non incontrarlo più lì, ma portiamo con noi un ricordo prezioso. Proseguiamo verso Sisetta che da qualche anno ha aperto il suo laboratorio di dolci sopra la bottega di Gerolamo, il marito. Giuriamo di non aver mai mangiato ravioli di mandorle più buoni dei suoi. Un capolavoro della tradizione Lussurgesa a cui lei rende omaggio egregiamente. Ne abbiamo fatto incetta, siamo pronte per fare un bagno a Sos Molinos.

Una mulattiera facilmente percorribile, si fa spazio tra lecci e alloro. Il sottobosco è casa per ciclamini e orchidee selvatiche. Seguiamo il canto dell'acqua, la vediam

mo scorrere su rocce trachitiche e dopo diversi salti, tuffarsi per quindici metri. Scegliamo la nostra pozza, limpida e ghiacciata. Una vasca naturale che condividiamo con girini, sotto un tetto di rovere. Silenzio e respiro. Il suono della natura più viva, l'energia di un bosco millenario. L'ora del tramonto è arrivata, lo percepiamo dalla luce che a poco a poco scivola dai rami più alti e non filtra più. Lasciamo questo posto fatato ma prima di tornare in paese, allunghiamo il nostro tragitto di qualche minuto per visitare, ancora una volta e mai abbastanza, la chiesa di Nostra Signora di Bonaccatu, sede del più antico culto mariano dell'isola, a Bonarcado. Trachite e basalto, influenze arabe, frammenti mosaici, vasche termali, presbiteri custoditi dietro il ferro battuto, la terracotta policroma della Madonna col Bambino. Profumo di gigli e rose. Dietrofront per Santu Lussurgiu, ceneremo qui perché non vogliamo perdere l'occasione di mangiare il cibo degli dei, quello che solo Tonio, nella sua Locanda del Convento, è in grado di creare. Tonio lo vedi e lo adori. Bandana rossa, maglietta bianca, pantalone bianco, grembiule bianco, sorriso bianco. L'uomo dalla cultura musicale più profonda e

variegata che conosciamo. Da Mango ai Dream Theater, dai canti degli indiani d'America a quello a concordo. Spesse volte, la musica si interrompe per riprodurre un messaggio vocale. Non ci sono segreti tra Tonio e la sua clientela. Una pizza leggera, sottile, croccante, forno a legna e ingredienti locali. Torniamo senza fretta. La notte è più scura da queste parti e il cielo mette in scena il suo miglior spettacolo. Ogni volta che ci lasciamo il monte alle spalle e torniamo verso il mare, abbassiamo i finestrini dell'auto per accogliere il suono dei campanacci dei buoi che vanno a dormire e il profumo di terra umida di bosco. Attraversiamo paesi dalle case di pietra, percepiamo il calore delle facciate ancora roventi dal giorno. Superiamo portali ornati a bordo strada, segnali magici che ci indicano le svolte da prendere. In viaggio con noi, qualche barbagianni e ricci che attraversano lenti le strade meno opportune. Nessun cartello, solo una luce in lontananza che si rincorre: è il faro di San Giovanni di Sinis. Arriveremo tra 10 minuti.



*Il viaggio di Bulbo
Di Giulia Serpi e Gioia Casu*

Il Personaggio

ALBA PARIETTI «Il dramma di chi ha successo è che non c'è più nessuno che ti dice la verità»

di Angelica Grivel Serra

Nel parlare, Alba libra le mani: una gestualità ampia che fa da ancella alle parole, ma sembra anche un'estensione di respiro, per muovere l'aria e creare spazio di vita.

O forse è uno dei suoi modi di cercare plasticamente quella libertà che lei definisce senza esitare un "fatto genetico, la sola cosa per cui valga la pena vivere e morire". Non pare esserci scudo in quell'arabesco di gesti, ma Alba Parietti, concentra in sé l'enigma di una donna di cui il pubblico crede di conoscere ogni versante e invece serba scogliere sotto accurata e insospettabile tutela. "Cerco sempre di lavorare anche sulle cose meno digeribili, come l'inesorabilità del tempo e lo stigma degli anni che corrono, per farne una ragione di libertà. Non riuscendo a convincere me stessa del fatto che invecchiare sia bello o facile, gioco a simulare con gli altri che lo sia, e così provo a rivelarlo anche a me". È creativa con i filtri su Instagram, un esercizio d'autoironia che ancora molti non capiscono. È una battaglia non del tutto pacificata, quella con le variazioni e l'immagine mutevole, specie perché Alba Parietti performa poliedricamente per mestiere e abita la realtà dei riflettori con la disinvoltura agonistica di chi ne conosce ogni sfarzo e menzogna. Sa bene che "il dramma di chi ha successo è che non c'è più nessuno che ti dica la verità", ma non si avverte resa o sconforto nel suo tono. Mantiene gli occhi - dalla foggia ora un filo ristretta dal vivere,

ma sempre di splendida gemma - ancora imbevuti di fiducia, rivendendo un'identità autenticamente "idealista, nonostante tutto. Anche perché se uno smette di essere idealista comincia a essere cinico". E il cinismo, per Alba, coincide con la prospettiva di una vita grigia, tinta che non si addice ad alcuna porzione della sua esistenza. Le sovviene un lampo. "Ecco, io credo tantissimo in questo, che ognuno è più felice nella vita quanto più rispetta l'ideale". E accanto all'ideale e alla vita in mostra si aggira sì il plauso ma, ancor più perpetuo, il fruscio delle etichette. Alba tende a schivarle con aggraziata noncuranza, ma ce n'è una in particolare che lei ha in profonda antipatia, perché niente affatto intrisa di verità: "Quando mi si dice che io non ascolti. È esattamente l'opposto! Io sono solo una finta non ascoltatrice. Ho un amico che ormai mi chiama Vedova Nera, perché apparentemente mi faccio interrogare e sembra che parli molto di me. Gli altri invece non si accorgono che pure nei loro silenzi io legga talmente tanto che, in realtà, si sono scoperti molto più di quanto abbia fatto io." Quando si avanza sul tema del silenzio, Alba si attiene a un'inattesa cautela. "Non so se riesco a stare nel silenzio. Ho come il bisogno di sapere di dover vivere nel rumore, anche quello inutile, perché è tutta vita." Fa una sosta. Segue il tracciato di un ricordo che è un fotogramma ovattato di vita riposta, intima.



"Sono cresciuta nell'empatia. C'è una scena che ricordo sempre di mia madre, quando si riempiva gli occhi di un'attenzione incredibile nell'osservare ogni tanto una vicina, una donna di forse novant'anni, che accarezzava piano il figlio down quasi settantenne. Li guardava dalla finestra come fossero un quadro. Non con commozione, è diverso: per lei era proprio un'esperienza sinceramente bella contemplare quella scena d'amore lì. Per anestetizzarsi, si cercano emozioni finte. Quelle vere sono un tumulto, ma viverle è impagabile." L'onda della nostalgia è ispirazione fervida, perché Alba Parietti la visita ancora: al richiamo del primo oggetto che lei ricordi di aver amato, risponde, istintiva: "I pattini da ghiaccio. Quando ero bambina, dopo una prova scolastica, i miei me ne comprarono un paio solidi, splendidi, indimenticabili; presero subito la forma del mio corpo. E sebbene il pattinaggio fosse uno sport proibitivo, incontrarlo è stato per me una magia. Ti dà le ali." Come per scrollarsi, Alba traduce l'ultima frase in atto fisico. Un tuffo e via, al largo: un'ora di nuoto nel tramonto su Spargi, il ritmo di bracciate vigorose a sancire il rituale di un momento sacro, forse di quiete, senz'altro di libertà. Quella che davvero le si attaglia.

Pubbliredazionale

La cucina contadina che diventa gourmet con Federica Di Lieto

Determinata. Solare. Creativa. La personalità di Federica Di Lieto non lascia spazio a interpretazioni. Basta uno sguardo per capire dove vuole arrivare e come intende farlo. Chef e semifinalista del noto talent show culinario Masterchef 10, Federica si presenta con un curriculum tutto da raccontare, che spazia dall'esperienza come pallavolista in Serie C agli studi in Ingegneria chimica. Tutti elementi che restituiscono con chiarezza il profilo di una personalità decisa, da vera vincente. Probabilmente è stata proprio la vicinanza allo sport a rendere possibile un percorso ricco di traguardi importanti, frutto di un forte senso di disciplina e di una visione chiara dell'obiettivo. Originaria di Cosenza, da sempre i suoi più grandi sostenitori



sono la mamma ed il papà, sin dai tempi del volley. È proprio la mamma ad averle trasmesso la passione per lo sport. L'amore per la cucina arriverà subito dopo gli studi in ingegneria. Federica, infatti, capirà ben presto che dietro la sua tempra tenace si nasconde un'anima creativa ed espressiva. Sarà a questo punto che deciderà di compiere un "grande salto", quello che costituirà la svolta nella sua vita e nella sua carriera: l'esperienza a Masterchef 10. Un percorso che le insegnerà molto e le darà la possibilità di confrontarsi davvero con le sue capacità culinarie, ma soprattutto con l'impatto emotivo della sfida e della competizione.

È lì che Federica capirà che la sua arma vincente è proprio il forte legame con la propria terra d'origine: la Calabria. Nell'ultima puntata, infatti, è stato proprio il rapporto con le sue radici a salvarla dall'eliminazione durante il Pressure Test, sfoderando il suo "Agnello silano" con spinaci al burro, crema di zucca, salsa al melograno e crumble di friselle e aglio nero. Una ricetta dai sapori e profumi calabresi, che le ha permesso di conquistare l'agognata nona puntata, nonché la semi-finale.

Uscita dall'esperienza più ambita dagli chef amatoriali di tutto il mondo, Federica decide di fare tesoro di ciò che Masterchef ha tirato fuori in lei. Sarà il ristorante stellato Dattilo, a Strongoli, in provincia di Crotone, ad affinare la sua identità gastronomica e ad indicarle la strada che fosse maggiormente in linea con i suoi valori e la sua persona. Federica mette nel piatto tutti quegli ingredienti considerati "umili" e restituisce loro una narrazione diversa, un rispetto nuovo. Non più prodotti di seconda scelta, ma veri protagonisti di ricette giovani, fresche e contemporanee.

Aggiunge a ciò una forte curiosità nello scoprire la cucina della tradizione calabrese e la creatività nel reinventarla, innovarla, ricercando l'equilibrio attraverso nuove interpretazioni.

