

PIANETA SALUTE

Anno XIX - n. 210 - € 9,00
fondato da michele cènnamo

MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO, TEMPO LIBERO E MUSICA



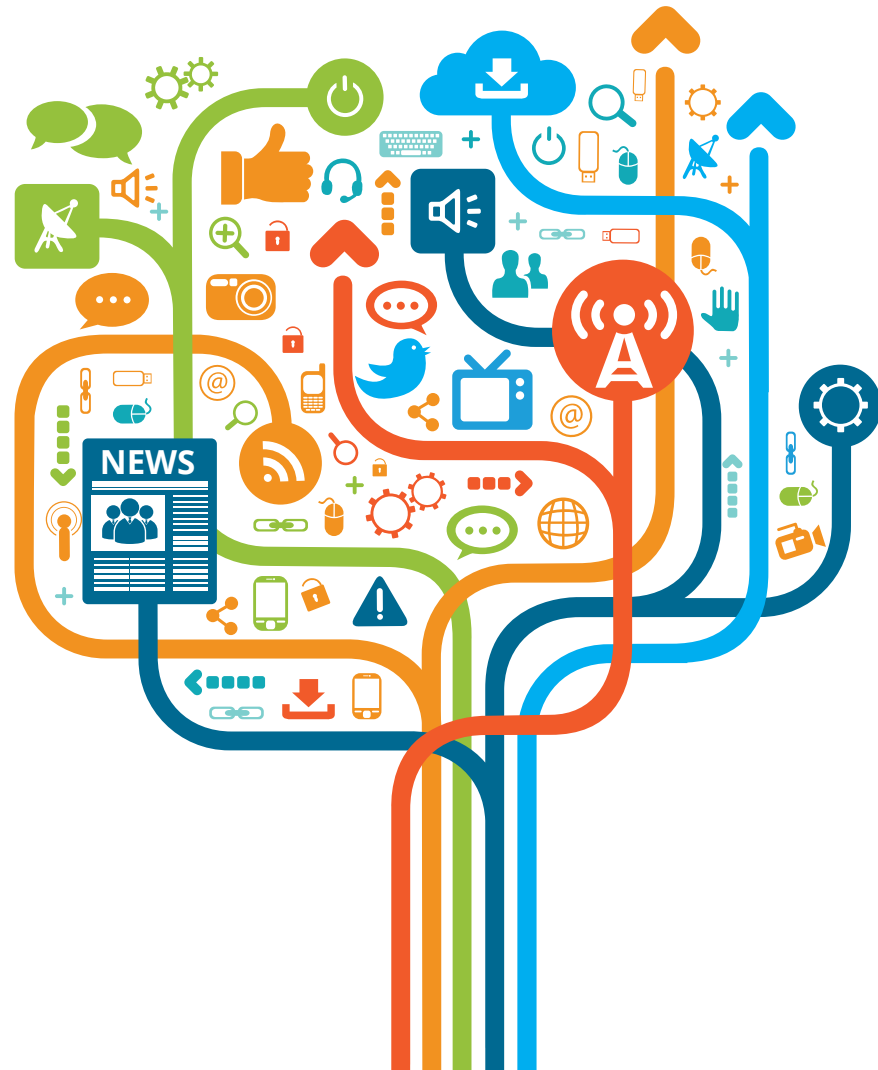
Un libro sull'Italia
di Luca Ricolfi
“La società
signorile
di massa”

Luca
Ricolfi
La società
signorile
di massa

Nasce a Milano

“Il Giardino del Poeta”

monitoraggio tv/radio
blog e web monitoring
monitoraggio stampa
social media listening
crisis management
social media analysis
competitors report
brand awareness
media analysis
measurement
fast report



- ## SOMMARIO

Il giornale, nato come free press, è spedito gratuitamente a rotazione ad una mailing list di: Medici, Ospedali, Cliniche Private, Poliambulatori, Studi Dentistici, Farmacie, Avvocati, Professionisti Aziende Sanitarie, Associazioni, Centri Sportivi, Centri Giovanili, Terme, Enti Fiere, Assessori Regionali e Comunali, Giornalisti, Agenzie di Pubblicità, Deputati, Senatori, Consolati, Camere di Commercio, Radio e Televisioni.

Meno 2 ore di sonno a notte

*Ecco quanto ci costa
non bere abbastanza acqua*

“ Il professor
Umberto Solimene
dell'Osservatorio
Sanpellegrino
spiega perché
bere poca acqua
può farci perdere 2
ore di sonno
a notte ”

la Redazione

Possono essere molti i motivi causa di una notte insonne o un riposo disturbato, dalla digestione che non va come dovrebbe ai troppi pensieri e preoccupazioni che non lasciano tranquilli. Ma uno dei motivi meno noti e scontati che potrebbero influire su una cattiva qualità del sonno facendoci dormire fino a due ore in meno a notte è bere poca acqua.

Dallo studio “Short sleep duration is associated with inadequate hydration”, pubblicato sulla rivista “Sleep” è emerso che chi beve troppo poco ha una scarsa qualità del sonno. I risultati sono scaturiti da due studi condotti negli Stati Uniti e in Cina che

rispettivamente hanno preso in considerazione 9.559 e 11.903 persone. I criteri di valutazione utilizzati per analizzare la durata e la qualità del sonno - in relazione allo stato di idratazione dell'organismo - si sono basati, oltre alla compilazione di interviste dirette e via computer, su due parametri analitici dell'urina, ovvero la densità e la composizione ionica (sali disciolti). In entrambi gli studi non sono state coinvolte persone con patologie renali o che facessero uso di farmaci che potessero interferire con i risultati.

“Lo studio ha messo in evidenza che i valori elevati di densità urinaria (maggiori di 1020 g/ml) e di contenuto salino (maggiore di 831mOsm/kg) sono indici di scarsa idratazione e portano ad un accorciamento della durata del sonno di circa due ore legate a modificazioni nel rilascio dell'ormone antidiuretico (vasopressina) con interferenza dei ritmi circadiani (risveglio). In sostanza l'organismo disidratato si difende producendo vasopressina per non perdere liquidi influenzando però sul risveglio anticipato” - spiega il Professor Umberto Solimene, dell'Università degli Studi di Milano ed esperto dell'Osservatorio Sanpellegrino.

L'acqua, quindi, oltre ad essere alla base del benessere del nostro organismo in generale, può anche aiutarci a dormire bene.

Una relazione, quella tra acqua e sonno, poco scontata: “Non dimentichiamo - prosegue il professor Solimene - “che l'acqua può contribuire ad avere una buona digestione, un altro degli aspetti che aiuta a dormire bene. In particolare, le acque minerali bicarbonato-solfate, grazie alla presenza di questi due sali minerali, stimolano l'attività del fegato e del pancreas, riducendo l'acidità gastrica e favorendo l'azione degli enzimi digestivi. È importante ricordare anche che l'acqua minerale contiene altri oligoelementi utili per mantenere il regolare ciclo veglia-sonno, come il magnesio e il potassio. Al contrario, una carenza di questi due elementi può condurre a insonnia ed a irritabilità”.




S.PELLEGRINO

Sanpellegrino è l'azienda leader nel campo del beverage in Italia, con acque minerali, aperitivi analcolici, bibite e tè freddi. I suoi prodotti, sintesi di benessere, salute ed equilibrio, sono presenti in 150 Paesi attraverso filiali e distributori sparsi nei cinque continenti.

Sanpellegrino, come principale produttore di acqua minerale, è da sempre impegnata per la valorizzazione di questo bene primario per il Pianeta e lavora con responsabilità e passione per garantire a questa risorsa un futuro di qualità. Un impegno che passa anche attraverso la promozione dell'importanza di una corretta idratazione: Sanpellegrino infatti sostiene e diffonde i principi di benessere psico-fisico legati al corretto consumo di acqua, facendosi portavoce dell'“educazione all'idratazione” attraverso un programma che promuove il consumo quotidiano della corretta quantità di acqua, a seconda delle diverse esigenze e stili di vita.

Europa-Cina

Al via il progetto “IC2PerMed” per la Medicina personalizzata

la Redazione

“*Coordinatore scientifico del progetto è il Professor Walter Ricciardi, Ordinario di Igiene generale e applicata all'Università Cattolica*”

Un ponte Europa-Cina per la ricerca nella Medicina Personalizzata: è questo “IC2PerMed - Integrating China in the International Consortium for Personalised Medicine” il progetto finanziato dal Programma Europeo Horizon2020 nella call “Actions in support of the International Consortium for Personalised Medicine” (SC1-HCO-01-2018-2019-2020), che prende il via oggi nel kick-off meeting che si svolgerà fino a mercoledì 19 febbraio presso il Centro Congressi Europa del campus di Roma dell'Università Cattolica (L. go F. Vito, 1).

