

TREVISO

città&storie

Uno sguardo amorevole sulla provincia e le sue persone
Free Press - Issue #41 - Aprile 2023



Maria Mayer

Le nozze del Sé

Sergio Marton: "Ho le radici esposte al sole"
Enzo Michelet: vinificazioni artistiche

. E T T O R E



FREZZA

Design
for evolving
Humans

YOUR LIFESTYLE GUIDE

Signoressa di Trevignano (TV)
Via Treviso, 71
Tel. 0423 670330
puntoettore.it - @puntoettore

MODA

CASA

DESIGN





DE POLO

dal 1936



D.D.C.

De Polo Diamond Center

Dopo più di vent'anni di esperienza come gemmologo del prestigioso GIA - Gemological Institute of America Nicolò De Polo ha dato vita al D.D.C. un servizio specializzato volto ad offrire diamanti di ogni caratura e di elevato livello qualitativo, al miglior rapporto qualità-prezzo

**Una partnership con le più prestigiose
Case di distribuzione internazionali**

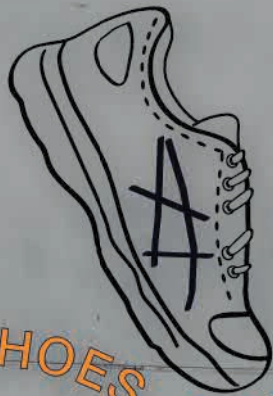


MARCO BICEGO



DE POLO
GIOIELLI

Corso del Popolo 59 - Treviso



SHOES ARE BORING



WEAR SNEAKERS



L'editoriale:

C'è il tremore di Gotan

di Mara Pavan

Direttore responsabile Treviso Città & Storie
marapavan@trevisocittaestorie.it



ph. Silvio Salvador

*Hay milonga de amor
Hay temblor de gotán
Este tango es para vos*

Gotan Project, *Tango Santa Maria*, 2001.

Se solo la carta suonasse, ora. Sto ascoltando queste ripetute sferzate sussultorie inferte da quel vecchio bandoneón che incalza elettrico senza introduzione, senza special, senza finale abolendo l'anatomia della canzone, ma non per questo la sua identità. Tutta dichiarata dal titolo dell'album *La Revancha del Tango* urlo sociale e politico oltre che musicale di un'Argentina d'inizio millennio in cerca di rivincita.

È per questo che la scegliamo per rappresentare il risveglio della sesta primavera insieme.

Tra un arrastre e una sacada, tra gli otto passi fondamentali di questo ballo vitale abbiamo percorso un lungo *bridge* che nel linguaggio musicale porta a memorabili ritornelli.

A cui non siamo interessati.

Perché se è vero che sono proprio quei *refrain* che si impossessano dei registri interiori stabilendone il successo collettivo, è vero anche che sarebbero niente senza quel ponte di lancio a cui ci sentiamo più vicini nella missione comunicativa che hanno e abbiamo: il *bridget* salva dalla ripetizione, stabilisce una variazione. Prepara allo sbocciare e a qualche tipo di detonazione.

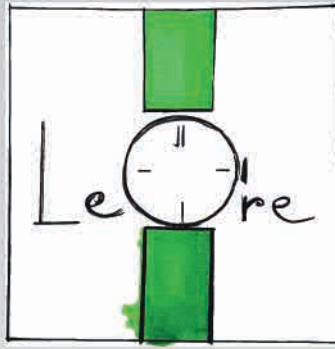
Il ponte collega idee, crea una tensione. Gli studiosi dicono che non tutti i componimenti musicali richiedono un ponte. La *drum machine* insieme ai campionatori usati dai Gotan Project, mantengono una scossa elettronica di continuità, simile alla vibrazione che scorre nel succedersi di certi incontri, vedi i nostri di questo numero, capaci di tenere alta l'attenzione, dilatando i sensi.

Languido, ipnitico, vergale, erotico che profuma di rosa, di terra e di pepe che osa e sposta facendocela arrivare come un lungo processo di espansione.

Sì, lo voglio.

Qualcuno scrive che rendere il mondo privato, pubblico è quello che fa il poeta. Ma della poesia ci si dimentica troppo spesso che nella sua origine etimologia *pōēsis* è determinato il regno del fare e del produrre. Poetico dunque è massimamente concreto, massimamente imprenditoriale. È roba nostra e di tutti quelli che ci scelgono. ■ tc&s





*Le Ore rare & vintage
pregiata orologeria da collezione*

Via Palestro, 46 Treviso T 0422 55186
@leoretreviso | www.leoretreviso.it



di Andrea Zuccon

Editorialista:

Signori *non* S'ignori

Da Roma città aperta a Treviso città chiusa c'è una bella differenza, tanta distanza, tanti anni, da un film sulla resistenza alla resistenza da film, Signore e Signori questa volta non c'entra, come sono esclusi i vizi e le virtù trevigiane in quel film descritte.

Qui più che di signori, non si ignori che stiamo parlando di vetrine vuote, e negozi che chiudono, cosa impensabile fino agli inizi degli anni 2000, in cui era prevista anche la buonuscita per abbandonare i punti più prestigiosi; ma il mondo corre, cambia, affitto più bollette rendono molte attività non più appetibili nei punti nevralgici e storici, si chiude, spesso, si trasloca, talvolta, in zone meno care ma non per questo meno interessanti.

Il caro bollette, ormai cronicizzato da prezzi che restano sempre il doppio dall'ante Covid, ha fatto esplodere il problema, già affiorato col Covid e le sue assurde chiusure, pagano dazio sempre i soliti, chi rischia faccia e partita iva per costruire qualcosa, salvo arrendersi di fronte ad affitti a doppia cifra e/bollette, a chiusura di un triennio mai così funesto.

E così la camminata nelle vie più belle e rinomate della nostra città appare affaticata da questi vuoti non a rendere, da questi luoghi abbandonati alla teoria del tutto, ovvero affitto esoso, o niente, ovvero negozio vuoto, rendendo la fotografia sfuocata dai buchi neri delle vetrine spente, stadio terminale di un processo metastatico mai adeguatamente metabolizzato da chi dovrebbe realizzare che è finita un'epoca, in cui i margini sono scesi e con essi anche le possibilità di spendere, in affitto, prima di vendere, in prodotti. I segnali di tutto questo sono stati sottovalutati? Negli ultimi 20/30 anni, la mancata tutela di negozi storici, di cui restano come lapide in un sepolcro solo le vecchie insegne, poteva essere tutelata e letta in maniera diversa? Si sarebbe potuto creare, nelle vie più esclusive e care del centro, una via del lusso che avrebbe potuto far da traino alle altre attività? Corriamo il rischio di avere tra un po' solo negozi monotematici legati alla ristorazione e alle sue 50 sfumature, rendendo la nostra città una piccola eatitaly?

E soprattutto non corriamo il rischio di trasformare una città da signore e signori a barboni e barbone? ■ **tc&s**

Sommario



Si vede crescere tra le mani l'arte del ricevimento alla ricerca ovunque del velluto materno simbolo nel suo immaginario, di abbondanza e ricercatezza.