Gli ingredienti identitari della biodiversità calabrese vengono così riscoperti attraverso la creatività di Federica, non limitandosi alla sola preparazione del piatto, ma estendendosi anche alla promozione di ciò che contiene. Abbattendo schemi radicati nel passato, Federica propone una "cucina di rinascita" che ha alla base una conoscenza profonda della materia prima e di chi la produce. Intuita la sua stella, farà di questo concept una vera e propria missione, dedicandosi al lavoro come chef a domicilio, consulente per professionisti, organizzatrice di eventi e, in particolar modo, divulgatrice territoriale in contesti nazionali e internazionali. Con la sua Calabria sempre in tasca e nel cuore,

Federica oggi è tra le principali figure di riferimento del panorama gastronomico calabrese. Coinvolta in numerose iniziative di respiro internazionale, è sempre più presente in ambienti enogastronomici cosmopoliti. Tra le sue ultime esperienze, la fiera enogastronomica internazionale Alimentaria di Barcellona, nella quale ha partecipato come testimonial al fianco della Regione Calabria. Le sue degustazioni diventano veri e propri racconti di un territorio, selezionando prodotti che parlano forte e chiaro della propria terra natale. Uno spirito quasi "copernicano", fuori dagli schemi, che le ha permesso di costruire una firma identitaria nella sua cucina. Far dialogare la ricerca creativa con la sostanza dei prodotti locali è oggi la mission che Federica porta ogni giorno nei suoi piatti, raccontando una Calabria nuova, fresca, che non si ferma alla tradizione ma guarda al futuro con occhi rinnovati, moderni. Rivoluzionari.

“ LE SUE DEGUSTAZIONI DIVENTANO VERI E PROPRI RACCONTI DI UN TERRITORIO, SELEZIONANDO PRODOTTI CHE PARLANO FORTE E CHIARO DELLA PROPRIA TERRA NATALE ”



Pubbliredazionale

Peperoncino di Calabria Igp, il riconoscimento che tutela identità, agricoltura e tradizione regionale

Il peperoncino non è soltanto uno degli ingredienti più rappresentativi della cucina calabrese. È un simbolo identitario, un tratto culturale riconoscibile, un elemento che racconta storia, tradizioni popolari, agricoltura e appartenenza. Per questo il percorso che ha portato verso il riconoscimento del "Peperoncino di Calabria" come Indicazione Geografica Protetta assume un significato che va ben oltre l'aspetto produttivo o commerciale.

La proposta di riconoscimento IGP nasce ufficialmente nel gennaio del 2022 grazie all'iniziativa del Consorzio del Peperoncino di Calabria, costituito nel 2016 con sede a San Marco Argentano e guidato dal presidente Pietro Serra.

Alla base del progetto vi è la volontà di proteggere uno dei prodotti più rappresentativi dell'agricoltura regionale dalle contraffazioni e dagli utilizzi impropri della denominazione.



Il marchio IGP diventa così uno strumento essenziale per salvaguardare autenticità, tradizione e reputazione internazionale del prodotto. L'iter burocratico si conclude nel maggio del 2026 dopo un lungo lavoro tecnico, storico, geografico, scientifico ed economico che ha richiesto approfondimenti, osservazioni ministeriali e successive integrazioni documentali.

Tre sono state le tappe fondamentali che hanno scandito il percorso verso il riconoscimento europeo. La prima risale al 15 febbraio 2023, quando la Regione Calabria ha espresso parere favorevole sulla documentazione predisposta dal Consorzio, trasmettendola al Ministero competente.

Un secondo passaggio decisivo è arrivato il 31 luglio 2025 con la pubblicazione sul sito del MASAF del disciplinare relativo al "Peperoncino di Calabria", inserito tra le domande di registrazione presentate alla Commissione Europea.

La terza tappa coincide invece con la pubblicazione della domanda di registrazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea attraverso il Documento Unico, avvenuta nel febbraio 2026.

Durante il percorso ha assunto particolare rilevanza la riunione di pubblico accertamento svolta il 5 marzo 2025 nell'aula consiliare del Comune di San Marco Argentano. All'incontro hanno preso parte funzionari del MASAF, rappresentanti dell'ARSAC, l'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, il presidente del Con-





sorzio Pietro Serra e il Comitato Peperoncino di Calabria IGP.

La riunione ha coinvolto l'intero territorio regionale, individuato come unica area di produzione, con l'obiettivo di condividere un percorso comune di valorizzazione agricola e culturale.

Dietro il progetto IGP, infatti, non vi è soltanto una filiera produttiva, ma una vera comunità che nel peperoncino riconosce una parte della propria identità storica e sociale.

In Calabria il peperoncino è presenza quotidiana. Lo si ritrova nelle ricette tradizionali, nelle conserve, nei salumi, nei piatti tipici e perfino nei gesti domestici tramandati da generazioni. Sui balconi delle case calabresi non

è raro vedere collane di peperoncini lasciate essiccare al sole o piccole piante coltivate in vaso come simbolo di continuità con la tradizione.

Attorno al peperoncino si è sviluppato nel tempo anche un importante patrimonio culturale fatto di sagre, festival, eventi e iniziative artistiche che hanno contribuito a rendere questo prodotto un autentico ambasciatore della Calabria.

Tra gli appuntamenti più noti spiccano il Peperoncino Festival di Diamante, la "Notte Piccante" di Catanzaro, la "Sagra della 'Nduja" di Spilinga, la "Sagra della Sardella" di Crucoli, il Museo del Peperoncino di Maierà e il Peperoncino Jazz Festival, rassegna musicale itinerante che attraversa l'intera regione.

Il riconoscimento IGP assume quindi un valore che supera la semplice tutela com-

merciale di un prodotto agroalimentare. Significa proteggere una memoria collettiva, valorizzare il lavoro delle aziende agricole e preservare un patrimonio culturale che appartiene all'intera Calabria.

Come scrive l'antropologo Vito Teti, "quando un calabrese chiede il peperoncino e lo versa religiosamente e in maniera sacrale su tutte le pietanze, non compie soltanto un atto alimentare: egli sta parlando della storia e della cultura della propria regione".

Ed è proprio questa dimensione identitaria, culturale e popolare che rende il "Peperoncino di Calabria" qualcosa di molto più profondo di una semplice eccellenza gastronomica.



Cura del mondo e degli altri



InGalera
dove il
carcere
incontra
la società

Silvia Polleri
racconta il
ristorante nato
dentro Bollate
*«Non siamo
avventurieri
Siamo pionieri»*



di **Fernanda Perri**

C'è un carcere, a Milano, dove il confine con la società non passa solo da un cancello. Passa anche da una sala apparecchiata, da un menù, da un cliente che prenota, entra, mangia e poi esce con uno sguardo diverso. È la Casa di reclusione di Bollate, dove dal 2015 vive InGalera, il primo ristorante aperto al pubblico dentro un istituto penitenziario. Un progetto nato da un'intuizione maturata oltre vent'anni fa: portare il lavoro vero dentro il carcere e, insieme, portare la società fuori dai suoi pregiudizi. Da allora più di 140.000 persone sono entrate per pranzo o per cena. Oggi la brigata conta dieci detenuti in cooperativa al ristorante, tre persone dedicate al catering e due al "chiringuito" dell'area colloqui. Ma il numero più importante è un altro: a Bollate la recidiva scende al 18%, contro una media nazionale intorno al 70%. A raccontare questa storia è Silvia Polleri, presidenta della cooperativa sociale ABC La Sapienza in Tavola.

Come nasce InGalera?

InGalera nasce davvero come un'idea fuori schema. E, come tutte le iniziative in cui si crede profondamente, portava con sé due sentimenti opposti: la paura che potesse non funzionare e un entusiasmo enorme. Un ristorante aperto al pubblico, faceva paura.

Qual è stato il momento in cui ha capito che non era solo un progetto, ma qualcosa di bello

Quando la comunicazione è esplosa davvero. Davanti a noi c'erano circa trenta testate, tra giornali e televisioni, tutte interessate a capire che cosa stessimo provando a costruire. Da quel momento, per i primi due

anni e mezzo, il ristorante ha avuto una lista d'attesa di circa tre mesi. È stato lì che ho capito che InGalera era capace di cambiare lo sguardo dall'esterno.

Quanto è distante l'immaginario del carcere raccontato da serie tv e narrazioni popolari dalla realtà

che lei vive ogni giorno?

Di carcere oggi si parla molto, ma spesso lo si fa attraverso la cronaca, il clamore, il racconto delle sue brutture. Molto meno si racconta la sua realtà fatta di gesti ripetuti, di spazi chiusi, di tempo che cambia peso. Io entro in carcere da ventidue anni. Ogni giorno, quando raggiungo il centro cottura dove produciamo il catering costeggio quel muro che impedisce di vedere fuori. E ogni volta mi chiedo che cosa significherebbe vivere quella privazione non solo come limitazione della libertà, ma anche come privazione dello sguardo

Quale è secondo lei la cosa più difficile con cui fare i conti per chi viene a mangiare da voi?

Faccio spesso mio l'esempio di un professore universitario di Giurisprudenza che, durante la prima lezione, disse ai suoi studenti: "Oggi non vi spiego nulla. Tornate a casa e fatevi chiudere a chiave nella vostra stanza. Per una settimana non dovete uscire. Se avete bisogno di andare in bagno, dovete farvi accompagnare e poi rientrare subito. Non potete usare il telefono, non potete uscire a mangiare, dovete farvi portare i pasti in camera. Dopo una settimana, tornate qui, e allora potremo iniziare a parlare di carcere". Ecco, la pena vera è questa: non soltanto stare dentro un luogo, ma perdere la possibilità di decidere anche i gesti più semplici.

Nel vostro modello il lavoro non è solo formazione, ma responsabilità reale verso un cliente. Quanto cambia questo passaggio nella percezione che i detenuti hanno di sé?

Cambia moltissimo. La privazione della libertà è la pena. Ma durante gli anni dell'espiazione è fondamentale che realtà come la nostra possano offrire un lavoro vero. E un lavoro, per essere tale, deve essere retribuito. Tutti i nostri dipendenti ricevono una busta paga, con contributi e previdenza. È un aspetto che spesso, fuori dal carcere, non viene compreso fino in fondo: quando un detenuto lavora e percepisce uno stipendio, diventa anche contribuente dello Stato. Non è un laboratorio simbolico, mal lavoro vero che restituisce la possibilità di riconquistare dignità e tornare a sentirsi parte di una comunità che non cancella la pena, ma prova a costruire un dopo.

Le storie il vero motore di questo progetto.

Uomini e donne che sono riusciti a riprendere in mano la propria vita, a volte persino con una consapevolezza nuova, più forte di quella che avevano prima dell'ingresso in carcere. Negli anni ho continuato a ricevere da molti di loro parole e gesti di gratitudine. Ed è questo, forse, il motore del progetto: sapere che quel lavoro accompagna le persone anche fuori.

Il confine tra dentro e fuori si annulla davanti ad un buon piatto?

Una cena al ristorante InGalera è prima di tutto uno spunto di

riflessione, un'esperienza che ci auguriamo continui a lavorare nelle persone anche dopo, quando tornano alla propria vita. Perché il carcere è parte della società. Noi, anche in modo provocatorio, abbiamo creato un ristorante "in galera" proprio perché la società esterna non possa più dire "io del carcere non so niente" o possa più liquidare tutto con frasi come "buttiamo la chiave". La metamorfosi che riduce la distanza tra chi è stato dentro e chi è fuori, non avviene in un istante. Si costruisce negli anni.

Bisognava poi evitare l'effetto vetrina.