Questa collaborazione di ricerca si inserisce a pieno titolo nel quadro del rapporto di collaborazione e amicizia tra l'Università Cattolica e la Cina di cui sono espressione anzitutto le attività dell'Istituto Confucio (giunto al decennale) e lo scambio di docenti e studenti tra l'Ateneo del Sacro cuore e università cinesi. A testimonianza di questi legami, in occasione della Festa delle Lanterne l'Università Cattolica ha nei giorni scorsi espresso solidarietà alla comunità

cinese con messaggio in cui “l'Ateneo deplora le forme di sinofobia e intolleranza che si sono manifestate a seguito delle notizie sull'epidemia di Coronavirus”.

Il progetto “IC2PerMed” realizza un'Azione di Coordinamento e Supporto mediante un budget di 1.7 milioni di euro ed è realizzato da Università Cattolica e Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e ha l'obiettivo di fornire soluzioni comuni, efficaci ed efficienti che permettano a cittadini europei e cinesi di accedere, nel prossimo futuro, a soluzioni sanitarie personalizzate, intelligenti ed inclusive, e che contribuiscano ad una maggiore sostenibilità dei sistemi sanitari.

Il coordinatore scientifico del progetto è il Professor Walter Ricciardi, Ordinario di Igiene generale e applicata all'Università Cattolica, con la partecipazione della Professoressa Stefania Boccia e del Professor Giulio De Belvis, docenti di Igiene generale e applicata alla Facoltà di Medicina e chirurgia dell'Università Cattolica.

“E' motivo di grande soddisfazione coordinare questo importante progetto europeo che rappresenta una prima e concreta risposta alle esigenze assistenziali della Cina in un momento in cui questo paese è sottoposto ad una pressione fortissima dall'epidemia di Coronavirus – afferma il professor Ricciardi, rappresentante dell'Italia nell'Executive Board dell'Organizzazione Mondiale della Sanità - Soltanto insieme è possibile vincere le importanti sfide sanitarie in un pianeta sempre più interconnesso”.

Con una durata di quattro anni, il progetto promuove e definisce approcci, standard e priorità comuni di ricerca e sviluppo tra Europa e Repubblica Popolare Cinese nel campo della Medicina

Personalizzata, al fine di guidare in maniera sinergica il suo processo di implementazione nella pratica sanitaria e creare un'agenda comune per agenzie, enti, ricercatori e policy maker. Questa Azione di Coordinamento e Supporto favorirà l'accesso alla Medicina Personalizzata da parte dei cittadini di tutto il mondo, contribuendo quindi a uno dei Sustainable Development Goals (SDG) delle Nazioni Unite, volto ad “assicurare la salute e il benessere per tutti a tutte le età”.

Il Consorzio IC2PerMed include, oltre a Università Cattolica e Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS, altri prestigiosi Partner a livello europeo ed Internazionale: quattro enti in Europa (Telethon, Steinbeis 2i GmbH, BBMRI-ERIC, inno TSD), tre organizzazioni cinesi (BGI Research, National Cancer Center of China, Università Tsinghua) ed l'organizzazione internazionale World Federation of Public Health Association (WFPHA).

“*Si chiama “Integrating China in the International Consortium for Personalised Medicine” e vede capofila l'Università Cattolica e la Fondazione Policlinico Agostino Gemelli IRCCS per creare sinergie di ricerca e innovazione nelle scienze della vita tra i Paesi UE e la Cina. Il progetto s'inserisce nel quadro dei rapporti di collaborazione e amicizia dell'Ateneo con la Cina di cui si segnala il recente messaggio di solidarietà alla comunità cinese per l'emergenza Coronavirus*”



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Espresso Italiano Champion

Il veneto alessandro zuccolo in semifinale

la Redazione

“Alessandro Zuccolo, vincitore della gara di selezione di Espresso Italiano Champion 2020 organizzata da Dersut Caffè racconta la sua esperienza nel mondo dell'espresso”

Il veneto Alessandro Zuccolo, 19 anni di Este, è tra i concorrenti italiani ad approdare alle fasi finali di Espresso Italiano Champion, l'evento internazionale promosso dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) che vedrà i migliori baristi di diversi paesi sfidarsi a suon di espresso italiano e cappuccino. Sarà lui infatti tra gli italiani che parteciperanno alle semifinali italiane in programma l'11 giugno in Mumac Academy a Binasco (MI).

Il giovane studente della scuola alberghiera Cipriani di Adria (RO), Alessandro Zuccolo, vincitore della gara di selezione organizzata da Dersut Caffè (azienda socia dell'Istituto) racconta la sua esperienza nel mondo dell'espresso con la grande passione che lo lega a questa professione. «Quando vi è la qualità basta seguire le semplici regole di preparazione dell'espresso italiano per offrire un espresso perfetto – afferma il giovanissimo studente – con queste semplici consapevolezze, l'espresso si presenta da sé, basta accompagnarlo col sorriso». «Chi svolge servizio in sala come me ha un ruolo importantissimo per qualsiasi azienda, siamo dei veri e propri venditori – continua Zuccolo – certamente questo è un lavoro duro e stancante, ma ricco di soddisfazioni e io sogno di diventare un maitre di rilievo».

Espresso Italiano Champion. In tutta Italia sono numerosi i professionisti alla prova nelle gare di selezione per accedere alle finali nazionali di Espresso Italiano Champion 2020, il campionato internazionale baristi promosso dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) giunto quest'anno alla sua settima edi-

zione internazionale. Una gara giocata a colpi di espresso e cappuccini perfetti, da preparare correndo contro il tempo (solo 11 minuti a disposizione del candidato), sotto gli occhi dei giudici tecnici e sottoposti al giudizio, impietoso perché cieco, dei giudici sensoriali che operano in modo “blind” secondo gli standard dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Ogni anno si sfidano circa 400 baristi da tutto il mondo. All'edizione 2019, vinta dall'italiano Stefano Cevenini, hanno aderito Italia, Germania, Regno Unito, Bulgaria, Russia, Cina, Corea, Taiwan, Giappone e Thailandia. Nelle edizioni passate l'Italia ha espresso due campioni internazionali, Grecia, Taiwan e Corea uno a testa.

L'Istituto Espresso Italiano. L'Istituto Espresso Italiano (IEI), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine per caffè e macinadosatori e altre aziende della filiera, tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità. Oggi conta 34 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro. Maggiori info: www.inei.coffee.

*Alessandro Zuccolo,
Espresso Italiano Champion 2020*



i ISTITUTO
ESPRESSO
ITALIANO



Roberta Musi e Parma Capitale della Cultura

“ *Sulle serrande parmensi si leggono allora Violetta, Leonora e Gilda, ma anche scritte di scene tratte da il Rigoletto, La Traviata e il Trovatore incorniciate in un ricamo liberty* ”



di **Francesco Franza**

Mirati e preziosi gli eventi per Parma Capitale della Cultura 2020, ad iniziare de “I BORGHI D’ARTE” progetto pittorico ideato da ARTKADEMY e realizzato da Roberta Musi. La presentazione ufficiale di questo progetto è per il giorno lunedì 27 gennaio 2020 alle ore 10,30 presso Borgo S. Biagio in Parma, e cade proprio nell’anniversario della morte di Giuseppe Verdi (27 gennaio 1901 a Milano). Brillante e fantasioso questo progetto capace di veicolare l’arte nell’ambiente del quotidiano e far così parlare di arte ambientale. Il progetto che ha per titolo “le donne di Verdi” è stato realizzato per omaggiare le figure femminili nelle opere del maestro Verdi attraverso un racconto non tradizionale. Un lavoro di rigenerazione di semplici serrande, studiato per inserirsi delicatamente tra i vicoli della città ed andare a costruire la prima tappa dei Borghi d’Arte di Parma. Il progetto, oggi incentrato su 8 serrande punta ad ampliarsi nei prossimi anni.

Tutto avviene nel solco di Parma Capitale della Cultura 2020; così sono espressi il Sindaco Federico Pizzarotti e l’Assessore alla Cultura Michele Guerra: “Costruiremo spazi e tempi di incontro e di dialogo, riconoscendo la ricchezza multiculturale della nostra storia trasformando con essa il nostro sguardo sull’oggi. Avremo il compito di suscitare cultura nei quartieri, di creare pensiero e benessere insieme a tutte le istituzioni e le associazioni della città, arrivando, con ogni sforzo, a coinvolgere ogni singolo cittadino. Lo faremo senza dimenticare che stiamo parlando all’Italia, che dobbiamo guardare sempre fuori dai nostri confini, perché Italia significa Europa e, di nuovo, il grande Tempo che ci ha portati fino a questo traguardo”.