Maria Mayer,
la wedding planner e designer,
pag. 10

05 EDITORIALE
C'è il tremore di Gotan
di Mara Pavan

07 EDITORIALISTA
Signori non S'ignori
di Andrea Zuccon

10 STORIA DI COPERTINA
Maria Mayer
di Mara Pavan

18 UOMINI E TERRITORIO
Sergio Marton
di M.P.

28 IMPRENDITORIA
Enzo Michelet
di Gianluca Stival

34 IL GIUSLAVORISTA
Il modello 231 e il Nuovo Codice della Crisi d'impresa
di Giulio Mosetti

36 PROTEZIONE DATI
Attacchi informatici
di Valentino Pavan

42 VIAGGIARE
Firenze
di Andrea Delia

46 ARIA DI PRIMAVERA
Zia Nina: ricomincia la magia
di Giulia Spagnol

48 ITINERARI
Arturo Martini
di Valentina Crespan

50 TEATRO
Irene Curto
di Ivana Prior

54 VOCI NARRANTI
Roberta Mussato
di Ivana Prior

58 ASSOCIAZIONISMO
Panathlon
di Silvano Focarelli

62 SAPORI
La tigre e la fragola dolce
di Angela Berton

64 STARE BENE
Nutrizione funzionale e qualità del sonno
di Nadia Sorato

70 ASTROLOGICA
Melotesia zodiacale
di Paola de Paolis Foglietta

74 HAPPINEZ
Il Buio e la Grazia
di Stefania Maria Aida Vecchia

76 ABITO LA VITA
**Che cosa mi impedisce
di vivere un amore?**
di Lorena Mazzariol

78 NAVIGAMENTE
Chat GPT
di Edoardo Greco
e Francesco Doimo

80 IO ESCO
di Silvano Focarelli

86 RITRATTI DI MARCA
Il senso di Rivera per le croste
di Beppe Mora

88 STORIE DI PISTIS
Neanche fossi Benigni
di Maurizio Pistis

93 BEFFE
di Beppe Mora



Giulio Larcher,
Tenuta Maso Corno,
pag. 24

*“La senti la nota
dello sfalcio? Senti
l’aspetto minerale
idrocarburico,
piccolo benzene che
cresce con la grafite
e focaia in crescente”*



Sergio Marton, *una
fervida appartenenza
territoriale,* pag. 18



Giulia Trentin, *l’anima
di Zia Nina Flower Farm
annuncia la Primavera!,*
pag. 46

*Un luogo dei sensi per
rappresentare l’alto
artigianato del fiore,
coltivato in modo etico,
a chilometri zero, nel
rispetto della natura e della
stagionalità di ogni varietà.
Per regalarsi del tempo di
qualità immersi nel fascino
dei fiori antichi.*

Maria Mayer

Maria Buocikova Mayer, è una wedding designer e planner. Ruoli e definizioni sono abiti indicativi, mai troppo fedeli, mai troppo loquaci, dicono sempre e solo qualcosa. Vorremmo spogiarla da questa iniziale etichetta, augurandoci che alla fine di questa storia venga voglia di aprire il cerchio chiuso del ruolo seppur cruciale a cui adempie, scoprendo che dentro c'è molto di più. Maria dà ritualità al viaggio introspettivo che compie con i futuri sposi, costruendo con loro una scena non convenzionale che rappresenta, in modo aderente e spesso sorprendente, l'incontro di due anime che si preparano per il giorno delle loro nozze. Il suo è il racconto di un vissuto guadagnato con l'ardore dell'indipendenza che apre ad un spazio tra arte e rito che porta in un posto fiammeggiante che si chiama libertà.

testi di Mara Pavan

Dicono che nella vita bisogna cambiare posto.

Attorno ad un tavolo, anche metaforico, se è vostra abitudine starci a capo, scegliete per consumare in compagnia un pasto, di mettervi una volta alla sua destra e un'altra volta alla sua sinistra. Non fatevi mancare ancora il centro e anche quella sedia lì in fondo, un po' lontano da tutto che sta alle spalle della sala, che guarda senza essere troppo guardato.

Maria Mayer ci porta dentro a una prospettiva mobile e caleidoscopica. Che poi sia una wedding planner è un dettaglio che certo farà la differenza, ma non adesso.

La sorte è ironica, gioca a far chiudere i cerchi quando nemmeno si sa che si sono aperti. Di solito si trova lei al mio

posto, lei è la domandiera in cerca di nocciolo, lei è la professionista che ricostruisce le storie, i momenti che hanno segnato il percorso di due persone in fase di unione. Lei, come me, se può, va nelle case.

Come un'archeologa scava nell'origine dei loro significati scoprendo momenti, oggetti, musiche, scenari, dinamiche, speranze ma anche realizzazioni, che emergono come in uno specchio filmico stabilendo un ordine filologico che si riverserà poi nella scelta del luogo*, dell'abito, della tipologia significativa dei fiori, della simbologia del cibo che nutrirà gli ospiti, del cadeaux testimonianza di partecipazione. Un *continuum*, come un filo di seta che è già consapevole di diventare kimono, capace di collegare la trama del Grande Giorno.

L'audacia delle nozze alchemiche



“Attendo con fiducia degli sposi audaci il cui desiderio, decisamente anticonvenzionale, sia quello di cerimoniare le loro nozze in un “cubo grigio”: il vuoto che offre può essere riempito dalla personalizzazione assoluta, e permette di esprimere il progetto del *Noi* in totale libertà”

Con Maria rispolveriamo quella bella crasi di Pierfrancesco Favino che con talento cognitivo diceva: "Ho le radici nelle sensazioni". Lei, che subito mi appare più trevigiana di me, con il suo cognome Buocikova Mayer che tiene salda la paternità e la maternità, sboccia all'ombra del castello di Bojnice.

Siamo in Slovacchia nel gennaio del 1977 terza di tre figli con un papà che la chiamava *Calimero* per la miniatura della sua fisicità e i colori profondamente scuri del suo tutto, ma pensiamo anche per l'aurea da eroe e antieroe che sprigionava fin da piccina. La sua fama si è diffusa nel tempo esattamente come il pulcino che sembrava nero, mentre era solo caduto in una pozzanghera. Papà ha intuito, pur nell'inevitabile imperfezione genitoriale, che Maria sarebbe andata ben oltre il contesto d'esordio alla vita che, diciamo, non è stato propriamente una favola.

Il nostro incontro avviene all'ultimo piano di una casa padronale, da favola, di metà '800 nella campagna tra Santa Cristina e Quinto di Treviso, stata un tempo canonica e poi raccolto asilo per infanti.

Un tavolo in cristallo accentra la stanza, una di fronte all'altra siamo guardate dalle finestre, una a nord e una a sud, mentre il verde del giardino sembra entrare in casa a farci compagnia. **Questo è il luogo de *L'arte dei sogni* di Maria Mayer, l'atelier dove gli sposi posso-**

no vedere i passaggi del loro Giorno in un collegamento dispiegato: è la stanza del Noi. Dietro di lei c'è il bozzetto pastello realizzato per una delle ultime cerimonie a cui si è dedicata. Più in là c'è un vestito lungo in un inusuale color ruggine impreziosito da un mantello chiaro degno della virtù della giustizia, nei toni del bronzo.

L'abito della sposa.

In un racconto la cronologia è convenzionale e auspicabile, ma davvero lei mi lascia osare. Così ci spostiamo nell'asse del tempo solo un attimo per dare proprio qui l'anello di congiunzione del suo passato e del suo presente. **La sua formazione da perito chimico all'Istituto "Chemická škola Nováky" acquista un fascino del tutto alchemico per questa donna e la sua storia.**

Mentre la chimica è fatta di azione e reazione ed è il castello dello scienziato, l'alchimia crea continuamente se stessa e per questo diventa il regno dell'artista. Mentre la chimica si esprime attraverso la confezione, l'alchimia vive del suo contenuto.

Mamma Olga era un'infermiera sognatrice, pur nella semplicità dell'abitazione in cui stavano sapeva arricchire gli ambienti di dettagli che evocavano l'atmosfera dell'abbondanza. Così impresse nella memoria di Maria rimangono i velluti dei tendaggi e dei divani sui toni del bordeaux e dell'ocra, e la carta da parati con cui decorava alcuni spazi di

casa.

L'aria magica del castello medioevale sopra la collina che nei secoli ha avvicinato le proprietà, parlava alla popolazione slovacca non solo in termini di opulenza ma anche di contaminazione: le stanze erano arredate in stile diversi, segno del passaggio dei gusti dei suoi proprietari, e si riconoscono dettagli dalle varie culture. *Da casa mia si vedeva la punta del castello, e i miei bisnonni sono stati alla sua servitù.*

Nonno Koloman, il papà di mamma Olga, godè di fama per aver salvato la vita del castello che un giorno prese fuoco.

Nonno è una figura emblematica di questo racconto, anche se non troverete altro che queste poche righe: suonava la tromba, era sarto, pompiere, postino.

Era silenzioso ma sentivo tutta la sua presenza. Purtroppo morì quando Maria era piccola, ma ha imparato a conoscerlo attraverso il calore pulsante del sangue che li lega. Quel suo "saper fare", soprattutto.

Come nonno mi ero approcciata alla musica e come tutte le mie cugine suonavo il pianoforte, uno strumento che mi hanno fatto amare, per il modo in cui mi era stato insegnato dal primo maestro che ho avuto, e poi anche odiare quando più tardi cambiai insegnante. Rimane il suono di sottofondo di certi miei momenti soprattutto quando mi metto in viaggio verso qualcosa.