Era il timore più grande dei detenuti. "Vengono a vedere le scimmiette", dice uno di loro in un passaggio del docufilm scritto e diretto da Michele Rho, prodotto da Rai Cine-





ma, sulla nostra storia. Ecco, InGalera non doveva essere questo. Ma una dimostrazione concreta che le persone che vivono all'interno del carcere sono persone che lavorano, imparano. Persone con una dignità, con una competenza da costruire e con una forza enorme nel rimettersi in gioco.

Qual è stata la resistenza più difficile da superare?

I pregiudizi. Il detenuto viene spesso percepito come una figura distante, negativa, quasi irrimediabilmente "cattiva". Negli anni ho capito che la società ha paura del carcere anche perché lo vive come una possibile proiezione di sé: l'idea che, in qualche modo, possa capitare a chiunque di dover espiare una pena. Cii siamo dovuti confrontare con l'amministrazione penitenziaria, con la polizia penitenziaria - che all'inizio aveva timori e resistenze comprensibili — con i detenuti stessi e persino con le loro famiglie. Per realizzare progetti di questo tipo non basta una buona idea ma conoscere profondamente il territorio in cui si opera, le persone con cui ci si confronta e le dinamiche, anche silenziose, che attraversano quel contesto.

Lei si definisce imprenditrice sociale. Che cosa serve, davvero, per replicare un'esperienza come In-

Galera?

Dentro la cooperativa sociale voglio accanto persone che credano profondamente nel progetto, ma che siano anche preparate, competenti e serie nel proprio lavoro. La passione da sola non basta, servono metodo, responsabilità, conoscenza del contesto. Mi piacerebbe davvero che l'esperienza del ristorante InGalera fosse replicabile.

Quanto è stato importante il rapporto con la polizia penitenziaria?

Fondamentale. Tutto questo è stato possibile perché ho sempre avuto un profondo rispetto delle regole, in qualunque contesto. E ancora di più dentro una prigione. È questo, nel tempo, che ci ha permesso di conquistare la fiducia della polizia penitenziaria, che all'inizio aveva timori del tutto legittimi nei confronti di un progetto così insolito. Senza la loro collaborazione, e poi senza la loro fiducia, non saremmo mai arrivati dove siamo oggi.

Cosa le ha lasciato personalmente questo progetto?

Mi ha cambiato profondamente il modo di leggere la vita. E di questo sono grata. Oggi penso che chi non ha mai attraversato davvero un luogo come il carcere rischi di guardare la vita come davanti a uno schermo: in modo più piatto. Il carcere ti obbliga a guardare l'esistenza in

modo tridimensionale. La privazione della libertà, il tempo sospeso, le storie delle persone: tutto ti porta a un livello di analisi più profondo.

I suoi compagni di viaggio sono stati importanti?

Penso a Luigi Pagano, che mi ha permesso di avviare questo percorso, insieme a Lucia Castellano, Massimo Parisi e Cosima Buccoliero. Massimo Parisi, per me, resta ancora oggi un punto di riferimento importante. Oggi il **direttore** del carcere di Bollate è **Giorgio Leggieri** e la **provveditora regionale** dell'amministrazione penitenziaria in Lombardia è **Maria Milano**.

Ma se penso al ristorante InGalera, penso inevitabilmente anche al nostro maître, Massimo Sestito. È entrato con noi undici anni fa con lo stesso spirito con cui io, ventidue anni fa, iniziai l'esperienza del catering: "Proviamo". Oggi è ancora lì, ancora con noi.

Provi a raccontare InGalera con un gesto o con un'immagine?

Con la scritta "Benvenuti in galera" tradotta in tutte le lingue del mondo. Perché è un modo per dire, con immediatezza, che quel luogo non è separato dalla società, ma ne fa parte. Come immagine, invece, vedo quasi i clienti che arrivano da noi come incatenati nel loro cammino verso il ristorante, mentre noi siamo liberi di accoglierli.

È un'immagine volutamente provocatoria, ma restituisce bene il senso di InGalera: chi entra da fuori attraversa un confine, mentre chi vive dentro, attraverso il lavoro, prova ogni giorno a riconquistare uno spazio di libertà. Perché, come scriveva Gabriel García Márquez, "la vita è la cosa migliore che sia mai stata inventata". E InGalera, dentro un luogo nato per limitare la libertà, prova a ricordare proprio questo: che una vita non finisce nel reato commesso, e che anche dopo una condanna può restare uno spazio per lavorare, ricostruirsi, tornare a essere guardati.

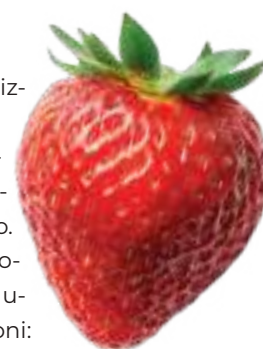
Pubbliredazionale



AGROCEPI coordina Filiere Agroalimentari e Progetti PNRR per crescita del settore

A Macfrut 2026 torna da protagonista **Agrocepi**, l'organizzazione che rappresenta oltre un migliaio di aziende della Filiera agroalimentare, ubicate in 12 regioni italiane. L'Associazione presenta un modello di sviluppo basato su innovazione, sostenibilità e integrazione tra produzione e mercato. Lo spazio espositivo di Agrocepi coordinerà tre organizzazioni di produttori impegnate in programmi di filiera sostenuti dal PNRR, per un importo medio che supera i 40 milioni:

OpFinagricola, specializzata nel pomodoro da mensa; **Op Apoc**, attiva nella produzione di ortaggi, pomodoro da industria e uva da tavola; **Rheaura**, Op interregionale specializzata in diverse produzioni d'eccellenza come agrumi, drupacee, fragole, cipolla di Tropea, peperoncino di Calabria. *"Macfrut è un momento strategico per raccontare il valore dell'aggregazione e il lavoro delle nostre organizzazioni di produttori"* – afferma **Corrado Martinangelo**, Presidente di Agrocepi – *"Solo facendo sistema possiamo rendere la filiera ortofrutticola più competitiva e capace di generare reddito per le aziende e i territori. A Macfrut puntiamo a consolidare il dialogo tra imprese, istituzioni e mercato"*.



www.agrocepi.it

MACFRUT 2026 - Pad B2 stand 006

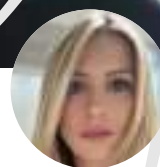
Cultura

Note di Poesia

Davide Rondoni e i Sette Canti contro lo Scontento «L'io è nella tempesta»



di Virginia Saba



Il mondo, ciò che resta, sia dei poeti. Di coloro che ancora colgono l'essenza delle cose, anche solo i colori e i sapori più intensi, le striature del bosco immenso, le parole perse. Quanta bellezza del vivere perdiamo ogni giorno?

Ma tu dammi l'incanto - e dammi la parola incanto/ dammi il mare e dammi la parola mare/ e il cielo dimmi - se c'è, la parola che lo può chiamare/ dammi lei sotto la pergola - e dammi la parola amore (...), scrive - o grida - Davide Rondoni nei suoi Sette canti contro lo Scontento (Garzanti, 2026).

Sette, come le virtù, i giorni della creazione, i sigilli. Sette il numero degli iniziati, che si trasformano dolorosamente in qualcosa di migliore, senza scampare mai *alle lame della notte*. Canti, come quelli di Leopardi, ed Ezra Pound, che fece un festival di parole e poesia, pensieri e persone, ma nella sua testa: troppo misero il mondo, oggi come allora, per capire il poeta, tanto da pensare di chiuderlo in una gabbia come un cane. Canti capaci di tenere insieme le

contraddizioni, i salti, il bianco e nero che vibrano insieme. Ciò che ci tiene vivi. Perché tutto oggi sembra volare via vuoto, non denso, di serie, non unico, commercializzato, non amato, tra le noncuranze della superficie, i *promo wellness sul display*, la finta ecologia senza sentimento, e le miserie di un'umanità senza letizia, tanto da alimentare la personificazione del protagonista di queste pagine che sono un campo di bellezza e di battaglia: lo Scontento. Quello che vediamo nei volti delle persone, spesso arrese, trionfante. Ci ha pensato il poeta a scovarlo, a dargli un nome, a parlarci in modo sfrontato in questo libro di versi, che sono tante lame sul cuore, perché ci siamo disabituati a sentire, perché ci siamo disabituati a capire, e invece loro, le parole, incalzano, svegliano, scuotono.

Soffiarmi nella bocca roseti e nuvole, scrive Rondoni, perché basta anche solo un frammento di questi canti ricordare quanta bellezza c'è. E quanto sia misero questo nullificare ogni cosa al quale ci siamo ridotti, colmi di prodotti, del tutto subito, senza che questo ci faccia, nonostante tutto, vincere contro lo Scontento.

Gli infelici, quanti sono, quanti siamo? Ma il poeta gioca a scacchi contro questa morte, schermaglia e punge. Perché "io è della tempesta", grida, urla, nel suo Prologo, e non dello Scontento, che ti fissa, ti mastica. No. *l'io è della tempesta*.

Un canto disperato ma composto, di resistenza, di bellezza che fa male, distillata come la rugiada che giace sul fango. È Simon Weil che ha capito tutto, è Modigliani tormentato, è Nureyev sulla neve, è il quadrato bianco su quadrato bianco di Malevich che non trova più le parole. *E' l'amore coi suoi lentissimi passi, come il vento d'aprile che muove poco le foglie*. E' l'intensità che si fa verso, tra il vissuto e i pensieri del poeta. Tra Mario Luzi, Beato Angelico, Marco Castoldi, Simone Cristicchi *riccio e cortese* e tutti coloro che il poeta ha voluto con sé, in questo Canto che si trasforma in coro.

Sette canti in sette città, tra sudore, lacrime, e meraviglia. Un dono prezioso agli abitanti della contemporaneità che devono decidere, ora, se arrendersi o lottare.

"Non avrai l'altezza delle beatitudine/avrà il fuoco, l'ustione - posa le labbra alle vetrine della solitudine". Perché tutto ciò che è buono si complica. E *Se non rivolta il cuore/ Ogni sentire muore*.

C'è ancora tempo per essere poesia.



“QUANTA BELLEZZA DEL VIVERE
PERDIAMO OGNI GIORNO?”