E adesso torniamo all’evento delle 8 serrande, ovvero arte a cielo aperto. Serrande disseminate tra i borghi di Parma. Ecco Violetta, Leonora e Gilda, sono tre protagoniste di Verdi e nessuna di loro va incontro a un lieto fine, tutte in qualche modo si sacrificano per i loro amati. Il lavoro eseguito non va a certificare e analizzare il loro ruolo

all’interno delle opere verdiane, ma piuttosto a rivendicarne l’importanza e la bellezza, la centralità e il coraggio delle loro figure nel lavoro del grande musicista Verdi, e dunque sono

state costruite precise identità visive e immagini in cornice. Di grande rilievo le cornici liberty che sottolineano l’epoca e la storia. Questa è solo a prima parte di un progetto che proseguirà negli anni; si cerca di rendere a misura d’uomo con propria e storica visibilità artistica le vie della città; un lavoro di rigenerazione di semplici serrande di negozi studiato per inserirsi senza forzature tra i vicoli della città andando così a costruire la prima tappa dei Borghi d’Arte per Parma. L’Artista Roberta Musi, parmense doc, ha ricevuto dal Don Carlo Presidente del Club dei 27 (Gruppo appassionati verdiani) una lettera con queste paro-



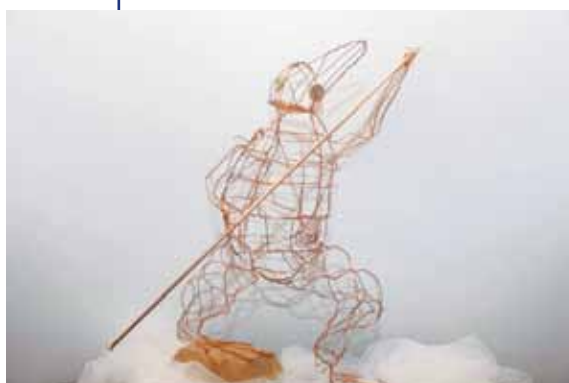
le: “ Mi ha colpito il tuo Verdi penseroso. Dipinto bellissimo e molto significativo. E’ lui, è proprio lui, il Giuseppe Verdi sempre penseroso, triste. Il Verdi che nelle notti caldissime dell’estate della Bassa usciva e stava ore fuori casa, per sentire il canto dei grilli, degli uccellini. Quelli che poi riproduceva nelle sue opere, nelle introduzioni. Non è un caso che il Maestro abbia composto una sola opera buffa, --l’ultima il Falstaff - dopo tante tragedie piene di odio, di vendette, di duelli, di spargimenti di sangue. Eccio perché è davvero Verdi quello - così penseroso- che tu hai dipinto...Grazie Roberta. Grazie davvero per quello che hai fatto per la nostra bella città di Parma Grazie a te ed Artkademy. Grazie perché celebrate Verdi e date un contributo importante per la musica: una cultura che tutti noi dovremmo onorare e che non dobbiamo assolutamente disperdere”.

Sulle serrande parmensi si leggono allora Violetta, Leonora e Gilda, ma anche scritte di scene tratte da il Rigoletto, La Traviata e il Trovatore incorniciate in un ricamo liberty, e il ritratto di Verdi in cui la Musi squaderna tutta la sua bravura accendendo il personaggio anche di anima e sentimento. E’ così che Parma con la sua storia passata e con quella recente, come il progetto dei Borghi d’Arte, vive la nomina a Città Capitale della Cultura 2020.



Primo Levi scrittore e scultore *Nel centenario della nascita*

di **Francesco Franza**



In occasione del centenario della nascita di Primo Levi, testimone della Shoah, alla GAM di Torino una mostra su un aspetto poco conosciuto dello scrittore, quello di sensibile scultore. Testimone nel senso più profondo del termine, perché fu realmente capace di raccontare e di farlo in modo coinvolgente. Perciò opere come *Se questo è un uomo* (1947) e *I sommersi e i salvati* (1986) sono da considerarsi imprescindibili nelle biblioteche e nelle nostre coscienze contemporanee. Al centro c'è sempre l'idea che la cultura, intesa in senso coinvolgente, che ha a che fare tanto con la sensibilità della poesia che con la razionalità del pensiero libero, sia il primo antidoto al male in ogni sua forma, politica e non. Le testimonianze di Primo Levi. Primo Levi non fu solo testimone della Shoah, bensì anche scrittore e narratore di altri temi. Ma anche quando parla della sua passione per la chimica, della sua simpatia per la patafisica di Ionesco e Jarry, dei giochi matematici e di intelligenza, quell'idea di cultura e di primato dell'intelletto e dell'interiorità, la capacità di osservazione e di ascolto, non vengono mai a mancare. Il rapporto di Levi con i materiali, con la chimica, appunto, e la matematica, aveva infatti un personalissimo tono poetico, una visione quasi fiabesca del mondo e della conoscenza che, pur rispettandone sempre l'intrinseca razionalità scientifica, gli permise di trattare quelle materie come spunti e stimoli per la propria produzione di scrittore e narratore. E alla GAM, ancora un aspetto poco conosciuto di Primo Levi. Oltre alla chimica e alla scrittura, Levi aveva anche un'altra passione, di queste, a suo modo, sorella, ossia costruiva piccole sculture con fili di rame, e sono queste a popolare la mostra allestita presso la Wunderkammer della Gam di Torino. La mostra è stata realizzata in collaborazione con il Centro Internazionale di Studi Primo Levi, che ha sede a Torino. In esposizione, maschere, figure animali, racconti e bozzetti autografi e altro materiale. Le sculture sono delicatissime, minimali ma dall'intensa qualità poetica. Coccodrilli, rinoceronti, millepiedi e altri animali, anche fantastici, prendono forma dalla materia del rame e sono associate dai curatori a brevi frasi tratte dai testi di Levi e dai suoi racconti. Parole e figure narrano dell'amore per la natura e per la vita che caratterizzò sempre e in ogni forma l'opera di Primo Levi.

TitoloTV
Dirette in Live Streaming, Video Recording per ogni evento richiesto sul suolo nazionale

Uno sguardo costante sul mondo ogni settimana con le nostre rubriche e molto altro.....

Il tuo evento può diventare Live con LEO

Se sei imprenditore, azienda, professionista, privato, etc. e stai per organizzare un evento, sappi che puoi farlo in diretta sul web e renderlo disponibile ad un pubblico molto più ampio.

Tutto questo è possibile grazie al servizio in streaming L.E.O.© (Live Event Online) del canale web televisivo il TitoloTV e depositato in SIAE.

Per informazioni su registrazioni video, dirette streaming, sponsorizzazioni, preventivi o altro.

Chiamare i seguenti numeri

☎ **051-6310664**
349-3925007

o inviare un email al seguente indirizzo

✉ **redazione@titolotv.it**

🌐 **www.titolotv.it**

Perché ricorrere al live

- per dare visibilità agli organizzatori, relatori, sponsor e non ultimo per importanza, alle strutture ospitanti l'evento.

- Per aumentare quella fetta di platea che non può essere presente in loco per impegni logistici o lavorativi.

- Utile anche per organizzare le conferenze stampa in streaming con possibilità di interazione tra media e relatori anche via web

“La società signorile di massa”

Un libro sull'Italia di Luca Ricolfi

di **Francesco Franza**

“*Compone un ritratto di straordinaria intelligenza, senza alcun giudizio morale, per nulla ideologico, mirato e spietato*”



Può una società signorile essere anche di massa? Con questa interrogativa definizione, Luca Ricolfi introduce una nuova, categoria interpretativa, che scardina le idee correnti sulla società in cui viviamo. Oggi, per la prima volta nella storia d'Italia, ricorrono insieme tre condizioni: il numero di cittadini che non lavorano ha superato ampiamente il numero di cittadini che lavorano; l'accesso ai consumi opulenti ha raggiunto una larga parte della popolazione; l'economia è entrata in stagnazione e la produttività è ferma da vent'anni.

Questi tre indicatori, forse sorprendenti ma documentabili, dati alla mano, hanno aperto la strada all'affermazione di un tipo nuovo di organizzazione sociale, che poggia su tre pilastri: la ricchezza accumulata dai padri, la distruzione di scuola e università, un'infrastruttura di stampo para-schiavistico.

Luca Ricolfi compone un ritratto di straordinaria intelligenza, senza alcun giudizio morale, per nulla ideologico, mirato e spietato. Un libro rivoluzionario, che pone alcune domande essenziali: l'Italia è un caso unico o anticipa quanto accadrà su larga scala in Occidente? E, soprattutto, qual è il futuro di una società in cui molti consumano e pochi producono? Jacopo ha una trentina di anni; laureato, sta cercando lavoro ma per ora ha trovato, con difficoltà, solo occupazioni retribuite non un granché; però ha una famiglia che lo ama e ha supportato le sue scelte; è figlio unico; vive con i genitori nella

casa di famiglia e trascorre parte delle sue vacanze nella casa di villeggiatura che mamma e papà, o i nonni, hanno al mare.

E il tempo passa. Jacopo è l'esemplare tipo di neet a cui Luca Ricolfi fa riferimento nel suo “La società signorile di massa”, appena uscito per i tipi de La Nave di Teseo. Statistico, sociologo, politologo e interprete profondo della condizione giovanile, con il suo nuovo libro Ricolfi descrive una nuova classe italiana che bene assorbe i tratti contrastanti della nostra società e ne fa comprendere le diverse sfaccettature: da un lato un paese sempre più povero, dove cresce il disagio ed il divario sociale ed aumenta il numero dei dropouts, dall'altro quello di un paese dove ancora si vive e si invecchia bene, il benessere cresce; la qualità della vita migliora. Ed è lo stesso titolo, certo curioso, a spiegare le ragioni di questa complementarità di valutazioni così opposte: un società signorile di massa è quella nella quale chi consuma senza produrre ormai è più numeroso di chi lavora e produce. Un dato di fatto, dice Ricolfi che spiega come, per la prima volta nella storia d'Italia, ricorrono insieme anche altre due condizioni: l'accesso ai consumi opulenti ha raggiunto una larga parte della popolazione; la produttività ha cessato di crescere e l'economia è entrata in stagnazione.