In quel Castello da ragazzina a 6 - 7 anni Maria faceva il paggetto, accompagnava cioè gli sposi all'altare nel rito civile. Il suo primo "lavoro".

Ero una bambina testarda, non accettavo le imposizioni e la mia tenacia l'ho ben compresa quella volta del criceto. Volevo un criceto, ma tutti si opponevano così un giorno sono salita da sola in autobus, sapevo dove andarlo a comprare. Purtroppo quando arrivai al negozio, mi dissero che li avevano finiti tutti. Tendenzialmente sfidavo sì, ma ben presto capii che non sempre andava come volevo io.

A 10 anni sapeva fare tutto in casa pur essendo la più piccola, e precocemente comprese che la sua parola d'ordine, quella della svolta, sarebbe dovuta essere: indipendenza.

Credo di aver perso la dimensione del gioco molto presto. Il momento più divertente erano i tragitti per andare a scuola, dove i vari saliscendi nei mezzi pubblici sapevano di libertà. Del periodo scolastico ricordo solo una professoressa di lingue che continuamente ci esortava a chiedere spiegazioni, a non tenere dentro la domanda che avrebbe

MARIA DA PICCOLA VESTITA DA PAGGETTO AL CASTELLO DI BOJNICE





potuto aprire a nuove e più rapide comprensioni.

Chissà magari è grazie a questa prof. di cui non ha conservato nemmeno il nome che si deve la sua capacità di penetrazione nell'intimo delle persone, in cerca della loro meraviglia.

In Maria oggi traspare la linea aurea che parte da quella bambina scura come la notte in cerca di un angolo di gioco, poi confluita nella sua parte maschile sempre a caccia di libertà, tenute unite da una totale e disarmante quota di fiera femminilità.

Dovevo nascere femmina a tutti i costi, la mamma voleva ardentemente far felice sua suocera. Porta per questo il nome della mamma paterna. È stata concepita con l'ostinazione della natura *yin* e chissà cosa sarebbe stato se avessero lasciato in pace quell'intenzione vigorosa che si è autoavverata. Cresce sotto il flusso di una costante negazione, attraverso la quale ha sviluppato un effetto fionda, stabilizzato nel tempo una continua sfida che è stata proporzionale alla privazione vissuta. *Ho imparato presto a fidarmi solo di me stessa.*

Ma è ancora qui che innestiamo un dettaglio importante del suo oggi. Lo facciamo perché durante il nostro incontro lo riporta diverse volte come perno stabilizzante: *con Gian sto im-*

parando che questa concentrazione estrema su me stessa, si può espandere. È così che ho conosciuto la forza della parola affidarsi.

Giovanni Battista, è suo marito, tre anni fa è nato loro figlio Gianmaria. In lui Maria rivive la sua piccola sé, già si prepara alla fase del "criceto" che certamente avverrà.

Gian è maestro di fiducia e ascolto. Per tanti anni tra infanzia e adolescenza Maria ha sofferto di otite, *credo che davvero cercassi di proteggermi da ciò che ascoltavo, sorda alla possibilità che lo scambio sa offrire. Ero tutta intenta a selezionare ciò che ritenevo il meglio per crearmi una casa interiore confortevole. Non avevo considerato che fosse possibile crearla sul Due.*

A 18 anni esce di casa. Gli eventi la portano in Italia, prima a Pordenone e poi a Treviso. Siamo nel 1995 e di qui in poi si apre un lungo capitolo di lavori che hanno perfezionato in vari modi la capacità di far star bene le persone, tra i quali citiamo l'esperienza con "Business Channel" realtà che ha a cuore il benessere delle persone all'interno dell'azienda.

Cambia case e cose, dalla prima relazione significativa nasce Carlo Alberto, il suo primo figlio, oggi maggiorenne ambizioso e affettuoso fratello del pic-

IL PERCORSO CONOSCITIVO SI APRE CON L'ARMOCROMIA PER GLI SPOSI, UNA PALETTE SIA PER LUI CHE PER LEI. DOPO I PRIMI INCONTRI VERRÀ ELABORATO UN MOODBOARD TATTILE E SARÀ REALIZZATO UN DISEGNO CON VARIE TECNICHE, ACQUARELLO, CHINA O A OLIO, PRONTO PER ESSERE TRASFORMATO IN IMMAGINE GRAFICA DA RIPORTARE NEGLI ELEMENTI DELLA CERIMONIA UTILI A TRASMETTERE COERENZA E AVVOLGENZA.





*OGNI LOCATION PROPOSTA AGLI SPOSI È FUNZIONALE A RAPPRESENTARE LA LORO STORIA. MARIA PROCEDE CON UNA RICERCA SULLA STORICITÀ DEL LUOGO, RIPORTANDO I MATERIALI TIPICI DELL'EPOCA PER PREDISPORRE L'AMBIENTE ALL'ARMONIA E ALLA COERENZA GENERALE. COSÌ ACCADRÀ CHE SCEGLIENDO, PER ESEMPIO, UN'ANTICA ABBAZIA BENEDETTINA, SARÀ IL PELTRO A FARE DA MATERIALE DI RACCORDO, MENTRE NELLA SERRA CONTEMPORANEA SI ABBINERANNO FOGLIE TROPICALI ARTIGIANALMENTE CREATE CHE POTRANNO DIVENTARE ORIGINALI PORTAOGGETTI DA CONSERVARE COME RICORDO DOPO LA CERIMONIA.

colo Gianmaria.

La messa a fuoco del sistema società di provincia urla un cambiamento quasi biologico e si scatena come una grandinata che distrugge la possibilità di raccogliere. Alla Natura è concesso forse chiedere di non diluviare, di non inondare, di non tempestare?

Con grandissimo affetto e stima tra i lavori svolti negli anni citiamo l'esperienza di responsabilità affidate dall'imprenditore che ha cambiato le sorti del concept pizzeria nel Veneto, Giuseppe Giordano, per tutti Pino. Nota è la sua abilità nel riconoscere la capacità dei suoi collaboratori; per lui Maria ha se-

guito tutta la gavetta arrivando ad essere responsabile acquisti fino al 2015.

Attorno al 2008 inizia ad organizzare eventi nei luoghi della città, una cosa che la divertiva. Il ciclo di incontri si chiamava "Dove abitano le emozioni" e fu la sua palestra per capire cosa fa mettere le persone a proprio agio, cosa serve e cosa è invece superfluo per accendere gli animi. Il tema di volta in volta affrontato era un facilitatore per connettere persone che tra loro non si conoscevano. Memorabile rimane la serata con lo scrittore Marco Clemente che portava a riflessione il tema del suo ultimo libro, con la finezza di non venderlo contestualmente. Si stabilì un decisivo riscontro e scambio reciproco. Il titolo era: "E se fosse così, se dipendesse da noi?"

Spesso per l'abito da sposa si esula dai toni del bianco, non certo per spirito di contraddizione, ma per esprimere al meglio le caratteristiche degli sposi, della location, della vera essenza di quel particolare matrimonio.

Si vede crescere tra le mani l'arte del ricevimento alla ricerca ovunque del velluto materno simbolo, nel suo immaginario, di abbondanza e ricercatezza.

Capace, come nonno Koloman, di fare e di tradurre in modo panoramico il bisogno individuale e collettivo, dando spiccata dimostrazione di quanto organizzare ad arte fosse la sua naturale specialità.

Nel 2010 canalizza l'esperienza "matrimonio" rispondendo alla richiesta di coordinare la festa di nozze di una giovane coppia. *Nonostante non dovessi occuparmi del ricevimento in toto perché quasi tutto era stato scelto da loro, attrezzai la mia auto di quanto avevo a disposizione tra biglietti, nuvole di tulle, candele, svariati tessuti, una valigetta di attrezzi - alcuni rubati dall'officina personale di papà - specchi, contenitori di varie forme, un set con pennino multicolore dall'inchiostro profumato, per essere pronta ad andare in soccorso agli imprevisti.*

Il destino le offrì l'occasione di dimo-

NELL'ATELIER DI MARIA MAYER È ALLESTITA LA STANZA DEL PIANO B CHE REGALA, IN QUALCHE OCCASIONE SPECIALE, UNA SECONDA VERSIONE DEL MATRIMONIO. AGLI SPOSI POTRÀ ESSERE COSÌ PROPOSTO UN ALTRO ABITO, ALTRI ELEMENTI DECORATIVI, ALTRI CADEAUX. VERSIONE, TALMENTE ARMONIOSA CHE È SUCCESSO VENISSE SCELTA PER UNA FESTA SUCCESSIVA ALLE NOZZE.



strare le sue abilità.