Pubbliredazionale

Turismo. Diamo voce alla Calabria “La Regione dove trovi tutto ciò che di bello offre l'Italia”

Raccontiamo una Calabria dinamica e contemporanea. Una Calabria che sta finalmente occupando il posto che merita nel panorama turistico nazionale e internazionale. Negli ultimi anni, infatti, la Regione ha registrato i migliori dati di presenze turistiche della sua storia recente, frutto di una politica attenta e lungimirante che ha puntato sul potenziamento dei collegamenti aerei, sull'accessibilità del territorio e sulla valorizzazione delle eccellenze locali. Non si tratta di risultati casuali ma della conseguenza di una visione chiara di sviluppo, costruita attraverso investimenti mirati e strategie capaci di rendere la Calabria sempre più attrattiva. La Calabria possiede un patrimonio straordinario fatto di luoghi, cultura, storia, enogastronomia e paesaggi che meritano di essere raccontati con forza. Ogni giorno, grazie ai Comuni, ai tour operator, alla fiera, ai nostri turisti e viaggiatori, alle associazioni, raccontiamo la nostra terra. Diamo spazio alle voci dei calabresi: di chi vive e fa impresa sul territorio e di chi, pur lontano, continua a sentirsi profondamente legato alle proprie radici. Puntiamo sulle persone e sulle loro narrazioni. “Diamo voce alla Calabria” dice il direttore del Dipartimento Turismo, Roberto Cosentino - significa coinvolgere comunità, imprese e istituzioni, chiamate a condividere punti di vista plurali e autentici, profondamente radicati nelle esperienze vissute e nella capacità di raccontare il valore del territorio. Il nostro brand Calabria straordinaria rispecchia la potenza



di questa Regione che promuove la propria identità turistica durante tutto l'anno, in tutte le quattro stagioni. La nostra terra può essere vissuta in ogni stagione perché ogni periodo offre esperienze autentiche e differenti: il mare, la montagna, i borghi storici, i parchi naturali, i cammini spirituali e le tradizioni culturali rendono la Calabria una destinazione completa. Un concetto ribadito più volte anche dal presidente Occhiuto, che definisce la Calabria come «la regione dove trovi tutto ciò che di bello offre l'Italia». La Regione sta inoltre investendo con decisione nella tutela del patrimonio ambientale e culturale, considerato elemento centrale per costruire un turismo sostenibile e di qualità. Tutto questo rappresenta la base imprescindibile per uno sviluppo turistico duraturo e responsabile, capace non solo di attrarre visitatori, ma anche di creare nuove opportunità professionali e crescita economica per le comunità locali.

Grande attenzione viene dedicata anche alla diversificazione dell'offerta turistica. Accanto al tradizionale turismo balneare, la Calabria sta rafforzando segmenti legati alla natura, allo sport e alle tradizioni identitarie, come il turismo religioso, il cicloturismo e le esperienze outdoor. La Calabria ha conquistato il secondo posto in Italia con 27 Bandiere Blu. Un risultato storico che testimonia concretamente la qualità del mare calabrese, il miglioramento dei sistemi di depurazione, la valorizzazione





delle spiagge e il potenziamento dei servizi offerti ai cittadini e ai visitatori. Un percorso costruito con programmazione investimenti e collaborazione istituzionale, grazie anche al contributo dei dipartimenti regionali Ambiente e Turismo. Tra i progetti simbolo, inoltre, emerge la Ciclovía dei Parchi della Calabria, infrastruttura strategica che collega costa e aree interne attraversando paesaggi di straordinaria bellezza e promuovendo una mobilità lenta e sostenibile. Allo stesso modo, il progetto Cammini di Calabria valorizza percorsi storici, naturalistici e spirituali, incentivando trekking ed escursioni soprattutto nei periodi di bassa stagione e contribuendo al rilancio dei borghi. "Dal mare alla montagna- afferma l'assessore al turismo, al lavoro e sviluppo economico, Giovanni Calabrese- il nostro obiettivo è valorizzare ogni risorsa del territorio, investendo anche nelle infrastrutture montane e nella fruizione sostenibile dei paesaggi. Vogliamo una Calabria sempre più moderna, competitiva e accogliente, come stiamo mostrando a tutta la Nazione grazie anche a spot promozionali e progetti audiovisivi che rimarcano la storia e le bellezze". Per sostenere concretamente questo percorso, la Regione ha avviato numerose misure a suppor-

to dei Comuni, tra cui il bando "Calabria Attrattiva", finalizzato a finanziare interventi integrati per migliorare l'accoglienza, la mobilità turistica e la valorizzazione dei patrimoni culturali, identitari e paesaggistici. Una strategia complessiva che punta a consolidare la crescita del settore e a trasformare la Calabria in una destinazione turistica di riferimento, capace di raccontare al mondo la propria autenticità e le proprie infinite potenzialità. E poi "Agorà Calabria" per il sostegno a progetti di valorizzazione turistica; "Calabria che incanta" per la promozione e la valorizzazione del patrimonio regionale calabrese con eventi straordinari. La Calabria ha anche avviato misure di sostegno e incentivi all'occupazione per le strutture turistiche attraverso avvisi importanti come "In.Tur" che favorisce anche assunzioni stagionali e i finanziamenti per il sostegno all'accoglienza turistica di qualità con interventi per l'innalzamento degli standard qualitativi dell'offerta.



Cultura

Il libro del mese

Grazia Deledda vita a Roma Dai salotti ai rapporti con Sibilla Aleramo e Eleonora Duse

Grazia Deledda, quante riflessioni e quante meraviglie. A Duecento anni dal Nobel, Neria De Giovanni, saggista, biografa e critica letteraria italiana tra le più importanti studiose della scrittrice sarda, ci rivela aspetti inediti della sua vita. *"Grazia Deledda. Roma è la mia meta"* propone finalmente un'analisi approfondita e originale del rapporto tra la scrittrice sarda e la città di Roma.

Come si svolgeva concretamente la vita romana di Deledda?

Sempre attraverso le testimonianze dirette della sua corrispondenza ed indirette dei suoi amici che andavano a trovarla, sappiamo che la mattina Grazia amava dedicarsi alla corrispondenza con cui sempre, anche quando abitava a Nuoro, promuoveva e presentava se stessa e le proprie opere. Poi c'era la cura della casa, con aiuti domestici spesso ragazze sarde o del paese del marito nella Bassa padana. Si interessava anche della cucina: quando il messo della Ambasciata di Svezia l'11 novembre 1927 andò a consegnarle la notizia del Premio Nobel, lei stava preparando il sugo con un trito di cipolla. Le ore pomeridiane erano invece destinate allo studio e alla scrittura, pertanto i figli sapevano che non dovevano far chiasso perché "la mamma scriveva". A sera Grazia riceveva spesso visite da par-

te degli scrittori amici oppure dopo cena, che preparava personalmente, si tratteneva nel suo studio a leggere e studiare. Spesso si recava col marito ad assistere a conferenze a pagamento come si usava all'epoca o a concerti e rappresentazioni liriche al teatro Costanzi oggi Teatro dell'Opera di Roma, o all'Augusteo.

Quali incontri e relazioni intellettuali furono determinanti per la sua affermazione nella Roma culturale dell'epoca?

Angelo De Gubernatis eminente storico della letteratura italiana con cattedra alla Sapienza, direttore di riviste prestigiose, fu sicuramente il suo mentore visto che aveva contribuito a lanciarla già sulle sue riviste. Anche Epaminonda Provaglio direttore delle riviste femminili popolari dell'editore Perino, "Ultima moda" e "Il paradiso dei bambini", firmando con lo pseudonimo femminile Con-

tessa Elda di Montedoro, gli fu vicino fino a farle battezzare due figli. Conobbe personalmente scrittori come Luigi Pirandello, il cui rapporto non fu poi propriamente amichevole, Giovanni Cena, Edmondo de Amicis, ecc. Tutt'altro che isolata durante la sua vita romana, Grazia frequentò invece i salotti letterari e la famosa terza saletta del Caffè Aragno in via del Corso, che vedeva riuniti letterati, pittori, deputati e ministri. Fu amica della contessa Ersilia Lovatelli Caetani nel cui salotto giallo di Piazza Campitelli conobbe personaggi illustri del momento, tra cui Antonio Fogazzaro. Fu spesso ospite del salotto letterario della Signora Maraini promotrice anche degli itinerari culturali a Palazzo Madama. Invitata ai tè della Regina Margherita sua affezionata lettrice. Inoltre ebbe buona conoscenza con le scrittrici ed artiste più affermate: Eleonora Duse che nel 1916 scelse di

interpretare il suo unico lungometraggio tratto dal romanzo "Cenere" di Grazia Deledda, Matilde Serao, più volte incontrata a Roma, Sibilla Aleramo che scriveva nelle stesse riviste romane, Ada Negri, Camille Mallarmè, moglie di Paolo Orano, che scrisse per Deledda e Duse un bellissimo ritratto sulla rivista parigina "Les écrits nouveaux", descrivendole come due donne straordinarie.

In che modo il rapporto con Roma trasformò la scrittura di Deledda?

I romanzi e racconti che pubblica fin dagli anni del suo trasferimento in Continente, dimostrano le radici sarde come "Elias Portolu" uscito a puntate già nel 1900 o "Cenere" del 1904, ma insieme sono anche gli anni in cui alternativamente escono romanzi e racconti ambientati a Roma, in cui Deledda si cimenta con una ambientazione molto diversa da quella della sua Sardegna agro-pastorale.

E non è soltanto ovviamente la descrizione dei luoghi minuziosa come sempre che cambia ma con essa soprattutto il tentativo pienamente riuscito di comprendere la psicologia e la vita delle persone non sarde con cui via via si trovava a contatto. Certamente Roma con la sua vivacità culturale e la possibilità di rapporti personali ampi trasformarono lentamente la sua penna fino ad arrivare a romanzi come "La danza della collana" del 1924, che per alcuni dettagli descrittivi possiamo immaginare essere ambientata a Roma, ma la cui vicenda sfuma in un approfondimento psicologico dei personaggi. Anzi sconfessando chi voleva vedere in Deledda una scrittrice verista, in questo romanzo si potrebbe addirittura ipotizzare una conclusione magico-esoterica.

Oggi cosa c'è dove un tempo sorgeva la sua casa?

L'ultima casa, quella tanto amata e descritta in nume-

rose novelle soprattutto per il giardino e un imponente cedro del Libano, era in via Porto Maurizio numero 14, oggi purtroppo come buona parte di quelle villette demolita per far posto ad una urbanizzazione più popolare accanto al Policlinico.

Adesso si chiama via Imperia. Tutto il quartiere Nomentano è minuziosamente descritto in molte novelle, per esempio in "La casa del poeta" parla proprio degli ambienti interni di questo villino e in "La Roma nostra"

Deledda racconta nel dettaglio tutte le vie del quartiere Italia chiudendo proprio con: *"Via Porto Maurizio è ancora l'arteria che, dopo Via Forlì, dà lustro al quartiere; da questo quieto porto noi, del resto, siamo un bel giorno salpati, come avventurosi stracittadini, verso i mari gelati e le metropoli scintillanti ai confini della terra abitata; da esso, un altro bel giorno, in una barca d'ebano decorata d'oro e lieta di ghirlande di rose, salperemo verso il paese dei cipressi, che ci sembra qui limitrofo, ed è invece oltre i confini della terra."*

Cosa ancora non è emerso su questa straordinaria figura?

Ho scritto 18 libri sulla vita e l'opera di Grazia Deledda, avventurandomi tra le sue lettere, alcune inedite di una sua collaborazione con la "Rivista letteraria" di Napoli che ho potuto pubblicare grazie al dono di un amico. Oppure ho approfondito

il tema dell'eros scatenato quasi sempre dalla forza delle sue protagoniste o ancora la sostanziale debolezza del maschio barbaricino, anche se bandito o prete o possidente, di fronte alla fascinazione femminile o alla forza del destino.

Ancora, ho cercato di capire l'influenza antropologica e letteraria nei suoi scritti della cucina, dal maialetto sardo alla polenta padana fino ai pesci di Cervia. E ancora ho approfondito l'importanza della spiritualità e della coscienza morale ed etica dei suoi personaggi.