Il risultato è quello di una società sempre più diseguale non solo nel lavoro ma anche nei diritti e nella percezione della realtà. Ricolfi non dà valutazioni morali di sorta ma va a fondo nel fenomeno, cercando le motivazioni che hanno portato alla società del “Carpe diem” in cui l'Italia sta galleggiando e chiedendosi quali siano le prospettive e il futuro. Il caso dell'Italia emerge in tutta la sua singolarità, scrive Ricolfi: “Abbastanza prosperi per permettere a tanti di noi di non lavorare, non siamo abbastanza produttivi per permetterci di conservare a lungo la nostra prosperità”. Un equilibrio decisamente precario e destinato a rompersi, nel quale però ci stiamo cullando in un processo di lenta ‘argentinizzazione’. Invece, dice Ricolfi, “vedere quello che siamo diventati sarebbe il primo passo, un passo doloroso ma indispensabile per conservare il nostro benessere e migliorare la nostra vita”.

Luca Ricolfi (Torino, 1950), sociologo, insegna Analisi dei dati presso l'Università di Torino. Ha fondato la rivista di analisi elettorale “Polena” e l'Osservatorio del Nord Ovest. Attualmente è Presidente e responsabile scientifico della Fondazione David Hume.

Fra i suoi libri: Perché siamo antipatici? (2005), Tempo scaduto. Il contratto con gli italiani alla prova dei fatti (2006), Illusioni italiane (2010), Il sacco del Nord (2012), La sfida. Come destra e sinistra possono governare l'Italia (2013), L'enigma della crescita (2014), Sinistra e popolo (2017).

“*Un libro rivoluzionario, che pone alcune domande essenziali: l'Italia è un caso unico o anticipa quanto accadrà su larga scala in Occidente? E, soprattutto, qual è il futuro di una società in cui molti consumano e pochi producono?*”

Chiara Parisi

Un'italiana direttrice del Centre Pompidou-Metz

di **Francesco Franza**

“A riportare l'indiscrezione, ancora non ufficiale, il quotidiano *Le Figaro*. E dunque, da Villa Medici a Roma al Centre Pompidou-Metz a Parigi. Per Chiara Parisi si tratta di un ritorno in Francia”

Adesso ci giunge notizia che nel giro di valzer nell'organigramma delle istituzioni culturali francesi, Chiara Parisi, italiana, romana, è stata nominata direttrice del Centre Pompidou-Metz, al posto di Emma Lavigne, chiamata a sua volta per il ruolo di presidente del Palais de Tokyo di Parigi. A riportare l'indiscrezione, ancora non ufficiale, il quotidiano *Le Figaro*. E dunque, da Villa Medici a Roma al Centre Pompidou-Metz a Parigi. Per Chiara Parisi si tratta di un ritorno in Francia. Ecco il suo profilo e le sfide che la attenderanno.



“La questione della successione era cruciale. Il lavoro svolto fino a ora è stato talmente buono che è stato difficile pensare a una nuova scelta ma già sono stato sollevato quando ho visto la quantità di candidature e la scelta finale è stata presa all'unanimità», ha dichiarato a *Le Figaro* Serge Lasvignes, presidente del Centre Pompidou, direttamente da Shanghai. Infatti, in questi giorni, il board del museo francese si trova in Cina per l'inaugurazione del Centre Pompidou x West Bund. Chiara Parisi, nata a Roma nel 1970, ha ricoperto l'incarico di curatrice a Villa Medici dal 2017 e, prima ancora, dal 2011 al 2016, ha curato i programmi culturali della Monnaie de Paris, la zecca nazionale della Francia. In questa occasione si è distinta per l'organizzazione di progetti ad ampio respiro e coinvolgendo diversi linguaggi della contemporaneità, dal Flea Market di Rob Pruitt alla mostra di Mohamed Bourouissa, dal Musée d'Art Moderne – Département des Aigles di Marcel Broodthaers, ai concerti di musica d'avanguardia. L'ultimo progetto alla Monnaie, nell'ottobre 2016, fu “Not Afraid of Love”, la più grande mostra europea di Maurizio Cattelan. Per diversi anni, Chiara Parisi ha anche diretto il Centre International d'art et du paysage – île de Vassivière nel Limosino, una zona paesaggistica molto rinomata.

La sua nomina al Pompidou-Metz dovrà essere ratificata il 28 novembre, dal consiglio di amministrazione del museo, che comprende anche diverse autorità pubbliche, come il sindaco della regione metropolitana di Metz, Jean-Luc Bohl, che però ha già espresso il suo favore: “Chiara Parisi è stata scelta all'unanimità dalla giuria, tra sei candidati provenienti da tutto il mondo”.



Insieme, al servizio delle vostre idee

Chi siamo

GM Service Call si definisce un "Contact Center boutique" poiché opera solo su attività a valore attraverso processi di outsourcing aziendale.

Vanta un'esperienza ventennale nella gestione di attività inbound e outbound lavorando sulla qualità, flessibilità ed efficacia dei servizi, offrendo un elevato valore aggiunto alle attività svolte.

L'esperienza, la passione e l'attenzione al cliente rivestono da sempre uno degli aspetti prevalenti della missione aziendale, al fine di comprendere e soddisfare le esigenze dei clienti e dei loro prodotti.

La piena condivisione degli obiettivi sono stimoli continui a creare valore con il cliente e per il cliente.

Servizi

Outbound

Telemarketing
Teleselling
Presa Appuntamenti
Campagne Rinnovi
Eventi Fieristici

Inbound

Customer Care
Help Desk
Gestione Reclami
IVR Interactive Voice Response
Assistenza Emergenze 24 Ore

Back Office

Data Entry
Riqualficazione e Aggiornamento Anagrafiche
Gestione E-mail e Reclami
Live Chat e SMS Marketing

Reportistica

ANALISI DELLE PERFORMANCE E TUTELA DEI DATI



Reportistica giornaliera, settimanale e mensile

Analisi costante per un controllo giornaliero delle performance di servizio

Valorizzazione dei dati raccolti al fine di restituire un patrimonio informativo sempre più dettagliato

Contatti

Viale Monza 7
20127 – Milano
Italia

E-mail: info@gmservicecall.it

T. 02.22175092 - M. 371.3578394

www.gmservicecall.it



Il Premio Umberto Agnelli 2019 alla scrittrice giapponese Yoko Uchida

di **Francesco Franza**

“ Il premio
è stato istituito per
volontà di Umberto
Agnelli (1934 -
2004), presidente
della Fondazione
Italia Giappone e
del Segretariato
Italiano dell'Italy
Japan Business
Group ”



L'ambasciatore Umberto Vattani
e Yoko-Uchida

Il “Premio Umberto Agnelli 2019” è stato consegnato oggi a Tokyo, all'Istituto Italiano di Cultura, nel corso della XXXI sessione dell'“Italy Japan Business Group” dal presidente della Fondazione Italia Giappone, vice presidente e presidente pro tempore dell'IJBG, amb. Umberto Vattani. Ad aggiudicarselo è stata la giornalista e scrittrice giapponese Yoko Uchida. Ama l'Italia, anche quella dei borghi, tuttora poco conosciuta presso il grande pubblico internazionale. Titolare dell'agenzia giornalistica e fotografica Uno Associates Inc., ha scritto numerosi articoli e libri sull'Italia – da “Prego un cappuccino italiano” PHP Institute Inc., Tokyo, due volumi del 1995 e 1999, a “Venezia da un'altra fondamenta”, Shueisha Co.,Ltd., Tokyo, 2017 - esaminando i vari aspetti del Bel Paese con brio e maestria, tanto da meritare numerosi premi letterari.

Tra le sue opere: il pluripremiato la “Casa di Gino” e “Montereggio. Vicissitudini dei librai viaggiatori da un paesino”, Hojosh Publishing Co.,Ltd., Tokyo, 2018. Montereggio, i cui librai hanno dato origine al Premio Bancarella, si trova in Lunigiana. Con questo piccolo centro la scrittrice giapponese



ha costruito un rapporto sentimentale intenso e profondo, tanto da promuovere un'iniziativa culturale tra gli scolari montereghini al fine di far loro conoscere l'arcipelago nipponico. Alla cerimonia erano presenti gli ambasciatori giapponese a Roma, Keiichi Katakami, quello italiano a Tokyo, Giorgio Starace, e il direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, Paolo Calvetti, nonché numerose altre personalità.