Pur commissionato, il ristorante si dimenticò il tableau dei posti a sedere degli ospiti. Con i fiori del giardino, i ramoscelli di erbe aromatiche, con nastri intonati, selezionati con la testa cacciata con urgenza dentro alla sua

Golf nera confezionò una mappa dei posti in perfetta armonia cromatica con il tutto. Il tam tam della sua talentuosa arte di seguire il flusso, del suo "bagaglio" sempre carico di possibilità, nozze dopo nozze il suo gusto e la sua dedizione diventano presto un segno distin-

tivo del suo stile.

Si stava affacciando un nuovo modo di cerimoniare.

Maria organizza, esplora, forma, guida e accompagna, e ancora coordina, crea, inventa con artisticità e artigianalità evidenti tutti i passaggi di uno spozializio autentico.

Dopo aver collocato per se stessa ogni singolo pezzo del puzzle in modo che fosse utile alla formazione del suo sogno, oggi è in grado di occuparsi di quello degli altri, facendo nascere un nuovo modo di concepire l'unione.

Lo ha fatto assorbendo senza radici percepite se non nelle sensazioni, selezionando il bello anche dove il bello non c'era. Lo fa evolvendo se stessa mentre conduce all'evoluzione le coppie che si affidano a lei. È per questo che ogni evento matrimoniale è irripetibile proprio come il fiume che scorre, che pur rimanendo tale, è sempre diverso.

Con Maria è in corso una trasformazione adagia e inarrestabile del senso delle nozze come massima espressione di se stessi, pulita da quanti più condizionamenti possibili,

“L'intensità del racconto che vivrai dipenderà dalla capacità di lasciare andare le aspettative altrui, trasformandole in pura espressione di te, di voi”



SI RINGRAZIANO GLI SPOSI MARTA E MIRCO PER AVER AUTORIZZATO LA PUBBLICAZIONE DI QUESTA FOTO TRIPUDIO DI GIOIA E APPARTENENZA



culturali, religiosi, familiari e soprattutto personali.

Ma non perché il matrimonio in sé stia cambiando, ma perché stanno cambiando le persone che lo vivono. Aggrapparci a qualcosa di esterno a noi ci ha portati alla rottura di un numero infinito di unioni. La Fede è la nostra fede. Solo così la prima può tornare a penetrare le coscienze come le Entità superiori sapevano arrivare all'inizio della storia umana.

Maria scava nel nucleo dei nostri desideri per dar loro una forma e una sostanza che sia fedele alla strada che stiamo per intraprendere. Non solo dunque la rappresentazione teatrale della Giornata dipinta dai colori di una verginità che poi è quasi sempre andata persa.

Le nozze, non come una manifestazione pubblica di felicità, non come una scena immortalata ma come la sorpresa della fusione di due "Chi Sei" impersonificati nella raffigurazione archetipale dell'uomo e della donna che regnano reciprocamente all'interno di ognuno.

Sotto la finestra a sud è allestita una tavola coperta da tovaglie e tovaglioli. Il cotone è stampato nelle tinte del verde,

del marrone e del blu. Ci sono calici con gli stessi colori, posate e piccoli oggetti in ceramica che poi scopriremo creati da Maria stessa. Sta lì da qualche giorno, battezzato dalla luce di ogni risveglio. Il passare del tempo, il decantare con il sole o con la pioggia, dirà a Maria se per gli sposi del prossimo matrimonio, sono più adatti i colori del cielo o della terra.

I disegni sono eseguiti da Miriam Tonon, seconda cugina di Gian, che Maria ha scoperto artista. È lei che realizza i quadretti dipinti tratti dal racconto degli sposi che poi vengono tradotti da Daniela Bragato. Daniela aiuta a personalizzare le idee di Maria, digitalizzando la manualità di Miriam e portandola in immagine grafica tra mockup e creazione di base pattern.

Quelli che vediamo tracciano scene della storia di una coppia di sposi, come il luogo del loro primo incontro, le città dove hanno vissuto e le loro piccole conquiste. C'è persino spazio per il racconto a olio del loro desiderio in futuro di ritornare in quei luoghi.

Questi dettagli verranno riportati anche durante la Festa, sotto forma di elementi di arredo che accompagneranno festeggiati e ospiti dai cuscini, dal portafedi o dall'omaggio agli invitati che ora

può essere una pochette ora una stola in seta donate anche per indossarle durante il ricevimento.

Ma tutto questo sarà unico, non verrà riprodotto una seconda volta.

Ogni storia è davvero unica.

Il posto in cui incontrarsi è dentro il vissuto reciproco, che una volta liberato in questo viaggio immersivo, proietta in modo realistico la nuova forma del Noi.

Che queste parole sprigionino una buona sorte, che contribuiscano a disinnescare pregiudizi e schemi obsoleti, che vadano a spiegare cosa c'è davvero dietro a questa sua Arte dei Sogni. Perché il sogno che si realizza non è una fortuna accidentale, il più delle volte poggia su crude realtà che vogliono essere superate. Accendere la magia è nelle nostre mani.

Affidarsi a te Maria, per portare in scena questo osare del Noi, è come garantirsi delle solide basi. ■ tc&s

@maria_mayer_events
mariamayer.com

Maria  **Mayer**



Sergio Marton

HO LE RADICI ESPOSTE AL SOLE

testi di Mara Pavan

Un po' come percorrere il colonnato del peristilio verso la Casa del Fauno. L'immagine dei pilastri in tufo equidistanti in una attrattiva Pompei che porta alla luce, è l'evocazione di come la storia di un popolo e di una terra sappia emergere a segnare la contemporaneità. Al termine del nostro incontro con Sergio Marton, passeggiando tra le sue colonne portanti, la sensazione è quella di aver attraversato un ordine tutto personale fatto di semplicità e magnetismo che recupera storici valori per immetterli nella comunità. Con lui scopriremo come ambire alla serenità come principio non solo architettonico, sia più di una possibilità perseguibile.

Su un tavolo grande quasi come la stessa stanza in cui ci troviamo nello studio di architettura di via Alcide De Gasperi a Preganziol, che da tempo non è più solo suo ma di tutta la famiglia, c'è un disegno di Igino Marangon del 2019*.

È per noi.

Senza nemmeno iniziare il racconto dei suoi primi settant'anni, che compirà il prossimo giugno, la natura vigorosa di Sergio impronta il suo tratto distintivo proteso verso gli altri.

Alle sue spalle c'è una biblioteca a parete, fitta di libri impilati come pilastri. Sull'ultima mensola in alto a destra gli unici ad essere distanziati dal corpo, in posizione obliqua, sono dei grossi tomi colorati che sembrano rappresentare altro da tutto il resto: *sono raccolte del settimanale Calcio e Ciclismo illustrato dal dopoguerra agli inizi degli anni '50,*



me li ha dati un mio zio, Raniero Tagliarferri, che giocava a calcio con il Cagliari e non aveva figli maschi. Ogni tanto li apro e li guardo. Non obliqui, ma vivi.

Dentro alla stanza in cui siamo non c'è solo l'architetto Marton e i suoi lavori, ovunque troviamo segno del suo fervido appartenere: alla famiglia, all'amicizia, alla comunità, allo sport, alla politica, alla natura, ai ricordi più o meno lontani che così avvicinati rappresentano con immediatezza museale, le importanze.

Tutto inizia dall'immagine di Mirko e Teresina, papà e mamma appostati a vigilare sopra la porta d'ingresso dello studio in cui siamo, *guarda che foto, guarda che sguardo avevano!* Fiero della gioia procreativa che guarda l'orizzonte e non l'obiettivo, Sergio ci spiega che sono ritratti durante il viaggio di nozze a Cortina, lì sono in Faloria, era il 1952, un anno prima che nascesse l'unico figlio maschio discendente.

Non è invece incorniciata a vista, una figura che Sergio porta nel cuore come una delle prime colonne d'orgoglio della sua famiglia d'origine.