Credo che una ricca ed affascinante esplorazione, ancora piena di sorprese, possa essere la sua capacità di essere lettrice di opere di altri scrittori.



Pubbliredazionale

Intervista all'Assessore Carmine Cicala

Assessore, nelle ultime settimane la Basilicata ha portato le sue eccellenze agroalimentari fuori dai confini regionali, da Hong Kong a Berlino fino a Vinitaly a Verona. Che bilancio fa di questo percorso di internazionalizzazione?

È un bilancio molto positivo, ma soprattutto molto concreto. Oggi l'internazionalizzazione non può essere interpretata come una semplice attività promozionale: deve diventare una strategia stabile di apertura ai mercati e di crescita per le imprese.

A Hong Kong abbiamo incontrato un'area dinamica, molto attenta alle produzioni identitarie e di alta qualità. A Berlino abbiamo rafforzato relazioni con interlocutori europei sensibili ai temi della sostenibilità, della tracciabilità e della sicurezza alimentare. Al Vinitaly, invece, abbiamo avuto la conferma della crescita del vino lucano in termini di reputazione, qualità e capacità competitiva.

Il punto centrale è questo: la Basilicata può stare sui mercati internazionali senza inseguire i grandi numeri, ma valorizzando autenticità, qualità e distintività. È questa la nostra forza.

Qual è oggi il messaggio che la Basilicata porta all'estero quando presenta i suoi prodotti di eccellenza?

Portiamo un messaggio molto chiaro: dietro ogni prodotto lucano non c'è soltanto una filiera economica, ma un territorio, una comunità e una storia produttiva.

Pensiamo ai vini, all'olio, ai formaggi legati alla transumanza, alle carni di qualità, alle produzioni cerealicole e ortofrutticole. Chi sceglie un prodotto lucano sceglie un pezzo autentico d'Italia. È questo il nostro valore competitivo. Non dobbiamo imitare altri modelli, ma rendere sempre più riconoscibile il nostro.

Il Made in Italy si rafforza se si rafforzano i territori





che lo generano, e la Basilicata ha tutte le caratteristiche per essere protagonista di questa sfida.

Quando si parla di internazionalizzazione, quali ricadute concrete possono avere queste missioni sulle imprese agricole lucane?

Le ricadute devono tradursi in opportunità reali: nuovi contatti commerciali, apertura di canali distributivi, consolidamento delle relazioni economiche e crescita della reputazione delle imprese.

Per questo il lavoro delle istituzioni non si esaurisce con la partecipazione alle fiere.

Stiamo lavorando affinché le aziende siano accompagnate anche dopo gli eventi, attraverso strumenti di promozione coordinata, aggregazione di filiera e sostegno alla presenza stabile sui mercati.

Parallelamente all'apertura internazionale, cosa si sta facendo in Basilicata per rafforzare il sistema agricolo regionale?

Stiamo intervenendo su più livelli. Da una parte sosteniamo la competitività delle imprese; dall'altra vogliamo rafforzare la capacità dei territori di generare sviluppo e valore. Penso agli investimenti per la diversificazione aziendale, al sostegno

all'agriturismo, al lavoro sulle filiere produttive e alla valorizzazione delle aree interne.

L'agricoltura lucana non può essere considerata soltanto un settore produttivo: è economia reale, tutela del paesaggio, presidio ambientale e opportunità per le nuove generazioni. È questa la visione che stiamo portando avanti.

Nei giorni scorsi è stata data attenzione anche al

comparto agrituristico. Quale ruolo attribuisce a questo settore?

Un ruolo strategico. L'agriturismo è uno degli strumenti più efficaci per tenere insieme agricoltura, ospitalità e identità territoriale.

La recente consegna dei certificati agli 88 beneficiari rappresenta un investimento concreto sulla capacità delle aziende agricole di innovarsi, ampliare i servizi e creare nuove opportunità di reddito.

Lei ha più volte richiamato il tema delle aree interne. Perché lo considera centrale nelle politiche agricole regionali?

Perché nelle aree interne si gioca una parte decisiva del futuro della Basilicata. Questi territori non chiedono assistenza, ma condizioni per produrre sviluppo. Dove resta un'azienda agricola, molto spesso resta anche una comunità. Difendere le aree interne

significa tutelare il paesaggio, contrastare l'abbandono, creare lavoro e mantenere vivi territori che custodiscono una parte importante dell'identità italiana.

Un altro tema che lei ha posto con forza è quello del modello One Health. In che modo si collega all'agricoltura?

Si collega in modo diretto. Oggi salute, ambiente, qualità alimentare e benessere animale non possono più essere considerati temi separati. L'agricoltura è al centro di questo equilibrio. Investire in produzioni sane, filiere controllate e pratiche sostenibili significa generare valore economico, ma anche valore pubblico.

Qual è l'obiettivo politico che si pone nei prossimi mesi?

Consolidare un modello di crescita che tenga insieme radicamento territoriale e apertura internazionale. Continueremo a sostenere le imprese, le filiere produttive, la diversificazione aziendale e la valorizzazione delle produzioni identitarie, proseguendo parallelamente il lavoro di promozione fuori dai confini regionali e nazionali.



Cultura

Dietro le quinte



Lo sapevi che FRANCESCO GUCCINI...

TRASFORMA I SUOI CONCERTI IN MONOLOGHI

Sedia, chitarra e vino rosso. Nient'altro.

Sul palco non costruisce uno spettacolo: prende la parola.

PRETENDE UN ASCOLTO COMPOSTO

Il pubblico deve restare seduto.

Se qualcuno si alza, lo richiama. Perché quelle parole chiedono attenzione, non partecipazione distratta.

BASTA UNA PAROLA PER ORIENTARSI

Eskimo, per esempio.

E non è più un indumento, ma un tempo, una postura, una scelta.

NON SI È MAI RICONOSCIUTO NEI PARTITI

Non ha mai votato PCI.

Si è sempre definito anarchico, in un senso più esistenziale che ideologico.

HA ATTRAVERSATO RELAZIONI SIGNIFICATIVE

È stato sposato con Roberta Baccilieri e con Raffaella Zuccari, e ha avuto una figlia, Teresa, da Angela Signorini.

ALLA ZUCCARI DEDICA VORREI

Una delle sue canzoni più intime.

ALLA FIGLIA TERESA DEDICA CULODRITTO

Un brano in cui tenerezza e ironia convivono senza compiacimento.

NON HA MAI ADDOLCITO LE PROPRIE POSIZIONI

Su Giorgia Meloni ha detto:

"Non è colpa mia se delle mie canzoni non ha capito nulla. Stanno provando a sostituire l'egemonia culturale di sinistra, ma non hanno niente."

RIVENDICA LA PROPRIA LIBERTÀ DI SCRITTURA

Con *L'avvelenata* risponde a chi lo accusa di essersi pie-

gato al mercato musicale.

Non si giustifica: rovescia l'accusa e riafferma il diritto di scrivere solo ciò che gli appartiene.

HA SMESSO DI SCRIVERE CANZONI QUANDO LA SCRITTURA SI È FATTA PIÙ FATICOSA

Quando non uscivano con la stessa naturalezza, ha scelto di fermarsi.

"LA LOCOMOTIVA" NASCE DI GETTO

Scritta rapidamente, quasi seguendo il ritmo della storia che racconta (20 min)

PAVANA È PIÙ DI UN LUOGO

È un ritorno costante, nella scrittura e nella memoria.

Oggi anche il luogo del ritiro.

SI DEFINISCE UN "BURATTINAIO DI PAROLE"

Perché le parole non le usa soltanto: le dispone, le muove, le lascia agire.

LAVORA PER DUE ANNI COME CRONISTA

Dodici ore al giorno per ventimila lire al mese.

Un'esperienza durissima.

Tra i suoi articoli, un'intervista a Domenico Modugno subito dopo Sanremo.

LA PRIMA CANZONE DA CANTAUTORE È L'ANTISOCIALE

DEDICA A ROBERTA BACCILIERI ALCUNE DELLE SUE CANZONI PIÙ NOTE

Vedi cara, Farewell, Quattro stracci.

Relazioni che diventano materia narrativa.

UN AMORE AMERICANO

Alla fine degli anni Sessanta, Francesco Guccini insegnava al Dickinson College di Bologna, dove conobbe la studentessa americana Eloise Vitelli: tra i due nacque una relazione intensa. La seguì negli Stati Uniti e a lei dedicò 100 Pennsylvania Ave. e altri brani. Oggi Eloise Vitelli è leader dei democratici al Senato del Maine.

DIO È MORTO, 1965, VIENE CENSURATA DALLA RAI

E trasmessa da Radio Vaticana.

NEL 2002 RICEVE UNA LAUREA HONORIS CAUSA IN SCIENZE DELLA FORMAZIONE

Un riconoscimento che restituisce il valore formativo della sua scrittura.

NEL 2010 GLI VIENE DEDICATA UNA SPECIE BOTANICA

Il botanico Davide Donati intitola a Guccini un cactus messicano, scoperto mentre ascoltava le sue canzoni.

NEL 2011 SPOSA RAFFAELLA ZUCCARI

Sua compagna dal 1996.

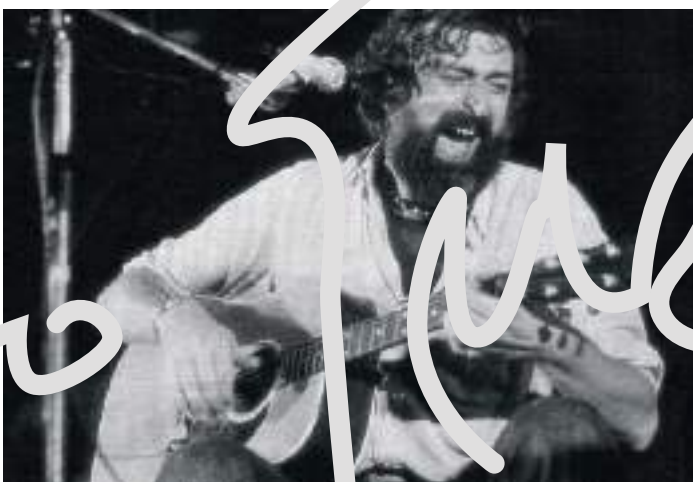
NON AMA VIAGGIARE IN AEREO

Preferisce macchina e treno: tempi lunghi, attraversati. Sceglie la lentezza del treno e della strada.

Non a caso, il viaggio — e il treno — attraversano anche le sue canzoni.

È DIVENTATO NONNO

Un passaggio silenzioso, coerente con quel suo stare sempre un passo di lato.



“ COMPLEANNO
14 GIUGNO 1940 - 85 ANNI
Auguri maestro ”

Cultura

Mostre ed eventi

In Minor Keys Alla Biennale di Venezia la bellezza è protesta

La bellezza è diversità. È innovazione, ma anche tradizione. È protesta. Questo è ciò che mi ha lasciato **"In Minor Keys"**, la 61ª Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia.