“Si tratta”, ha commentato l'ambasciatore d'Italia in Giappone, Giorgio Starace, “di un doveroso riconoscimento all'attività della dott. Uchida, brillante divulgatrice giapponese della cultura italiana e delle bellezze dei territori del nostro Paese. La visione che dell'Italia offre Yoko Uchida”, ha rilevato da parte sua l'ambasciatore Umberto Vattani, “è per molti versi interessante e talvolta sorprendente. In ogni caso utile e culturalmente rilevante”. Due anni fa il premio Umberto Agnelli andò a Takayuki Terashima, produttore della trasmissione televisiva “Storia dei borghi italiani” che ha sin qui raggiunto oltre trecento puntate.

Il premio è stato istituito per volontà di Umberto Agnelli (1934 - 2004), presidente della Fondazione Italia Giappone e del Segretariato Italiano dell'Italy Japan Business Group, per dare un segno di riconoscimento a professionisti italiani e giapponesi della carta stampata, del mondo dell'informazione e della divulgazione italiani e giapponesi che operano nel diffondere e approfondire la conoscenza dei due Paesi nei vari aspetti politici, economici, sociali e culturali.

Organizzato dalla Fondazione Italia Giappone di cui fa parte il Policy Advisor Mattia Carlin, e denominato inizialmente come “Premio Giornalistico Italia Giappone” è stato attribuito per la prima volta nel 1992. In seguito alla scomparsa del Dottor Agnelli, il Consiglio di Amministrazione della Fondazione ha deliberato di dedicarlo alla sua memoria.

I premiati delle precedenti edizioni: Marco Panara de “La Repubblica”; Guido Busetto de “Il Sole 24 Ore”; Vittorio Zucconi del gruppo l'Espresso; Pino Di Salvo della Rai; Nello Puerto della Rai; Ernesto Toaldo dell'ANSA; Vittorio Volpi per i suoi articoli sul “Corriere della Sera”; Mauro Mazza, già direttore del TG2 Rai; Roberto Maggi dell'ANSA; Pio d'Emilia di Sky Tv; Stefano Carrer de “Il Sole 24 Ore”; Giulia Pompili de “Il Foglio”; Akira Kobayashi, corrispondente da Milano del quotidiano “NihonKeizai” (NIKKEI) il più importante giornale economico giapponese; Mario Sechi, direttore dell'AGI, già direttore de “Il Tempo”; Shuichi Habu, già direttore del Dipartimento Culturale e corrispondente in Italia dello “Yomiuri Shimbun”, il principale quotidiano nazionale giapponese; Stefania Viti, autrice di articoli e libri su vari aspetti della cultura giapponese; Takayuki Terashima produttore del programma TV “Racconti dei borghi d'Italia”.



La giornalista e scrittrice giapponese
Yoko Uchida

“ Giorgio
Starace,
ambasciatore
d'Italia in
Giappone, ha
commentato:
“Si tratta di
un doveroso
riconoscimento
all'attività della
dott. Uchida,
brillante
divulgatrice
giapponese della
cultura italiana e
delle bellezze dei
territori del nostro
Paese ”

La Political Art di Raffaele Scaglione

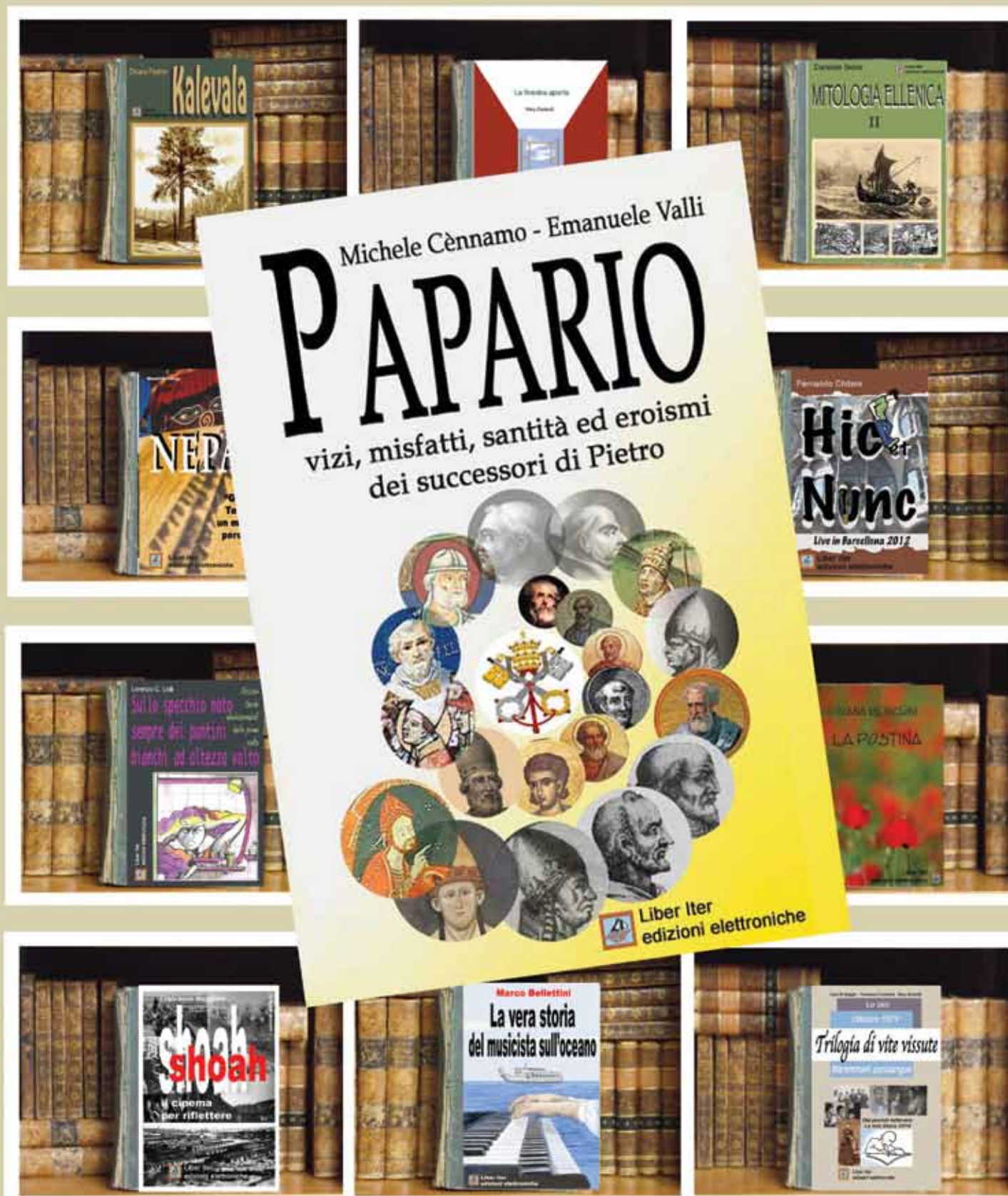
di Francesco Franza



Oggi la ricerca di un nuovo linguaggio che coinvolga la parola scritta si unisce a un'inedita realtà del mondo che appare tendenzialmente dominato dall'immagine visiva; in contemporanea si assiste anche a un progressivo e prorompente aumento dell'oralità, abbondantemente adottata anche grazie all'uso del video, delle tecnologie informatiche e dei progetti per il web. Si avvertirà in questa storia della parola, in questa lunga storia che coinvolge la scrittura e l'immagine, come sia avvenuto un passaggio importante anche per Raffaele Scaglione, passaggio che nel suo rispettoso lavoro è in linea con l'evoluzione avvenuta nel linguaggio e nella comunicazione; quelle frasi di Papa Francesco che appartengono ormai a un linguaggio globale, di fede e di fratellanza umana, sono entrate significativamente nel capitolo "Buonasera" di Raffaele Scaglione. "Mi hanno scelto dalla fine del mondo", "ciao sono Papa Bergoglio dammi del tu", "arroganza economica", "globalizzazione dell'indifferenza" sono alcune delle frasi catapultate nelle opere recenti di Scaglione, tanto che l'opera del nostro si pone come archivio d'informazioni. Scaglione in questo modo manifesta di abitare la cultura globale, e questo l'aveva già annunciato nel "Diluvio immaginale" poi ancor più sottolineato nella mostra "la logica cigola", oggi poi con "Buonasera" va oltre, nel senso che una mostra d'arte non è più il risultato finale di un processo, il suo "happy ending", ma un luogo di produzione. Le opere infatti hanno una struttura scenografica che ruota attorno alla scrittura che contempla le bandiere del mondo, ovvero il mondo intero, il globale. Così facendo Raffaele Scaglione elabora processi d'esplorazione che permettono di rendere intellegibile la nostra epoca, il tutto mediato dalla possibilità d'uso di nuove tecnologie e della loro potenziale applicazione nelle arti; così facendo stabilisce nuovi collegamenti tra finzione e documentario". Raffaele Scaglione nasce nel 1945, vive e lavora tra Milano e Finale Ligure. Mostre personali in più città italiane. Vince il Premio dei Musei al Premio delle Arti-Premio della Cultura per l'edizione XXVI al Circolo della Stampa di Milano. Nel marzo 2015 è invitato dallo Storico dell'arte Prof. Carlo Franza alla Mostra "I Quattro elementi del mondo" al Circolo della Stampa di Milano; evento per Expo 2015. E ancora nel marzo 2015 l'illustre Storico dell'Arte Moderna e Contemporanea Prof. Carlo Franza presenta la sua mostra antologica dal titolo "Buonasera" a Palazzo Borghese a Firenze nel Progetto "Il museo dei musei"; evento per Expo 2015. Nel 2016 vice a Firenze il "Premium International Florence Seven Stars". Nel maggio 2017 è chiamato dall'illustre storico dell'arte Prof. Carlo Franza, a tenere una mostra personale dal titolo "Buonasera" al Plus Berlin di Berlino nel Progetto "Strade d'Europa".