Il suo radicamento territoriale parte con

nonna Maria, una delle figure storiche di Preganziol, ricordata dagli anziani del paese ancora oggi. Partiva all'alba ogni mattina con il suo carretto tirato dal cavallo fedele, Maria attraversava la campagna verso Treviso per raggiungere il centro città e il suo mercato che sul finir degli anni '40 era in piazzetta dei Conigli davanti alle Beccherie, poi spostato in piazza San Vito e infine al pattinodromo prima di essere lì dove è oggi. Classe 1894 era la fruttivendola del paese ma soprattutto era la grande affarista di famiglia. Nonno Giovanni era tranviere, Maria era la prima a salutare il giorno per approvvigionarsi di frutta e verdura fresca nel centro cittadino, al ritorno lungo il Terraglio si fermava dalle varie famiglie benestanti, una delle prime tappe era dal barone Franchetti nella omonima magnifica Villa.

Finite le consegne a domicilio, apriva la bottega che si trovava di fronte al palazzo napoleonico dove si faceva il cambio dei cavalli. Proprio lì una generazione dopo dalla figlia di Maria, Teresina, nacque il 22 giugno del 1953 Sergio.

Maria acquistò nel 1958 di tasca e testa sua, una casa per metterla in affitto. **Una donna evoluta che ha manifestato quel genere di servizio che rende ribelle e indipendente una vita.**

Oggi, quella dimora che fu un focolare proficuo, è rimasta fulcro nevralgico per la professione di Sergio e della sua famiglia, mantenendola fertile di progettualità.

I nonni abitavano in casa con i miei genitori, sono cresciuto con la loro presenza attorno.

Sergio cresce figlio unico, unico in tutto, anche in classe *a memoria, ero uno dei pochi a non avere fratelli. A dire il vero lo avrei voluto un fratello, ma ho presto finito per vivere il gruppo come un'esperienza fraterna.*

Era un *bon puteo*, Sergio: "Bon, ma mai fermo, e in fondo credo di potermi definire ancora così." **Sarà il concetto di gruppo a creare quel carisma che lo contraddistingue.**

L'appartenere a qualcosa ha trasformato il senso di ogni sua declinazione. Da uno scatolone scopre un bottino di istantanee con i bordi zigrinati, estrae prima una foto di prima elementare delle Scuole di Preganziol anno '59 - '60 con la mano della maestra sulla sua spalla. Nel mentre, cade sul tavolo lo scatto di circa 15 anni dopo un'altra classe, quella superiore, con un Sergio quasi maggiorenni. I nostri occhi lo cercano per trovarlo lì, al centro, ridanciano e complice tra compagni. L'unico a essere in movimento nello scatto è proprio Sergio; lo



A.C. TREVISO
RITRATTO DI SQUADRA BERRETTI
ANNO 71/72
DA SX IN PIEDI:
FERRONI, DE FAVERI, DAVANZO,
MARTON, CAPPELLOTTI,
OSELLAME, ZANARDO;
DA SX ACCOCCIATI:
GALLI, VILLANOVA, PILOTTO,
CAPPELLOTTI, BARBIERI, COLUSSO

si vede con un braccio allungato in un gesto di espansione riconoscibilissimo.

Il calcio anticipa la formazione elementare. A sei, sette anni Sergio con gli amici giocava nel campo della parrocchia, ma anche nel piazzale davanti casa. La palla usciva e andava in strada lungo un Terraglio poco frequentato dove recuperare la palla non era un pericolo. Era lo sport, l'unico. Ma era anche il sogno, il campo dove tutto era possibile, dove ci si poteva esporre ad un pubblico e farsi ricordare come diceva l'allenatore brianzolo e prima ancora giocatore Gigi Radice, con una intervista rimasta iconica: "Continuo a fare l'allenatore per poter ogni domenica percorrere quei 70 metri a piedi che mi portano dallo spogliatoio alla panchina. Questo è il calcio." La stessa cosa si può dire per un giocatore suggerisce Sergio: quei 70 metri che dallo spogliatoio portano al centro del campo per i quali ci si allena tutta la settimana, per giocarsi tutto nei 90 minuti dove regna l'imprevedibilità dove, come nella vita, sono gli episodi a modificarne il corso.

Così Sergio si veste da calciatore, per intraprendere le prime coniugazioni del verbo "far parte": è stopper, difensore centrale schierato nel mezzo della retroguardia ma sempre punto di riferimento. La storia, la geografia sono state le sue materie preferite, indicando da subito quanto le origini territoriali si siano allacciate al suo progredire, perché conoscere dove siamo e perché siamo, ha segnato ogni sua scelta.

A Sergio piaceva disegnare ma senza vanto, con ordine e sentimento mosso dal puro piacere di farlo. La sua memoria è allenata e pronta, la ricerca colloquiale si muove sempre con il gusto di stabilire un costante contatto tra ciò che è stato e ciò che sarà.

Così, scavare nei primari insegnamenti della scuola elementare con la maestra Messina e poi in quinta con il maestro Roccaforte, è stato molto di più che ricordare un vissuto di istruzione: **è stato come attingere alla sapienza di una carezza che ancora si sente tiepida nel volto.** Tutti eravamo predisposti a percepire, fiduciosi aperti ad imparare, non era così difficile tenere l'attenzione in classe visto che bastava uno sguardo per tacciare ogni mormorio o momenti di disattenzione.

Con papà qualche volta andavamo a caccia nelle campagne limitrofe, in barena o sul montello e con loro c'era sempre stato un cocker, parte integrante della famiglia. La prima fu Perla, dopo di lei tutti i cocker avuti si sono chiamati così, una forma di nominale reincarnazione. Ha sempre avuto cani femmina in

vita sua, l'ultima, rompendo la tradizione l'hanno chiamata Emma, li ha lasciati qualche anno fa. *Non c'è nulla di più bello per rappresentare la grandezza della natura che osservare gli occhi di un cocker umidi di fedeltà, bontà e intelligenza.*

L'intenzione di seguire il mondo dell'architettura era dettata dal fatto che mi faceva stare bene disegnare case. Osservavo poi, con grande interesse, quegli antichi palazzi che sentivo sofferenti o in disuso con l'istinto di volerli curare e preservare.

Mi affascinava l'idea che lì dentro avrebbero potuto vivere delle famiglie, o delle persone nell'atto di creare il proprio mestiere. *Ho fatto una scelta dettata dal piacere di segnare su carta la precisione di un valore familiare, ma chiaramente questo l'ho capito dopo.*

Nel 1967 all'Istituto Riccati in Piazza Vittoria c'erano tutti i geometri e i ragionieri della provincia di Treviso che si turnavano per un certo lasso di tempo per seguire le lezioni anche nel pomeriggio.

Saranno questi gli anni dello studio e del calcio, gli anni dei primi amori e delle compagnie numerose.

Nella stanza in cui siamo a ricordare, in questo album a cielo aperto, campeggia la foto della squadra delle riserve del Treviso Calcio del Campionato "Berretti" del 1971/72, (l'annata successiva la formazione diventa vice campione d'Italia) dove Sergio Marton si distingue in piedi tra Davanzo e Cappellotto insieme a una nutrita squadra di elementi tra i quali qualcuno ha fatto una discreta carriera calcistica. Ha iniziato l'impegno calcistico a 14 anni con il Condor di Malacchini e Rossi a San Lazzaro per poi continuare con il Treviso, fino ad arrivare appunto alla serie C riserva, ha poi continuato con la Calvi Noale, e infine all'inizio degli anni '80, con il Cornuda Calcio. Aveva certo la leadership del capitano ma la sua prestanza accesa e per niente diplomatica, ne ha condizionato la sorte.

Diventa architetto alla fine degli anni '70, con una tesi sul restauro dell'isolato trevigiano chiamato "Ferro da Stiro" tra il Calmaggione, la via Barberia, piazza Pola e Paris Bordone.

Lo porta all'Alloro una delle poche architetto donne dell'epoca, la professoressa Egle Trincanato.

Si iscrive all'Albo professionale nel 1980, vivendo i decenni dell'architettura pulita dalla burocrazia contemporanea, dove

IN QUESTA IMMAGINE APPESA ALLA PARETE TRA GLI SCATTI IMPORTANTI DELLA SUA VITA, C'È QUESTO ABBRACCIO TRA LORETTA E SERGIO STRETTI TRA LE ANTICHE MURA DEL PAESINO DI DOLCEACQUA, ANCOR OGGI PER LO LOGO DI SERENITÀ ORIGINARIA.