Quest'edizione della mostra si è aperta sotto una tempesta diplomatica senza precedenti. Il caso Russia, il cui padiglione aveva annunciato il rientro per la prima volta dall'invasione dell'Ucraina nel 2022, ha scosso i rapporti tra la Fondazione Biennale, il governo italiano e l'Europa intera. Ventidue ministri della Cultura europei avevano firmato una lettera per chiedere l'esclusione di Mosca, mentre i commissari europei annunciavano la revoca dei fondi erogati alla Fondazione Biennale se la partecipazione della Russia fosse stata confermata (e, in risposta alle crescenti tensioni, il presidente Buttafuoco ha scelto di mantenere aperto il padiglione russo soltanto nei giorni della preview). Poi c'è Israele. Se il giorno prima dell'inaugurazione oltre duemila attivisti hanno marciato verso l'Arsenale gridando all'*artwashing* - termine che indica l'idea che la partecipazione di uno stato a un evento culturale di prestigio funga da scudo diplomatico - la protesta più efficace l'hanno fatta dall'interno: alla vigilia dell'apertura al pubblico, ven-

ti padiglioni hanno chiuso per sciopero, chi per tutto il giorno, chi solo per metà. Mai prima d'ora un numero così elevato di padiglioni aveva chiuso contemporaneamente, in segno di protesta verso una singola questione geopolitica. Una dimostrazione che, a Venezia, l'attivismo è tornato prepotentemente - e non soltanto come

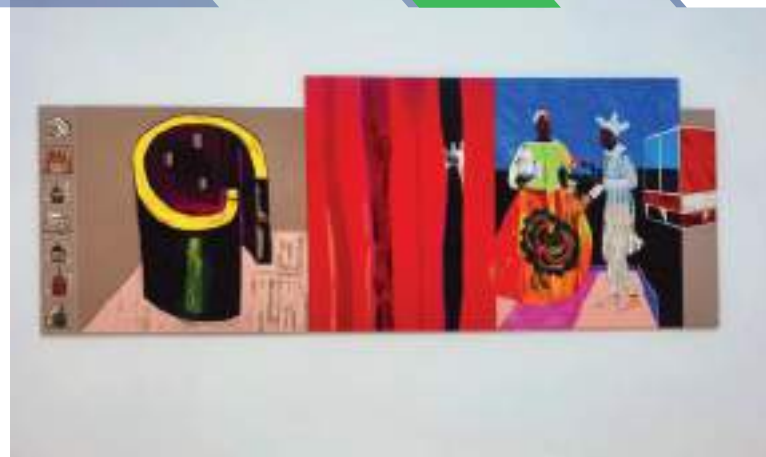


performance. Al centro di tutto questo, persiste la mostra. Sorprendentemente bella.

"In Minor Keys" è il lascito di **Koyo Kouoh**, prima curatrice africana nella storia della Biennale Arte. Nonostante la sua scomparsa nei mesi antecedenti la Biennale, la Fondazione ha deciso di portare avanti il progetto come lei lo aveva concepito. Se nell'armonia musicale occidentale il modo minore è tradizionalmente associato all'introspezione e a ciò che è marginale rispetto alla trionfante tonalità maggiore, nella visione di Kouoh le chiavi minori sono la resistenza, il registro di chi non ha mai avuto un megafono. La struttura della mostra riflette questa logica. Visitando i Giardini e l'Arsenale emergono con insistenza alcuni punti ricorrenti, come il dialogo delle opere con il regno vegetale, animale o minerale; il ritorno alla materia e alla manualità; il sapere tramandato; le ferite del colonialismo. Temi che la Biennale riesce a raccogliere in maniera leggera, colorata, offrendo opportunità di dialogo e interazione con le opere. Tra i padiglioni che più colpiscono, quello in-

diano: con **“Geographies of Distance: Remembering Home”**, curata da **Amin Jaffer**, l'India valorizza materiali della propria tradizione, come argilla, bambù e cartapesta, adattandoli al contesto contemporaneo. Una ricostruzione in filo ricamato della casa demolita di un artista a New Delhi, per esempio, esprime il concetto che, oggi, la casa non sia più un luogo fisso, ma una condizione portatile, che vive di memoria e rito. Il concetto della casa è anche al centro del padiglione della **Gran Bretagna**, curato dall'artista **Lubaina Himid**, pioniera del *Black British Art Movement*. Qui, il tema **“Predicting History: Testing Translations”** esplora il senso di identità e appartenenza in relazione alla necessità di migrare, di doversi spostare e dunque di dover costruire

un senso di casa sempre nuovo, diverso. Con opere colorate e paesaggi surreali, il progetto porta il visitatore a interrogarsi su cosa davvero significhi “sentirsi a casa”, e su quanto questo sia legato o meno alla materialità. Perfettamente in linea con il tema della mostra il **Padiglione Italia**, curato da **Chiara Camoni**, che all'ingresso propone una serie di sculture rappresentanti divinità considerate “minori”: tuttavia, nel loro essere relegate



come *“minor keys”*, queste figure antropomorfe hanno una loro maestosità, a partire dalle ingenti dimensioni e dal posizionamento, in penombra. In un certo senso, la maestosità di queste figure appare quasi in antitesi con un altro protagonista di questa Biennale, decisamente più proiettato nel futuro: il robot calligrafo del **padiglione cinese** che, impugnando un pennello, produce ideogrammi, rappresentando un ponte tra l'antico e la modernità futuristica. Un riferimento tecnologico, sì, che però si inserisce in un contesto di valorizzazione della storia e dell'antichità. Guarda al futuro, seppur in modo diverso, anche il **padiglione del Giappone**, focalizzato sul cambiamento demografico. Nascono sempre meno bambini, e quelli che nascono sono catapultati in un mondo di conflitti e crisi climatiche. Che futuro vogliamo, e possiamo dar loro? Partendo da questa domanda, l'artista **Arakawa-Nash** costruisce un progetto, *“Grass Babies, Moon Babies”* fondato sui temi della cura e dell'accudimento. I visitatori sono invitati a prendere in braccio le circa duecento bambole di ogni etnia presenti nel padiglione, e prendersi cura di loro. In maniera ironica, interattiva e coinvolgente, l'artista vuole dimostrare come la genitorialità sia una responsabilità collettiva. È un padiglione che dapprima fa sorridere, ma che impone di fermarsi a riflettere. Una nota interessante, su questa Biennale: l'intelligenza artificiale è quasi del tutto assente. In un momento in cui l'AI è il cuore del dibattito globale, Kouoh aveva scelto di guardare altrove – ed è riuscita nell'intento di fare ciò che l'arte dovrebbe sempre fare: rumore, in *“minor keys”*.

di **Giulia Rafaiani**



Cultura

GIULIA ALOISIO RAFAIANI Coco Chanel diceva «Prima di uscire guardati allo specchio e levati qualcosa»

Nel corso della storia, l'estetica ha sempre avuto una funzione politica: dalle coccarde della Rivoluzione francese ai tailleur delle suffragette, dalle uniformi dei regimi ai simboli visivi delle proteste contemporanee. Oggi, nell'epoca dei social media e della comunicazione istantanea, l'immagine agisce ancora più velocemente delle parole, orientando percezioni, consenso e narrazioni. Da questa idea prende forma la conversazione con Giulia Aloisio Rafaiani, per riflettere, attraverso il suo saggio "Vestire le parole" edito da Franco Angeli, su come moda, immagine e politica continuino oggi a intrecciarsi nella costruzione del discorso pubblico.



Quali figure pubbliche contemporanee utilizzano l'abbigliamento per esprimere potere e costruire la propria immagine?

Esistono molti modi di usare l'abbigliamento come strumento comunicativo, tutti profondamente consapevoli. Nel saggio, per esempio, racconto come Alexandria Ocasio-Cortez abbia scelto un abito con la scritta "Tax the Rich" per trasformare la moda in messaggio politico esplicito, mentre Volodymyr Zelensky ha costruito una narrazione di leadership attraverso un look coerente e vicino al popolo. Anche Greta Thunberg, con il suo stile essenziale, comunica valori e ideali precisi. Un discorso simile vale per i giganti del tech: da Steve Jobs a Mark Zuckerberg, le "divise" minimaliste della Silicon Valley trasmettono efficienza e focus. In politica, invece, figure come Zohran Mamdani e Rama Duwaji costruiscono un'immagine coerente con i propri valori, anche attraverso scelte sostenibili come abiti vintage o a noleggio, in contrasto con l'estetica più esclusiva e griffata di Melania Trump.



Come si può evitare di commettere errori nella comunicazione attraverso la moda?

Gli errori, spesso, nascono da una mancanza di allineamento tra messaggio, contesto e scelta estetica. Non si può mai eliminare del tutto il rischio di errore, perché l'abito comunica sempre anche al di là delle intenzioni. Tuttavia, si può limitare al massimo il rischio di errore quando lo stile è coerente e leggibile in rela-

zione al contesto. Proprio parlando di Melania Trump, nel saggio cito un caso emblematico: durante la visita a un centro per bambini migranti, nel 2018, indossò una giacca con la scritta "I really don't care, do you?". Nonostante la First Lady intendesse rivolgere il messaggio ai media più critici verso l'amministrazione del marito, il risultato fu un boomerang. In un contesto così sensibile, la scritta sovrastò completamente il messaggio.

Quali parallelismi vengono tracciati tra l'evoluzione della moda e quella della comunicazione digitale?

La moda - soprattutto la fast fashion - e la comunicazione digitale condividono oggi la stessa logica culturale:



velocità, produzione continua e visibilità immediata. Passerelle e media, un tempo elitari, sono diventati spazi partecipativi e interconnessi, con piattaforme come Instagram che funzionano come nuove passerelle digitali. Questa evoluzione ha avuto un effetto di democratizzazione, creando un dialogo più diretto tra utenti e piattaforme. Tuttavia, la corsa alla rapidità spesso sacrifica qualità e sostenibilità, alimentando anche il fenomeno dei fake, dalle notizie ai prodotti. Inoltre, nonostante l'apparente apertura, il potere resta concentrato nelle mani di pochi grandi gruppi, come Meta o il gruppo proprietario di Zara, i cui algoritmi influenzano molte delle scelte degli utenti.

Hermès e Zara: cosa rappresentano a livello culturale e comunicativo?

Il confronto tra Hermès e Zara rappresenta due visioni opposte della comunicazione contemporanea. Hermès costruisce il proprio valore attraverso rarità, attesa e continuità: una comunicazione discreta, coerente e pensata per durare nel tempo. Zara, al contrario, basa la sua forza sulla velocità, sulla presenza costante e sulla capacità di intercettare subito i segnali del presente.

Anche il desiderio viene costruito in modo diverso: Hermès lo alimenta tramite l'inaccessibilità, mentre Zara attraverso la possibilità di partecipazione e accesso immediato.

Che ruolo hanno influencer e AI creator? E il "pandoro-gate"?