Liber Iter casa editrice elettronica

Dieci anni di editoria digitale



Ad Alessano

Restaurata preziosa pala d'altare (XVII sec.) dei Cappuccini

di **Francesco Franza**

“ Due anni
addietro fu deciso
di sottoporla ad
un restauro, dopo
quello avvenuto
nel 1986 ”

La chiesa, annessa al convento dei Cappuccini, conosciuta come la Chiesa di Santa Maria degli Angeli ha riaperto al culto il primo novembre 2019, dopo essere stata chiusa per circa due anni per degli interventi di restauro. All'interno del luogo di culto, una preziosa pala d'altare lignea che rappresenta uno dei manufatti artistici più importanti del diciassettesimo secolo nel Salento. La tela è attribuita al frate pittore Angelo da Copertino, vissuto tra il 1609 e il 1685. Il dipinto rappresenta il “Perdono di Assisi”, tema molto caro ai francescani dell'epoca. Raffigura i Santi Francesco, Chiara, Leonardo e Antonio da



Alessano,
la chiesa di Santa Maria
degli angeli

Padova che pregano il Cristo e la Vergine raffigurati nella parte alta della tela, circondati da angeli musicanti.

L'opera fu commissionata e donata da una nobildonna di Alessano, Laura Guarini, molto vicina ai frati cappuccini. Due anni addietro fu deciso di sottoporla ad un restauro, dopo quello avvenuto nel 1986. Oltre quella centrale, attribuita a frate Angelo, anche le altre due laterali, “Sant'Anna e la Vergine bambina” e “Sant'Isaia”, di epoca successiva alla tela centrale e di più difficile attribuzione. La pala d'altare, da anni classificata dal ministero “monumento nazionale” ha potuto usufruire per

il restauro anche dei finanziamenti della Soprintendenza alle Belle arti, della Fondazione “Banca Popolare Pugliese – Giorgio Primiceri”, del sostegno dei cittadini di Alessano, e del Comune di Alessano. La chiesa di Santa Maria degli Angeli, annessa al convento dei Cappuccini, ad Alessano, è questo autentico scrigno che racchiude opere di altissimo valore artistico, ad iniziare dalla “Macchina d'altare” lignea di fine XVII secolo, con al centro una tela di altissimo valore. Santa Maria degli Angeli di Alessano torna finalmente nella fruizione religiosa ma anche civile della comunità, attraverso l'indefessa e caritatevole opera dei Frati Cappuccini che ne hanno custodito nei secoli il valore e il significato.



La consegna del monumento

Sguardi plurimi

Dentro i confini dell'arte contemporanea

di **Francesco Franza**

“Per Greember la storia dell'arte moderna e contemporanea è una progressiva purificazione della pittura e della scultura, questa storia deve avere più di un senso e questi sensi devono essere organizzati in una narrativa lineare”

Ordinare e mettere a punto una mostra sul contemporaneo, presuppone sapere che fin dagli anni Cinquanta del secondo dopoguerra, alla categoria del bello è stata sostituita quella di interessante. Ogni percorso artistico e ogni singola opera derivano essenzialmente da uno scenario che l'artista proietta sulla cultura, considerata a sua volta come cornice narrativa che produce nuovi possibili scenari in un movimento senza fine. Stante ciò, l'opera contemporanea non è più il punto finale del “processo creativo” ma un sito di partenza, di navigazione, penserei addirittura a un portale, a una sorta di generatore di attività. Riscrivere la modernità è il compito storico di questo inizio del XXI secolo, non ripartire da zero, né ritrovarsi spaesati dinanzi all'archivio della storia, ma inventare e selezionare. Per Greember la storia dell'arte moderna e contemporanea è una progressiva purificazione della pittura e della scultura, questa storia deve avere più di un senso e questi sensi devono essere organizzati in una narrativa lineare. La modernità si è aperta con una serie di teorie destabilizzanti che hanno contribuito a corrodere nel tempo le nostre convinzioni e le nostre certezze. Tutto ciò ha avuto delle conseguenze anche nella storia dell'arte che è diventata sempre meno certa dei suoi momenti fondamentali. Ed è proprio alla luce di questi evocanti presupposti di base che nasce questa mostra riflessa attorno a traiettorie misteriose, a “sguardi plurimi” -come titola l'esposizione-, entro i limiti



spazio-temporali di un'arte europea, in un clima di scambi e di confronti tra generazioni, tra tre aree (Italia - Romania - Germania) cui appartengono i tre artisti tutti docenti in prestigiose Università di Arte e Design Europee, e cioè Joan Sbarciu (Università Arte e Design di Cluj-Napoca), Markus Lupertz (Accademia di Belle Arti di Dusseldorf), Guido Pertusi (Accademia di Belle Arti di Brera); a questi tre illustri maestri di chiara fama si affiancano tre artiste assistenti, nello stesso ordine dei tre elencati, quindi Olimpia Bera, Ramona Raus, Anna Mottarella. Il recente lavoro di Markus Lupertz procede ancora, come aveva già fatto in precedenza negli anni '80 divenendo uno dei più formidabili dei pittori neoespressionisti tedeschi.

Joan Sbarciu vive oggi una pittura che attraversa in pieno la cultura europea, in quanto i dipinti di grandi dimensioni lasciano leggere più orizzonti, macchie di colore il cui pigmento assume andamenti nebulosi o luminosità vibranti. Il lavoro di Guido Pertusi lascia leggere opere che non sono solo pura forma e immagine, ma per via dell'impressione di spazialità aprospettica indotta dai segni-colore, esse assumono anche una consistenza oggettuale, di realtà plastica aggettante. In mostra, dicevamo, si affiancano ai tre maestri, tre giovani assistenti, tre artiste che appartengono a giovani generazioni, e che hanno e stanno interpretando lo spirito dei miti del nostro tempo.

Olimpia Bera lascia leggere nei suoi dipinti i temi del mito, dell'inconscio e della natura; lo fa catturando e manifestando i sim-

boli eterni che motivano ed esprimono le idee psicologiche fondamentali. Ramona Raus fa leggere l'attualità del suo dipingere nella cornice dell'espressionismo astratto con tutta la sua tradizione di colore, spazio e immagine. Il linguaggio informale di Anna Mottarella svela ampiamente il senso delle sue ricerche volte a reinventare l'articolazione primaria dello spazio e delle forme, sia come stimolo di sorpresa percettiva, sia come scoperte di sintesi formali del nostro tempo. E per finire il vedere è un raccogliere. Lo sguardo sulle cose, sugli esseri, sulle opere di questi artisti riuniti in mostra, - lo svelamento dei loro sguardi plurimi - porta a dire che le loro immagini sono configurazioni e ciò che fu originariamente avvistato è ormai trascorso, rammemorato nell'artista, sublimato nell'immagine.

Clinica DRM apre la nuova sede a Conegliano

la Redazione

“Il 19 febbraio si accendono i riflettori sul nuovo polo odontoiatrico DRM a Conegliano. La soddisfazione degli oltre 25.000 pazienti che si sono affidati alla professionalità delle Cliniche DRM, guidate dal Dr. Enrico Marcon e riconosciute su tutto il territorio nazionale, contraddistingue ancora una volta una filosofia operativa innovativa e vincente”

Un 2020 ricco di buoni propositi per il Dr. Enrico Marcon e le Cliniche Odontoiatriche DRM. Mercoledì 19 febbraio sarà inaugurata ufficialmente la nuova sede di Conegliano, in Via Gera 26, nelle immediate vicinanze dell'Ospedale.

Dopo la realizzazione dei 9 sofisticati centri ambulatoriali di Padova, Piove di Sacco, Mestre, Venezia, Gazzera, Rovigo, Trento, Caorle e Vicenza, ora è la volta di un ulteriore spazio clinico innovativo, confortevole e moderno, dotato di accessori e attrezzature all'avanguardia, come tac 3D, telecamere intraorali, laser a diodi e anestesia computerizzata.

In linea con la filosofia operativa DRM “Il sorriso è una cosa seria”, il polo odontoiatrico di Conegliano offrirà la massima eccellenza qualitativa al giusto prezzo, per permettere ai pazienti che necessitano di riabilitare le arcate dentarie con denti fissi, di riottenere in poche ore il sorriso di sempre, anche nei casi di gravi riassorbimenti ossei.