LO SPORT È UNA PALESTRA DI INCONTRI PER SERGIO, CHE RENDE POSSIBILE QUELLO SPIRITO RIVOLTO ALLO STARE INSIEME UNITI VERSO UN UNICO OBIETTIVO. NELLA FOTO È CON ROBERTO DELLA PIETÀ CHE PRESENZA ALLA PARTENZA DI UNA GRANFONDO, NON È RARO CHE SERGIO INFORCHI LA SUA MOUNTAIN BIKE PER PERCORRERE IN RARA SOLITUDINE CHILOMETRI RIEQUILIBRANTI. OLTRE AL CALCIO E LA SUA AMATA INTER, FIN DAI TEMPI DELLA LIBERTY, È IL BASKET A COINVOLGERLO DA PIÙ DI 40 ANNI. OGGI È ANCHE SOCIO DEL CONSORZIO UNIVERSO TREVISO.



SONO ISCRITTO COME AMICO DEGLI ALPINI AL GRUPPO PADRE MARANGONI. DOVEVO PARTIRE PER IL MILITARE CON LA JULIA, MA QUELL'ANNO 1980, MI OPERAI AL MENISCO E SOPRATTUTTO DIVENNI PADRE DEL MIO PRIMOGENITO E COME DA REGOLAMENTO, EBBI IL CONGEDO

il prodotto architettonico poteva esplicarsi nella forza della bellezza, divisa tra la praticità e sublime essenzialità, e poco altro. La sua formazione non segue quella degli "archistar". *All'epoca ce n'era qualcuno ma non sapeva di chiamarsi così, oggi il panorama ne offre diversi.*

L'essenzialismo di Le Corbusier manifestava la sua arte indiscussa, ma in un modo troppo distante dalle radici di Sergio spogliandolo dalle emozioni.

Nella personale grammatica della meraviglia però trovava un posto speciale l'architettura organica di Lloyd Wright famoso anche per considerare il suo mestiere come la madre di tutte le arti. Chissà se la pietra miliare dell'architetto statunitense, la "Casa sulla Cascata", si è agganciata spontaneamente nelle viscere della sua sensorialità nata solida tra terre d'acqua e boschi.

Credo nel soggettivismo. La mia idea di architettura non è impositiva. Mi piace condurre il committente a capire quello che vuole, accompagnandolo alla scelta con un consiglio estetico che non tradisce il suo vissuto. Chi si rivolge a me, lo sa.

Prima di titolarsi professionista e giocatore, proprio al primo anno di università, gli ruba il cuore la bella Loretta che stava studiando per diventare arredatrice. Iniziano a conoscersi, si sposeranno poi nel '77, e sono ancora qui che continuano a riconoscersi.

Seguono per Sergio anni pieni di fermento, si sostiene di giorno facendo il rappresentante della ditta La Tegolaia, mentre la sera tornava in studio fino a notte fonda per dedicarsi ai suoi primi lavori, tra i quali ricorda con affetto e riconoscenza il restauro della casa di

Piero Filippini de L'incontro. Ripristinare l'esistente è stata una costante, una chimica puntuale lo ha condotto a committenze sempre vicino ai corsi d'acqua o tra ettari di campi.

A simbolo tra tutti i lavori citiamo la vecchia casa colonica a Preganziol dove oggi grazie a Sergio esiste la biblioteca del paese dai balconi rossi, i cui archi guardano a sud.

Abitavamo a 150 metri da quel casolare di campagna. La sera con papà andavamo a prendere il radicchio, il latte, le uova, erano nostri amici. Conservo l'immagine di quella famiglia patriarcale raccolta attorno al camino, con il capostipite anziano che in testa portava una specie di bombetta di panno nero che se ne stava lì seduto a capo di una lunga tavolata di generazioni.

Nella stalla, contraddistinta dalle piccole finestre, un tempo facevano il filò, oggi proteggono l'ingresso della Biblioteca comunale. *Ho lasciato intatti i fori di aerazione del granaio dietro ai quali c'è solo un vetro. **La vita si trasforma e sa riempirsi di continuità.***

Nel '87 avevo quattro collaboratori e diversi negli anni hanno fatto esperienza in Studio. Qualcuno, arrivato nel '98, è ancora qua con me.

Incontra la paternità all'età di 27 anni, quando nasce Alberto focalizza quanto la curiosità non si fosse mai fatta così intensa come in questo *processo generativo*.

Oggi Alberto è architetto, liberamente ispirato, ed è parte integrante dello studio, che potrebbe essere titolato "Studio Associato Marton & Marton".

La secondogenita Giorgia, nasce cinque anni dopo nel 1985, *con lei ho portato a compimento il senso della famiglia*. Oggi Giorgia è storica dell'arte e profes-



NEL '73 CI INCONTRAMMO ALL'UNIVERSITÀ A VENEZIA, ABBIAMO STUDIATO INSIEME. GARO NAZARIAN, SOPRANNOMINATO SANCHO, È D'ORIGINE ARMENA, DIVENTERÀ AMICO INTIMO DI SERGIO. PERIODICAMENTE CI VEDIAMO O IO VADO A LOS ANGELES O LUI VIENE A CASA MIA. SERGIO PORTA NEL RISVOLTO SINISTRO DELLA GIACCA LA SPILLETTA REGALATAGLI DAL SINDACO DI GLENDALE.

soressa, periodicamente guida papà e il suo nutrito gruppo di amici a visitare le mostre d'arte in Veneto. All'ultima, quella sul Futurismo a Palazzo Zabarella, erano in 45 persone.

Non passa inosservata la capacità aggregante di Sergio, capace di creare gruppo, di accudire e conservare, di aprire le porte di casa, di studio e di fiducia continue.

Conosce in quegli anni '70 un uomo che diventerà senza saperlo a quell'epoca chiave nella sua vita, fonte di ispirazione e di apertura alle vicende della polis, Gian Paolo Gobbo.

Saranno gli anni 90 a riconsolidare il loro rapporto, gli anni della Liga nel Veneto. Quel Gobbo, amico di rappresentanza di giorno, era vent'anni dopo così ipnotico quando trasmetteva la sua visione su quanto si poteva fare per il nostro Veneto.



In un primo pomeriggio dell'estate del 1999 Sergio viene raggiunto in studio dal già leader Veneto della Lega, parlano fitti facendo sera. Sergio lo invita per un aperitivo a casa e tra prosecco e sorpresa, arriva la domanda a bruciapelo: "Non è che vieni a fare l'assessore all'urbanistica a Treviso?"

Molto autocritico con se stesso, Sergio ha atteso un mese prima di dare risposta cercando dentro sè se tanta fiducia andasse ben riposta. La si fatta decisione lo vedrà di lì in poi a fianco del sempre sindaco Giancarlo Gentilini stabilendo un sodalizio di stima e amicizia tuttora rimasto intatto. Dal 1999 fino al 2013 Sergio Marton ricopre l'auspicato assessorato all'urbanistica fino a intrecciare, verso la fine del mandato, anche la nomina di Sindaco di Preganziol. Le attività dello studio sono continuate grazie alla famiglia.

Il territorio cresce nell'avvicinarsi delle nomine, ogni Sindaco ha l'occasione di costruire un pezzo del proprio territorio. È con questa visione che si dovrebbe agire e prendere decisioni nell'ottica propositiva senza soluzione di continuità. Ci deve essere anche la consapevolezza che ogni nomina è regolata dalle disponibilità finanziarie di cui il comune può disporre in quel momento. E ancora tenere anche a mente che i mandati dei sindaci rispetto alle programmazione burocratiche italiane sono spesso disallineati in cui bisogna accettare di vedere portati a termine i lavori iniziati da altri e progettare nuovi lavori che saranno completati da altri.