Influencer e creator hanno trasformato la comunicazione spostando il potere narrativo dalle istituzioni agli individui: oggi non sono più semplici intermediari, ma veri produttori di immaginari e tendenze. Gli AI influencer portano questa evoluzione ancora oltre, perché sono identità progettate per essere perfettamente coerenti, adattabili e controllabili. Tuttavia, più la comunicazione diventa costruita e "perfetta", più cresce il bisogno di autenticità. È in questo contesto che casi come il "pandoro-gate" di Chiara Ferragni assumono un significato più ampio: mostrano quanto il pubblico sia sensibile alla coerenza tra narrazione e realtà. Oggi, infatti, il vero nodo non è solo comunicare bene, ma riuscire a mantenere nel tempo una credibilità autentica.

Le edicole della moda: come viene reinterpretato questo spazio?

Il caso delle edicole racconta una trasformazione urbana, culturale e comunicativa. Con il declino della stampa tradizionale e il passaggio dell'informazione al digitale, questi spazi vengono oggi reinterpretati come luoghi ibridi che uniscono editoria, moda, design e brand activation. In un contesto dominato dal digitale, il valore del fisico diventa soprattutto esperienziale: le edicole si trasformano così in touchpoint visivi e spazi di community, pensati per essere vissuti e condivisi.

“ OGGI, NELL'EPOCA DEI SOCIAL MEDIA E DELLA COMUNICAZIONE Istantanea, L'IMMAGINE AGISCE ANCORA PIÙ VELOCEMENTE DELLE PAROLE, ORIENTANDO PERCEZIONI, CONSENSO E NARRAZIONI ”

Cultura

La Tosca in legno e anima I protagonisti di Puccini diventano pupi siciliani

Floria Tosca, Mario Cavaradossi e il Barone Scarpia avranno un corpo nuovo: non quello dei cantanti lirici, ma quello dei pupi siciliani. Legno, armature, fili, gesti netti. Una presenza scenica antica e potentissima. Accadrà il **5 luglio 2026 all'Acquario Romano**, dove Tosca diventerà per la prima volta uno spettacolo di pupi siciliani. Una prima assoluta mondiale firmata dal **Teatro dei Pupi Vaccaro Mauceri di Siracusa**, realtà legata alla tradizione dell'Opera dei Pupi, patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO. Il progetto si svolge sotto l'**Alto Patronato del Presidente della Repubblica** e con il **patrocinio del Comune di Roma**. La musica di Puccini sarà eseguita dal vivo dall'**Orchestra Cilea**, diretta dal **Maestro Francesco Attardi**, con soprano e tenore per le parti principali. I pupi dei tre protagonisti sono stati ideati e realizzati dal Maestro puparo **Alfredo Mauceri**, erede della scuola siracusana. I costumi sono affidati all'**Accademia di Costume e Moda di Roma**. Accanto alla prima mondiale, il Teatro Vaccaro Mauceri presenterà anche **S.O.S. Pupi**, progetto sociale che porta il teatro di figura nei reparti pediatrici degli ospedali siciliani: l'altra anima di questa tradizione, fatta non solo di memoria e spettacolo, ma anche di relazione, presenza, cura.

Maestro Mauceri è il direttore creativo del teatro nonché il maestro puparo. Abbiamo cercato di capire come è nata questa passione. Maestro, è nato nel mondo dei pupi o li ha scelti?

Non avevo mai immaginato i pupi come un lavoro. Per me erano un gioco, il mio gioco da bambino. Poi, il 13 gennaio 1995, morì mio nonno e con lui sembrò spegnersi anche quel mondo di fantasia che viveva nella mia testa. Fu allora che presi in mano le redini di tutto. Forse non sono stato io a scegliere i pupi: sono stati loro a scegliere me. Sono nato in una casa dove l'odore della colla, del legno appena tagliato e del rame lucidato era familiare quanto quello del pane. Mio zio Saro e mio nonno Alfredo Vaccaro — di cui porto il nome — vestivano





cuore di una civiltà. Io a quel cuore ho dato semplicemente le mie mani.

Quando ha iniziato a costruire Tosca, Cavaradossi e Scarpia, ha pensato prima ai personaggi dell'opera o ai pupi che sarebbero diventati?

Ho pensato prima di tutto a chi avrebbero dovuto guardare negli occhi. Un pupo non è una statuetta: è uno strumento drammaturgico. Nasce per essere visto da lontano, sotto una luce calda, mentre intorno suona un'orchestra o tuona la voce del puparo. Il lavoro è stato doppio. Da un lato sono entrato nella Tosca di Puccini, studiando la Roma del 1800: Palazzo Farnese, Castel Sant'Angelo, Sant'Andrea della Valle. Un pupo non può tradire il suo tempo storico, neanche quando è fatto di legno. Dall'altro, ho chiesto ai personaggi pucciniani di entrare nella nostra grammatica: la testa lavorata, gli occhi dipinti perché il pubblico legga l'anima a colpo

solo, gli abiti costruiti con la stessa solennità delle armature. Tosca doveva avere una bellezza ferita: il pubblico deve amarla prima ancora che canti. Poi, in laboratorio, accade sempre qualcosa di misterioso: a un certo punto smettono di essere personaggi dell'opera e cominciano a essere pupi. È lì che il puparo capisce di aver fatto bene il proprio lavoro: quando la creatura si stacca dal modello e inizia a vivere.

Che cosa deve avere un pupo per sostenere la forza scenica di un personaggio come Scarpia?

Deve avere il male dentro il legno. Un pupo buono si costruisce con la luce: occhi grandi, lineamenti aperti, armatura lucente. Un pupo cattivo si costruisce con l'ombra: lo sguardo obliquo, la bocca sottile, una piccola asimmetria che inquieta lo spettatore. Scarpia è un male sofisticato. Non è un orco: è un uomo di potere, un capo della polizia, un fedele del Re. Il suo male è elegante, e dunque elegante doveva essere anche il suo pupo. Ho lavorato la testa con un'attenzione quasi caravaggesca al chiaroscuro. Gli occhi sono più stretti del consueto, l'abito è di velluto, nei toni cupi.

Ma il vero segreto è nel peso: Scarpia è più pesante degli altri pupi. Il manovrante deve sentirne fisicamente la presenza, e quel peso arriva al pubblico come autorità minacciosa.

Un pupo non recita: è. E per essere Scarpia deve avere l'arroganza di una statua e la pericolosità di una lama.

Fe.Pe.



AEROITALIA

TUTTE LE ROTTE IN PARTENZA

DA SALERNO

A PARTIRE DAL 22/05



LUGLIO-AGOSTO 2026

MYKONOS

SANTORINI

IBIZA

**PALMA
DI MAIORCA**

AEROITALIA

**VOLA DA
SALERNO
CON
AEROITALIA**

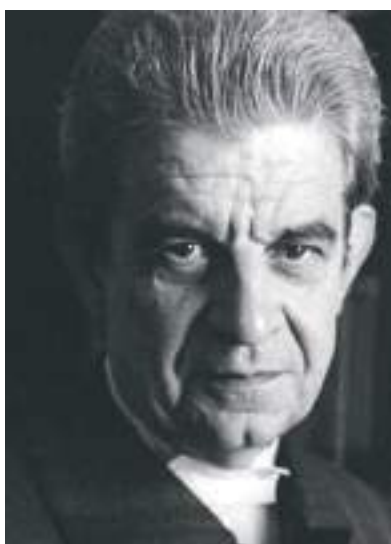


aeroitalia.com

Cultura

Note di filosofia

JACQUES LACAN SIAMO TUTTI COME CIPOLLE CIOÈ NON SIAMO, SE NON NEL DESIDERIO



Era forse poco comprensibile, scriveva in modo complesso, ma è stato geniale. Dentro il suo pensiero c'era la filosofia, la geometria, la fisica, la matematica e soprattutto la psicologia. Partì dal quesito di Freud secondo il quale non sappiamo neppure chi sia il nostro "io".

O meglio: il nostro pensiero non coincide con l'essere, come invece diceva Cartesio. Chi è dunque l'io? Per Lacan siamo qualcosa che ci sfugge. Inafferrabili. Follia vera è quella di colui che crede di essere qualcuno. Follia sono i re. Chiunque soffra di questa presunzione. Diceva che siamo più che altro delle cipolle: fatti di strati, uno sopra l'altro, della nostra storia e delle nostre vicende, niente di più. Una massa confusa e poco chiara. Destinati dunque a restare una maschera per tutta la vita, pronti però a cullarci del nostro narcisismo, ovvero della convinzione di essere qualcuno. E se non riusciamo in questo spesso diventiamo aggressivi: colpiamo l'altro perché rappresenta ciò che non possiamo essere. La nostra parte più interessante? Sicuramente l'inconscio, che per Lacan non è irrazionale, bensì una ragione che manifesta una verità profonda. Quale? I nostri desideri. E siamo arrivati a capo di tutto. Perché sono proprio i deside-

ri il motore della vita. Desideriamo essenzialmente di essere desiderati. Di essere dei perfetti e brillanti. E ci impegniamo in questo come i bambini fanno davanti agli occhi delle madri. Siamo buffi, ma teneri. Perché per Lacan la nostra esistenza dipende dall'altro. Che amiamo e odiamo allo stesso tempo perché alla fine siamo solo il risultato del suo amore e dalle sue attenzioni.

Vi.Sa.

“ SIAMO PIÙ CHE ALTRO DELLE CIPOLLE: FATTI DI STRATI, UNO SOPRA L'ALTRO, DELLA NOSTRA STORIA E DELLE NOSTRE VICENDE, DI PIÙ. UNA MASSA CONFUSA E POCO CHIARA. ”



Sport

LA RICETTA DELLA VITTORIA | LUCA ARCA è tra i tennisti più forti di sempre

Da anni è uno degli atleti più forti che il tennis in carrozzina italiano abbia mai avuto. Ma la storia di Luca Arca, protagonista fino a qualche settimana fa agli internazionali di Roma e tesserato con il TC Terranova Olbia, non è solo una questione di risultati, classifiche o titoli: è soprattutto una storia di coraggio, di resistenza e di quella forza silenziosa che si costruisce quando la vita decide di cambiare direzione all'improvviso.

A maggio era ad Alghero, con la nazionale, a giocarsi la qualificazione alla BNP Paribas World Team Cup Wheelchair Tennis. Un'altra sfida, uno dei tanti capitoli di un percorso che non è mai stato lineare. Perché prima di arrivare qui, Arca ha dovuto imparare a ricominciare.

Aveva 15 anni quando un incidente automobilistico gli ha amputato parte della gamba. Un momento che segna una frattura netta tra ciò che era e ciò che sarebbe diventato. Non è solo il corpo a cambiare, ma l'intera prospettiva. È in quello spazio difficile, fatto di adattamento e incertezza, che nasce la sua forza. Non come gesto improvviso, ma come costruzione quotidiana.

Il tennis in carrozzina arriva dopo, quasi come una risposta. All'inizio è un modo per rimettersi in movimento, poi diventa una sfida personale, infine una vera e propria identità. Arca riparte da zero, imparando nuovi equilibri, nuovi gesti, nuove regole. E soprattutto, imparando a non arretrare.

Quella determinazione lo porta, negli anni, a scalare il ranking mondiale fino al numero 24, raggiunto nel giugno 2023. Un risultato che certifica il suo valore a livello internazionale. Poi, ancora una volta, il percorso si interrompe: un infortunio lo tiene lontano dai campi per quasi un anno. Un altro stop, un'altra prova.