“La nostra realtà è dinamica e in costante evoluzione – sostiene Dr. Enrico Marcon – Puntando sui progressi della ricerca, su grandi investimenti tecnologici e su una rete di professionisti di primo livello, siamo in grado di garantire standard di servizio tra i più avanzati in Italia, con forti economie di gestione, a favore dei pazienti”.

Un'equipe professionale e altamente qualificata, guidata dal Dr. Enrico Marcon, Odontoiatra, esperto in Implantologia a carico immediato e Fondatore e manager delle Cliniche DRM, si completa dell'esperienza decennale del Dr. Maurizio Marcon, Odontoiatra specialista in Ortodonzia; Dr. Carlo Garelli, esperto in Implantologia e protesi; Dr. Andrea Collovini, Odontoiatra esperto in Conservativa, Endodonzia e Protesi dentaria e Dr. Jacopo Geronutti, Odontoiatra esperto in Endodonzia complessa e Protesi.

Comune denominatore per le 10 Cliniche DRM è la figura centrale del medico, che si presta non solo come figura specializzata nella disciplina di riferimento, ma come garante di credibilità e fiducia, in grado di mantenere vivo e duraturo il rapporto con il paziente che si sottopone alle cure indicate.

Grazie alla competenza degli oltre 100 collaboratori, sono più di 25.000 i casi clinici che si sono affidati alle Cliniche DRM, per la risoluzione di delicati interventi in materia di Implantologia a

carico immediato e nell'ambito dell'Odontoiatria, Ortodonzia, Chirurgia maxillofacciale, Otorinolaringoiatria, Anestesia e Medicina Estetica.

Dalla fondazione delle 10 sedi, in soli 8 anni, Dr. Enrico Marcon si occupa in prima persona anche della formazione dello staff, predisponendo un modello lavorativo rivoluzionario, regolamentato dai rigorosi protocolli DRM. La perfetta coordinazione del team è stata recentemente oggetto di case study da parte di alcuni studenti del corso in Human Resources Management, dell'Università Carlos III di Madrid, la prima nel ranking delle Università Pubbliche della Spagna.



Nelle foto, a lato, il Dr. Enrico Marcon, sotto, il team della Clinica DRM



“In linea con la filosofia operativa DRM “Il sorriso è una cosa seria”, il polo odontoiatrico di Conegliano offrirà la massima eccellenza qualitativa al giusto prezzo”

Nasce a Milano il “Giardino del Poeta”

“
...
*Parlare di cose che
non esistono,
fuggire lo sguardo
di uomini
che ignorano
l'amaro dei tuoi
sorrisi,
in quel vicolo
cieco,
ti ho giurato,
silenziosamente,
eterno amore.
Lasciare le ansie,
dietro l'uscio delle
illusioni,
ancora una volta,
sognare di niente,
per ritrovarsi ricchi
di tutto.*
...”

la Redazione

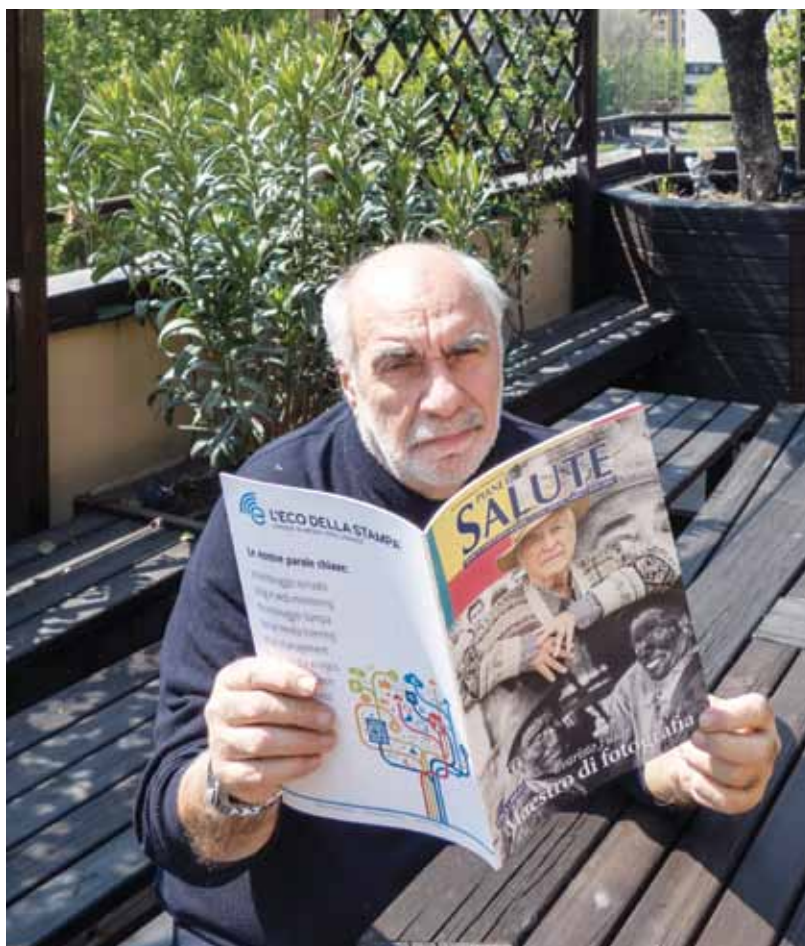
CARA AMICA, CARO AMICO

La Redazione della rivista Pianeta Salute sta organizzando una serie di incontri dedicati alla conoscenza del nostro Bel Paese, mettendo a disposizione una location unica: 300 mq di verde in una terrazza nel cuore di Milano.

La presente per offrirle la possibilità di presentare il suo prodotto ad una platea di ascoltatori selezionati (giornalisti di stampa, radio e televisione).

Non esiti a contattarmi per qualsiasi informazione o chiarimento.

Certi del suo interessamento, in attesa di una sua gentile risposta, la saluto cordialmente.



“
*Per saperne
di più telefonate
al Direttore
Michele Cennamo
347 4133183
o scrivete
a [pianetasalute@
outlook.com](mailto:pianetasalute@outlook.com)*
”

Osteria buona condotta, la qualità fa la salute

“ *Apri a Vimercate nel 1990, grazie all'amore dello chef per la cucina e di sua moglie Nicoletta per i vini* ”

Matteo Scibilia
con la moglie Nicoletta

la Redazione

Che la Brianza sia solo un susseguirsi di capannoni e fabbrichette è un mito da sfatare. Le colline che si stendono tra Milano e i Laghi rivelano ville, abbazie, splendidi scorci di paesaggio, tesori di arte e architettura. E di sapori. Ne sa qualcosa Matteo Scibilia, chef di origine pugliese che ha scelto proprio la Brianza per aprire il suo ristorante: l'Osteria della Buona Condotta - oggi conosciuta e apprezzata dal pubblico, e segnalata dalle più importanti guide - aprì a Vimercate nel 1990, grazie all'amore dello chef per la cucina e di sua moglie Nicoletta per i vini, ma da ormai 24 anni l'Osteria si trova a Ornago.

Io nasco come chimico farmaceutico

Tuttavia «la storia è molto più lunga - spiega lo chef - perché in qualche maniera io e mia moglie nasciamo in altri settori». Una storia che Scibilia racconta con passione. «Io nasco come chimico farmaceutico, e mi sono avvicinato al mondo dell'alimentazione lavorando per la Rio Mare: le grandi aziende ti danno una formazione importante, rigorosa. Poi, negli anni Ottanta ho incontrato il mondo della ristorazione milanese: era un universo che stava nascendo, in cui non c'erano ancora "stelle", a parte quella di Marchesi.

In quella Milano io ho lavorato per la Jolanda de Colò (azienda che se-

leziona eccellenze alimentari e produce fegato grasso e salumi d'oca) e per la Longino & Cardenal, che ricerca e distribuisce cibi di lusso, come direttore commerciale. In questa veste ho incrociato tutti i maggiori ristoratori di Milano». Una Milano che ancora non conosceva prodotti come il manzo Angus o il salmone irlandese. «Cose che oggi sono quasi scontate, allora erano una novità. Era una Milano che costruiva una nuova cucina su quella tradizionale, era la "Milano da bere". È lì che ho iniziato». La strategia di Scibilia era semplice ma geniale: invitava a casa propria i cuochi cui voleva presentare i nuovi prodotti la domenica sera, e cucinava per loro queste specialità.

La cosa piaceva, tanto che «dopo un po' Gualtiero Marchesi mi disse "ma perché non lo fai di professione?"». Nel frattempo ho incontrato a un corso per sommelier quella che poi sarebbe diventata mia moglie. E l'incontro fu perfetto, coronato da un'altra coincidenza: si liberò un wine bar a Vimercate, che prima era gestito proprio dal sommelier di Marchesi. Io e la Nicoletta gli subentrammo: Vino divino si chiamava. Oggi lo fanno in tanti, ma allora l'enoteca con cucina non esisteva, eravamo dei precursori: i bar facevano i bar e basta, non facevano da mangiare. Noi servivamo vini eccellenti e piatti cucinati con prodotti di altissima qualità. Nacque così l'Osteria della Buona Condotta, e iniziammo a fare una buona cucina, con buone materie prime e con la mia esperienza. Una cucina tradizionale con un pizzico di innovazione. Il segreto per il successo di un ristorante è nella qualità e nel senso dell'ospitalità».