Il nuovo Gonfalone rosso azzurro carico di vividezza è immortalato in una foto a fianco del Sindaco Sergio Marton in uno dei vari momenti istituzionali, lo stendardo acquistato imponente, fu tra i primi e più rappresentativi segnali di rinnovamento per i colori del suo paese. *Con quell'esperienza ho sentito forte le mie radici esposte. La politica mi ha sviluppato l'ascolto e attivato in maniera più decisa la predisposizione a percepire i bisogni degli altri.*

È il pensiero dell'identità a muovere le sue azioni. Quella di una comunità fatta di nuclei familiari, di mestieri, di arti che si esplicano nella cultura di un territorio che è anche conformazione. *L'identità veneta ha la trama nella capacità imprenditoriale e artigianale, in questo siamo impareggiabili. Qualche progresso si può e si deve fare con il campanilismo che ci contraddistingue. Dobbiamo puntare tutto sul nostro essere capaci.*

L'intelligenza della mano suscita tutta l'ammirazione di Sergio un talento di cui è privo, ci dice con corale approvazione



di tutta la famiglia.

Alle ultime elezioni con Mario Conte nel 2018 è stato eletto consigliere comunale, si ricandida alle Amministrative del 2023, *loro lo sanno che se c'è bisogno di qualcosa io ci sono sempre.*

Ha le idee chiare su un lato da calmierare del suo carattere: *non sopporto il tradimento, è faticoso per me perdonare i cambiamenti repentini. E ancora di più faccio fatica a perdonare chi in malafede parla male di qualcuno.*

Oggi Sergio è nonno di quattro nipoti ed è la tenerezza che lo sorprende. Lo vediamo liberare quella giocosità che ha dipinta in volto, matrice della vita di spogliatoio, nell'intimità di casa sua mentre accenna qualche canzone stonata ai nipotini che lo rincorrono per farlo smettere.

Affascinato dai centri storici minori, ne ha visitati a centinaia della nostra Bella Italia da Egna a Giorenza in Alto Adige da Poffabro in Friuli a Cefalù in Sicilia passando per Spello in Umbria, e la let-

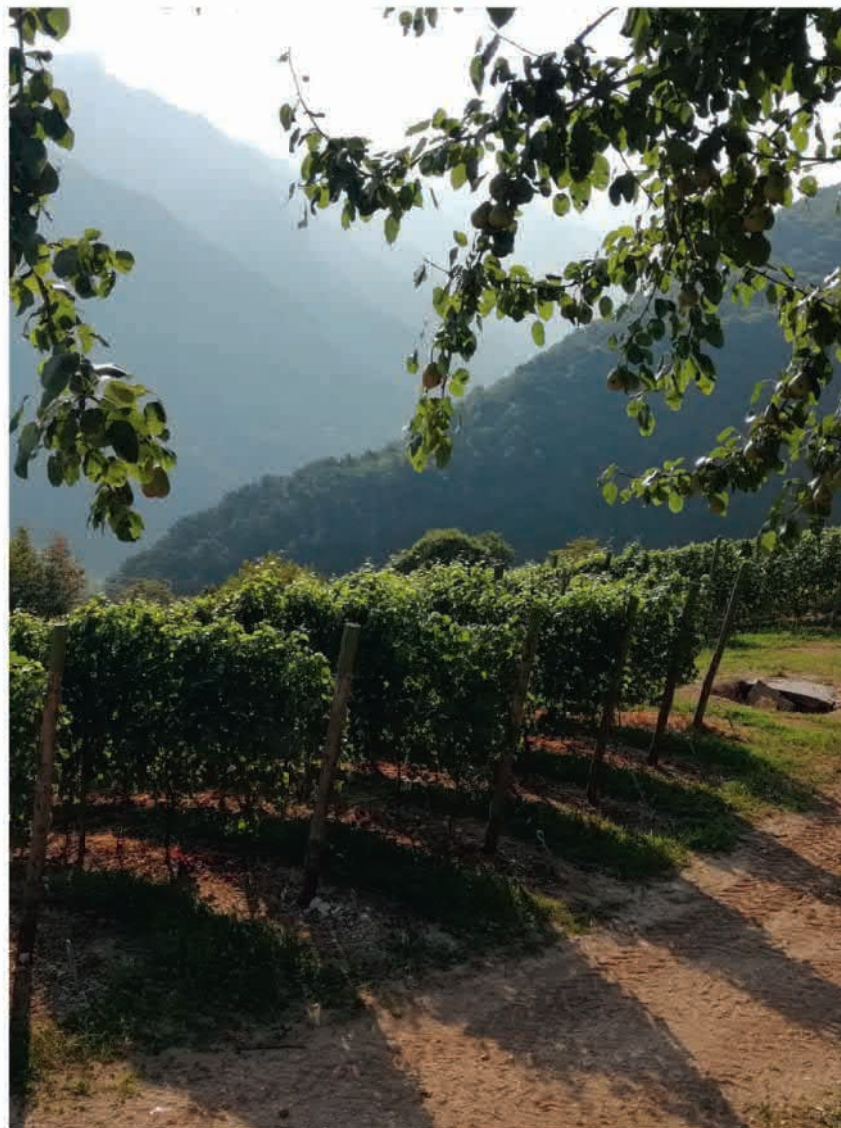
tura delle loro monografie è una delle sue passioni. Elege al secondo posto, dopo il Veneto, l'Alto Adige, *la Val Badia mi trasmette il mio senso della vita tra serenità, dimensione umana, vicinanza alla festa e alla pace assoluta.*

Il lavoro che ti rappresenta? *Sembrerà strano ma è uno dei più recenti e tra i più semplici mai fatti: la realizzazione di una casa singola, 140 metri quadri, una miniatura dove dentro è racchiusa la mia idea di contemporaneità come dimora di una giovane famiglia. Lì dentro ci ho messo lo stesso piacere di quando da bambino disegnavo case con la fiducia di immaginarle piene di vita. Ho fatto tanti interventi ben più importanti che non hanno dato altrettanto appagamento.*

Anche la casa in cui vive con Loretta, in cui prima ha cresciuto i suoi figli e i suoi amati cocker, è un progetto comune. Come la definiresti? *Una casa serena che usa i colori per manifestare. Dove le porte laccate di rosso, ci appaiono come il lusso del fuoco familiare.* ■ **tc&s**

Giulio Larcher

La lezione dell'*eccomi*



VITI VISSUTE, VINO DA VIVERE

testi di Mara Pavan

L'appuntamento è a Palazzo de Probizer alla Casa del Vino della Vallagarina a Isere, Trento. In questa struttura consortile la porta è sempre aperta, è il regno di una trentina di produttori che mettono a disposizione lo spazio conviviale per gustare cibo e vino.

Arriva puntuale dalla sua Tenuta nei pressi di Valbona di Ala, **Giulio Larcher**.

Un pranzo insieme accompagnati dall'amico anfitrione Andrea Scattolin, per conoscere la storia di questo giovane produttore di vino che vanta un nome di tutto rispetto nella rosa dei vini artigianali. In cantina ci andremo un'altra volta, è in ristrutturazione, anche se sarebbe più avvincente percorrere la stessa strada, pendenza media 37%, che vent'anni fa ha portato Giulio a cambiare la sua vita alla vista del maso secolare che guarda la Valle dell'Adige. Alle pendici dei Monti Lessini in fronte alle Piccole Dolomiti si estende **Tenuta Maso Corno**, un maso-vigneto che si allarga a ventaglio su un terrazzo orografico sospeso sul torrente Ala, tra i 500 e gli 800 metri.

Andrea e Giulio si sono conosciuti nel 2014 ad una manifestazione di settore satura di prodotti banali, *Giulio era dietro a una fila di Riserva Pinot Nero, nessuno assaggiava il suo vino tutti erano impegnati a bere prosecco*. Pochi scambi furono sufficienti per capire che di lì in poi sarebbero andati ben oltre le riserve degli altri.

La Tenuta Maso Corno produce 30 mila bottiglie all'anno. Il contesto è tanto eccezionale quanto tutt'altro che docile da vivere. Il maso centrale si trova circondato da prati, viti e boschi. È stato convertito in viticoltura 45 anni fa, quando ancora in Trentino esisteva l'Istituto agrario di San Michele

all'Adige sorto nel 1874 e trasformatosi nel 2008, nella Fondazione Edmund Mach. È un centro di ricerca in ambito agrario che sta a fianco dei produttori facendo anche selezione in ambito clonare e migliorando la selezione di diverse varietà di uva da vino, tra le quali il Pinot Nero. Averlo avuto sul territorio ha fatto la differenza.

Giulio è arrivato in tempo per godere dell'eredità di questo patrimonio di scoperte.