Ma è proprio lì che emerge la sua cifra più autentica. Arca non si limita a tornare: rilancia. Nel 2024 centra un traguardo storico, qualificandosi per le Paralimpiadi di Parigi, primo italiano di sempre nel tennis in carrozzina a riuscirci. Non è solo un risultato sportivo, è la dimostrazione concreta di quanto lontano possa arrivare chi sceglie di non fermarsi.

Oggi è numero uno in Italia e guarda avanti. Il ranking



mondiale — attualmente 73 — è solo una tappa di un percorso ancora aperto. L'obiettivo resta quello di entrare tra i migliori, spingersi fino ai tornei del Grande Slam e tornare sul palcoscenico olimpico, con Los Angeles 2028 già nel mirino.

Nel frattempo, continua a costruire anche a livello di squadra. Con il Tennis Club Terranova ha conquistato due scudetti consecutivi, insieme a Marco Pincella e Mario Cabras. Successi che si aggiungono a un palmarès personale fatto di quattro titoli italiani in singolare e cinque in doppio. Subito dopo Alghero, lo attende Roma e il palcoscenico degli Internazionali BNL d'Italia. Ma, al di là dei tornei, ciò che resta è il senso profondo del suo percorso. Perché la vera forza di Luca Arca non sta solo nei colpi o nei risultati. Sta nella capacità di trasformare ogni caduta in una ripartenza. E di continuare, ogni volta, a scegliere di andare avanti.

Tecnologia e Innovazione



La sovranità frammentata secondo Michele Filippelli

Michele Filippelli, professore universitario e studioso di diritto, nel suo saggio **Sovranità in crisi** affronta uno dei nodi più urgenti del nostro tempo: il rapporto tra intelligenza artificiale, potere e libertà. In un contesto in cui le decisioni si spostano sempre più verso sistemi automatizzati, la sovranità non è più solo una questione statale, ma un terreno conteso tra uomini, algoritmi e piattaforme. Con lui proviamo a capire cosa sta cambiando e, quale spazio resta alla decisione umana.

Nel suo libro, *Sovranità in crisi: intelligenza artificiale e controllo delle coscienze*, lei descrive un passaggio da una sovranità statale a una sovranità frammentata tra Stati, piattaforme e algoritmi: siamo già dentro questo nuovo equilibrio o siamo ancora in una fase di transizione?

L'epoca in corso vive una nuova età tecnologica, la quarta per l'esattezza, le cui inedite e sconosciute potenzialità mettono in crisi le certezze costruite nel tempo, compresa la sovranità.



Quest'ultima, insieme ai consociati (il popolo) e al luogo in cui essi vivono (il territorio), forma, dalla fine degli ordinamenti medievali, il trinomio degli elementi essenziali dello Stato moderno. Il presente, però, rivela come questi abbiano perso il loro smalto, non manifestando più aspetti granitici, ma, piuttosto, mostrando le crepe

di una evidente fragilità.

Tutto ciò provoca incertezza e suscita interrogativi, specialmente quando si equiparano la sovranità alla tecnologia, il territorio al cyberspazio, il popolo all'utenza.

Una realtà nei fatti già esistente che si traduce nell'incapacità di anticipare, disciplinare e governare l'irrefrenabile ascesa dell'intelligenza artificiale generativa nella quotidianità della vita.

Se davvero l'algoritmo può diventare una nuova forma di sovrano, quale ruolo resta alla responsabilità umana e chi risponde, in ultima istanza, delle decisioni prese dalle macchine?

L'algoritmo non è destinato a diventare una nuova forma di sovrano, ma, al contrario, aiuterà l'uomo a evolvere le sue scienze, a partire da quelle giuridiche, fondamentali per la pacifica convivenza umana, oggi visibilmente messa a dura prova. Il compito delle persone e delle istituzioni è, però, comprendere che le macchine devono essere educate, cioè addestrate, allenate e costantemente testate; soltanto successivamente potranno essere orientate o indirizzate per potenziare e migliorare le performance. Esperienze decisionali robotiche sono già presenti in diversi luoghi del mondo e il numero delle sperimentazioni è in crescita. Il sentiero, pertanto, sembra tracciato, è solo una questione di tempo, ciò che non è in discussione è il rigido controllo della macchina che spetterà sempre alla figura umana.

Quindi lei pensa che non dovremmo sentirci in competizione con le macchine; nessuno perderà il posto di lavoro insomma?

Il rapporto uomo-AI è di collaborazione, proiettato verso la fusione del positivismo umano con le abilità sovrumane della macchina. Questo evento, oltre a essere un grande passo in avanti del lungo percorso evolutivo della nostra specie, è già foriero di nuove professioni, anche nel mondo giuridico. Il cyberspazio di ricerca scientifica, GiuriMatriX Research (ndr di cui Filippelli è il direttore), ha creato, sviluppato e formato un gruppo di lawyers trainers, cioè giuristi esperti incaricati di allenare e testare ro-bot specializzati in distinte branche del diritto.

Cosa l'ha spinto a scrivere questo saggio proprio adesso? C'è stato un momento, un caso o un segnale preciso che le ha fatto capire che questo tema non era più rimandabile?

Lo studio ultradecennale della giurimetria, della giusti-

zia predittiva e della tecnologia applicata al diritto ha stimolato la volontà di scrivere un saggio che raccoglie le esperienze vissute negli anni, i risultati raggiunti, le riflessioni sviluppate, le considerazioni prospettiche e una personale teoria (*ndr teoria generale del riordino giuridico*) finalizzata al superamento dell'attrito regola-tecnica attraverso la ridisegnazione di nuovi sistemi giuridici avanzati.

Spesso i meccanismi della psiche umana sono imprevedibili, inducono la persona a fidarsi di chiunque offra risposte gradite, anche di un robot.

La perseverazione di questa condotta rischia di provocare in chi la esercita uno stato ipnotico che influenza impercettibilmente le decisioni assunte.

Per tali e tanti altri motivi reputo fondamentale la corretta comunicazione che può manifestarsi in diversi modi, dalla elaborazione e presentazione di progetti di ricerca scientifica all'Ateneo di appartenenza (ndr Università Ecampus) alla divulgazione editoriale (ndr nel caso di specie Armando Curcio editore).

In un mondo dove la sovranità è in crisi, l'intelligenza artificiale avanza e il controllo delle coscienze è in atto, serve un messaggio per disinnescare le erronee convinzioni e far sorgere almeno un dubbio che, come insegna Cartesio, rappresenta l'inizio della conoscenza.

Pubblicare è anche una scelta di sguardo: nel suo caso, con Armando Curcio Editore. Oggi un editore migliora un libro o lo rende semplicemente più pubblicabile?

Avere un editore solido e con una longeva esperienza agevola la riuscita di un progetto editoriale.

Nel caso di Sovranità in crisi ringrazio Armando Curcio editore che rappresenta, da cento anni, uno dei pilastri dell'editoria italiana, capace di estendere la sua missione culturale anche alla formazione accademica, divenendo nel tempo istituto universitario.

**“ L'EPOCA IN CORSO VIVE UNA
NUOVA ETÀ TECNOLOGICA, LA
QUARTA PER L'ESATTEZZA, LE CUI
INEDITE E SCONOSCIUTE POTENZIALITÀ
METTONO IN CRISI LE CERTEZZE
COSTRUITE NEL TEMPO,
COMPRESA LA SOVRANITÀ ”**

Salute e Benessere

Psicologia

UNA STORIA DELL'EROS Dalle vette del Monte Olimpo al Mile High Club

Nell'antica Grecia, Afrodite e Dioniso incarnano proprio questa intimità libera e travolgente, dove la passione dei sensi può trasformare ogni luogo in una gioia condivisa e il desiderio può sbocciare ovunque. Per gli antichi l'eros era un fuoco indomabile, un incendio che divora chi vi si abbandona e logora chi gli resiste.

Questa passione, che scorre come un fiume attraverso i secoli, ha sempre trovato i suoi spazi segreti e le sue fughe dalla routine, perché l'essere umano cerca da sempre quel brivido che lo fa sentire pienamente vivo. Non abbiamo inventato nulla: l'eccitazione del Mile High Club è solo l'abito moderno di un impulso antico.

Il concetto di Lovemaps di J. Money mostra come il rischio amplifichi il piacere, mentre gli studi di J. Lehmiller e M. Zuckerman rivelano che la possibilità di essere scoperti libera una scarica di dopamina.

Lo studio di A. Konopka spiega che infrangere le norme in spazi piccoli o non consueti trasforma il pericolo e la restrizione fisica in un invito irresistibile al piacere. Questi studi spiegano come l'ambiente "scomodo" diventi in realtà un acceleratore del desiderio, costringendo i corpi a una vicinanza totale e proibita.

Tuttavia, lasciarsi andare a questa frenesia non fa parte della natura di tutti, non c'è una cosa giusta o sbagliata in assoluto, ma c'è una cosa più o meno giusta per la singola persona. La vera maestria dell'intimità sta nel saper cambiare pelle e scenografia, variando i luoghi anziché le persone, sempre nel patto sacro del consenso. L'importante è che il rischio non diventi l'unico modo per accendersi, ma una delle tante sfumature possibili. D'altronde, i nostri gusti nella sessualità mettono radici profonde nel modo in cui abbiamo scoperto il sesso, in come abbiamo approcciato per la prima volta il nostro corpo e in come ci siamo dati piacere da soli; tutto ciò che seminiamo in quei momenti lo ritroviamo, cresciuto, nell'età adulta.

Ancora oggi, chi cerca intensità in un camerino di un negozio, in un cinema semibuio, in un ufficio vuoto o

Giulia Giannone
Psicologa e Psicoterapeuta
Psicosessuologa



nei bagni di un aereo, insegue quella vertigine primordiale che dissolve il mondo e rende un attimo indimenticabile.

Come cantavano i Negrita:

*"Fare sesso nascosti in un cesso
Fumarsi una Marlboro dopo l'amplesso
Oppure farlo in macchina di fianco alla strada
Buscarsi un raffreddore, male che vada
Sentirsi un po' animali, un po' primitivi
Sentire che respiri, sentire che vivi..."*

È questa la verità viscerale: aver sentito almeno una volta un brivido che fa girare la testa, mancare il respiro. Ricordandoci che certi istanti vibreranno sotto la pelle per sempre. A qualsiasi età, una canzone, un profumo, un sapore possono bastare a riportarci lì, come se fosse qui e ora, capendo quanto si è stati fortunati nell'aver provato anche solo una volta certe sensazioni.





ISOLA DI LA MADDALENA



Ma&Ma

GRAND HOTEL
RESORT & SPA

ADULTS ONLY

MA&MA
GRAND HOTEL RESORT

SPA

L'ANTICA ISOLA
GRAND HOTEL RESORT

GRANDHOTELMAEMA.COM

T. +39 0789 722 408





NEW

BERGAMO



FOGGIA

**DUE FREQUENZE
SETTIMANLI**

AEROITALIA



NEW

CUNEO



OLBIA

**DUE FREQUENZE
SETTIMANLI**