La cotoletta alla milanese fatta bene è il nostro caposaldo

Una ricetta che è ancora oggi fondamento della cucina della Buona Condotta, e che ha portato frutti: i riconoscimenti sono arrivati non solo dai clienti del ristorante, ma anche dalle istituzioni. Tanto che Scibilia è stato il primo chef a essere insignito dal Presidente della Repubblica della medaglia d'argento come benemerito della cultura e dell'arte. Così nella sua Osteria si possono trovare grandi prodotti internazionali e specialità locali. «Io sono l'uomo dei missoltini: la gente viene qui per mangiare i missoltini, gli agoni salati ed essiccati del Lago di Como. E io preparo un piatto siciliano, la pasta con le sarde fatta con questi agoni, che sono le "sarde" del lago, tanto che si dice si tratti di pesci di mare rimasti intrappolati qui, in queste acque dolci». La tradizione è un filo conduttore per lo chef, nella ricerca delle materie prime di qualità, come il salame buono e i formaggi buoni che nelle valli lombarde sono di casa, come nella preparazione dei classici: «la cotoletta alla milanese fatta bene è un nostro caposaldo.

Quest'autunno vogliamo proporre il carrello dei bolliti, un classico dimenticato, difficilissimo da realizzare bene». Come è difficile confrontarsi con una tradizione che si declina in tanti modi quante sono le case in cui i piatti venivano preparati. E difficilissimo qui in Brianza è preparare una casseoula che metta d'accordo tutti. «Per questo "gioco" con la tradizione e propongo la casseoula di oca, che è legata ai territori della Lomellina, dove viene chiamata bottaggio. Sulla stessa linea si pone l'insalata estiva di trippa, tiepida, senza il pomodoro,



che fino al Seicento non poteva far parte della ricetta perché ancora non era presente in Italia. Ecco, con ogni piatto cerco di raccontare una storia». L'amore per le tradizioni e per le materie prime d'eccellenza è a 360 gradi: «abbiamo prodotti di diverse regioni, e in un angolo vendiamo le specialità che usiamo in cucina». Attenzione anche alle nuove proposte e alle esigenze dei clienti, con il servizio take away. Senza dimenticare la stagionalità, in un menu che si rinnova, proprio per stuzzicare la clientela più affezionata, che trova così sempre qualcosa di nuovo.

Il regno di Nicoletta

Infine i vini, il regno di Nicoletta, con una carta che conta «duecento-





*Risotto Ossobuco
e Risotto con Caviale*

Info:
Osteria della Buona Condotta
Via Cavenago, 2
Ornago 20875 (MB)
Tel. 0396919056
Email: buonacondotta@virgilio.it

cinquanta etichette, con una preferenza per i vini naturali di ultima generazione. Un occhio di riguardo anche per le birre artigianali. Cerchiamo di stare sul territorio. Ma soprattutto cerchiamo di fare bene un mestiere in cui non si finisce mai di imparare».

E quando si parla di vini entra in campo Nicoletta Rossi con tutta la sua esperienza, maturata in 30 anni di lavoro: «Ho iniziato 30 anni fa prendendo una piccola enoteca a Milano, in piazza Santo Stefano, vicino alla Statale: si chiamava Vino e Olio. È stata una delle prime enoteche a vendere anche conserve, sottoli, tonni e altri piccoli prodotti di grande qualità. Da qui passai a lavorare per l'Enoteca Solci, una delle più importanti, storiche enoteche di Milano. Mi diedero carta bianca nella cura della parte gastronomica, a partire dall'elaborazione dei cesti-regalo, che fino ad allora contenevano solo vino. Qui sono entrata davvero in contatto con il gotha dell'enologia, ero poco più che una neofita nel grande mondo dei produttori. È a questo punto che la mia storia si ricongiunge con quella di Matteo, e a quel wine bar di Vimercate che rilevammo insieme.

Abbiamo iniziato soprattutto con i vini, in una realtà che era "vergine" rispetto a certi prodotti: lì nessuno conosceva i vini neozelandesi, australiani o cileni che proponevo. E in zona ho trovato una clientela splendida, che mi ha seguito. Tanto che quando diventammo Buona Condotta avevo una carta da 750 etichette. Poi, arrivati a Ornago, ho ridotto il numero, concentrandomi sui prodotti italiani, arrivando a 500 vini. Erano anni in cui la gente usciva, sperimentava, assaggiava. Le cose cambiarono con la crisi, a partire dal 2008: meno soldi in tasca, meno possibilità di spendere. Via via la carta si ridusse fino alle 250 tipologie attualmente presenti. Non sono certo poche, ma è giocoforza evitare di comprare certe bottiglie che poi non si vendono». Una carta che vede tanta Lombardia, che punta sull'Italia e che si sa adattare alle tendenze: «Come ci sono piatti che negli anni sono diventati desueti, così è per i vini. Alcuni si bevono meno, è il caso ad esempio dei novelli, che qualche anno fa erano molto in voga. Oggi si punta ai vini naturali.

Ma naturale deve essere buono; selezioniamo produttori che fanno cose buone. Nel nostro immaginario il vino è una cosa naturale, una spremuta di uva: non pensiamo a tutte le piccole correzioni che spesso si devono fare, soprattutto nella grande produzione. Vogliamo far capire che naturale non vuol dire che il vino deve avere un odore sgradevole: è una battaglia che portiamo avanti insieme ad alcuni produttori, come il marchigiano Roberto Capecci, nella convinzione che il vino deve ripartire dall'uva». Certo, saper distinguere non è facile: «L'acquisto dei vini per la ristorazione non è frutto di una casualità. Bisogna capire chi sono le aziende, come lavorano, da quanto tempo. Non basta andare in fiera e assaggiare. Alla costruzione della carta si arriva con il ragionamento, con l'attenzione alle esigenze della clientela: io ho anche il vino sfuso, di un ottimo produttore, selezionato. E quando mi dicono che anche il mio vino sfuso è buono, so che ho raggiunto la quadratura del cerchio». Dalle bottiglie di blasone alla caraffa, dai prodotti di élite alla tradizione popolare: in tavola e nel bicchiere, l'importante è la qualità.

**MOLHO
LEONE**



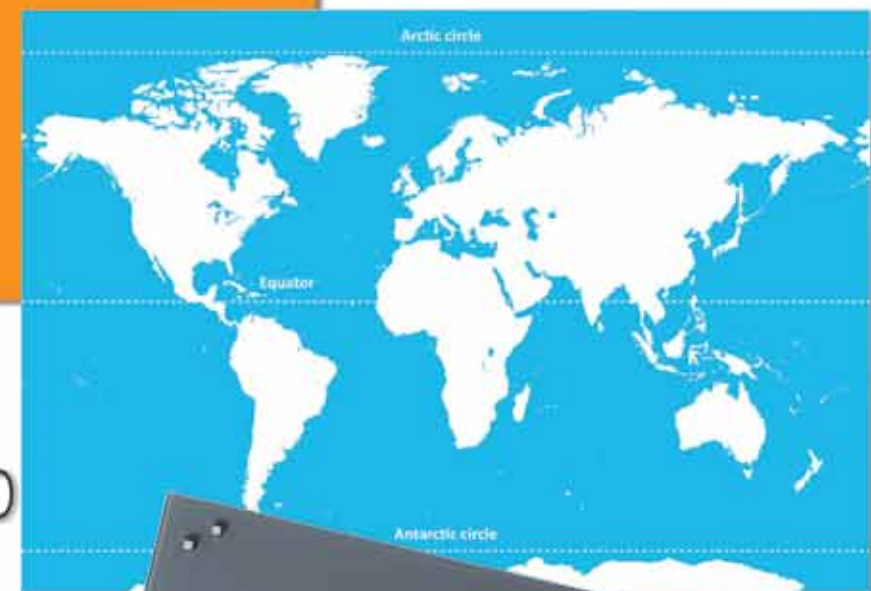
Think different
Think positive
Enjoy it



LAVAGNE IN VETRO
COLORATO, MAGNETICHE
E SCRIVIBILI

Ideali come lavagne,
bachecche e complemento
d'arredo per comunità

Per ulteriori informazioni
visita il sito www.arkeitaly.it
o contattaci





AQUILEA

SONNO

Express



Sogni di dormire?



**Nuovo Aquilea Sonno Express,
in formato spray!**

Grazie al formato in spray sublinguale,
viene assorbito due volte più rapidamente*
ed è comodo in ogni situazione.



* rispetto alle normali compresse

Integratore alimentare a base di: MELATONINA

Nutraceutica e Natura