Anche se il nonno in famiglia faceva vino, ero molto lontano dal pensare che in me scorresse un'anima da vignaiolo. Dopo gli studi economici, da Milano ritorno in patria per amore di uno sperone roccioso nel quale ho visto il potenziale di una vita.

Era una scommessa, un'intuizione, è divenuta la forma della sua vita.

All'epoca del suo arrivo alla Tenuta, c'erano alcuni appezzamenti di Pinot Nero con grosse differenze da pianta a pianta, non potendo individuare singolarmente le varie selezioni clonari, decide di fare delle selezioni massali cioè dividere quello che c'era tra un prodotto per la spumantizzazione e un prodotto fermo, facendo delle sue selezioni.

Il nome di bandiera è rimasto Tenuta Maso Corno, base di produzione di pochi vini fermi, ma non mi sono fermato lì.

La tenuta si sviluppa su 12 ettari di territorio, solo la metà è piantumata in prevalenza a Pinot Nero e ha fatto i conti con la forte pendenza, con la mancanza di irrigazione e due metri di calcare e marna: impossibile confrontare questa realtà con tutte le tradizioni del fondovalle valgarino.

Nei primi sette anni Giulio, pratica la vigna in ogni suo aspetto, facendosi aiutare da appassionati consiglieri, passa il suo tempo a relazionarsi con la campagna, a entrare nel processo



di trasformazione, e fare sue le fasi di produzione.

In quei primi anni è stato fatto l'ampliamento, la ricomposizione fondiaria, la ristrutturazione di vigneti, le bonifiche da bosco ex novo e un lavoro vivaistico per fare in modo che il patrimonio viticolo e clonare originario potesse rivivere. *Solo di lì in poi ho capito che l'azienda poteva stare in piedi.*

La creazione di queste selezioni con quella matrice ha prodotto nuovi vigneti e nuovi impianti. *Siamo partiti così, facendo di questo essere fuori dagli schemi una filosofia di lavoro.*

Nato facendo Pinot Nero, la regina delle uve, delicata in campagna come in cantina, dopo averla portata a proprio core business, piantuma 15 anni fa Chardonnay e il Sauvignon Blanc. *Con queste tre varietà facciamo tutto.* Con tre parcelle singole nascono tre prodotti fermi da riserva che hanno caratteristiche singolari. Fa parte dell'esperienza del Metodo Classico con cui declina tipologie di prodotto acco-





Bevo o son desto?

**La senti la rotondità in ingresso? C'è un filo di legno che te lo stonda, la nota di burrocacao è leggerissima, ti chiedi se te lo sei appena messo sulle labbra, poi verticalizza quasi all'improvviso, acido sapido e lime finale che ti resta in bocca, lungo lungo. E poi ancora il rintocco "vegetale" intrigante dell'erba medica, la senti la nota dello sfalcio? Ancora senti l'aspetto minerale idrocarburico, piccolo benzene che cresce con la grafite e focaia in crescente. Più il prodotto va in temperatura più queste diventano preponderanti.*

munate dal filo conduttore territoriale da una parte e nelle scelte di cantina di non dosare, cioè senza aggiungere zuccheri, e liqueur dall'altra.

Nel Metodo Classico c'è una buona dose di responsabilità, ci sono valutazioni da fare, tempistiche e modalità, aggiunte, poteva portare solo il nome di chi lo produce passo passo, almeno se qualcuno ha qualcosa da dire può farlo, porta il mio nome per questo, è fatto di scelte. La massima trasparenza in un metodo classico di Pinot Nero è data dal pas dosè, ovvero un vino senza aggiunta di zucchero. Qui ho scoperto cosa significasse davvero dire: il vino si fa in vigna e non in cantina.

La realtà di Giulio Larcher è come quella di tutti i produttori con cui Andrea lavora, ovvero quella di essere vignaioli che vuol dire avere tra le mani una filiera intera che parte dalla terra e arriva al calice possibilmente bevuto con il proprio cliente o comunque con persone che sanno apprezzarla. Presidiare tutte le fasi è una necessità che diventa inevitabilmente una scelta di vita. Diventi un tutto con ciò che produci, che poi è ciò che vado a rac-

contarti e bevo insieme a te.

"Generalmente il Pinot Nero sa di ciliegia, di frutti di bosco, in quello di Giulio senti la roccia e sale in bocca netta tutta la parte minerale", sottolinea Andrea.

Se il Trento doc rappresenta il territorio, il Sauvignon Blanc è quello che rappresenta Giulio Larcher. Ci racconti il tuo vino raccontando te stesso?

*È un vino lunghissimo, complesso, ha una beva stratigrafica, piace al neofita che vuole la piacevolezza ma anche a chi vuole scavare per non arrivare mai in fondo. Longevità e profondità sono le sue caratteristiche più spiccate. Tutto quello che è, è molto poco rispetto a ciò che lo rappresenta. È fatto di tante scelte ardite e valutazioni, di lavoro concentrato. All'epoca io avevo solo il gusto, sapevo cosa mi piaceva, sapevo che il contesto giocava a mio favore. E poi tanta caparbieta si chiama Declivi a Maso Corno 2018.**

Tappato rigorosamente con sughero portoghese 5 cm, Andrea fa notare qualcosa che non è affatto scontato: Sono vini che non vanno fatti capire a chi non li vuole, ce n'è talmente poco

di vino buono. Sono le parole di chi ha assistito alla trasformazione del prodotto di Giulio negli anni, consapevole che più la vigna invecchia più fa vino buono: Nei primi anni il suo Sauvignon era un vino muscoloso, adesso ha assunto una verticalità spiccata.

Sto recedendo, dice Giulio. Ho capito che è importante stare sull'eleganza e arrivare "sul lungo", quello che arriva d'impatto passa d'impatto. Ecco, è proprio un corteggiamento lungo. Ha struttura, è un vino che mantiene la concentrazione.

Acidità, mineralità e sapidità sono le tre formule per avere un vino eccellente che dura nel tempo.

A casa Larcher non piacciono i vini aromatici e dolci, il Sauvignon tradizionalmente fa parte di questi vini, è lontano parente dello Zibibbo siciliano, ma se tu riesci a coltivarlo nel luogo, nel momento e nella vigna giusta abbinati alla parte aromatica la parte sapida che va a bilanciare quella stucchevolezza che non appartiene al suo creatore.

Spesso i vini molto buoni sono anche molto complessi. Si serve a 8 - 9 gradi ma ti dice "eccomi" a temperatura ambiente, ovvero quando gli altri vini se ne vanno.

Tra i 12 e 13 gradi la lezione dell'*eccomi* attende solo di essere bevuta. ■ tc&s
www.andreascattolin.it



Enzo Michelet

Goethe sostiene che nella vita non ci sia tempo per bere vini mediocri: ecco come sapori, colori e profumi possono rendere le degustazioni delle vere esperienze sensoriali

di Gianluca Stival

Rispolverare i libri che raccontano le storie più importanti e singolari del nostro territorio è come fare un tuffo nel passato. La nostra redazione ha sempre stretto a sé tutte quelle persone che, nel corso degli ultimi decenni, hanno reso la nostra provincia e il nostro Paese un luogo di familiarità, innovazione e carisma. "Corriere della Sera" definisce il termine "rivoluzionario" con queste parole: *"Che provoca un cambiamento radicale, una trasformazione in un qualsiasi campo dell'agire umano"*.

Dopo l'incontro con Enzo Michelet, enologo, sperimentatore ed esperto microvinificatore con esperienza pluridecennale, non c'è aggettivo più appropriato per definire la sua storia e il suo mondo.

Nato a Conegliano nel 1952, Enzo Michelet ha vissuto un'infanzia molto legata alle attività di famiglia che, all'epoca, spaziavano da una piccola impresa edile gestita dal papà, che prima era del bisnonno e poi del nonno, al negozio di fiori della nonna, dove

aiutava nella preparazione e nella confezione delle composizioni, oltre a realizzare le prime consegne a domicilio. Il sogno nel cassetto, però, era sempre stato quello di fare il medico ma la sorte per lui aveva previsto altro e così, spinto anche dal desiderio dei nonni, si iscrisse alla Scuola Enologica di Conegliano, un centro formativo speciale, il più antico e tra i più importanti d'Italia. Grazie alle materie studiate, ai numerosi laboratori proposti e soprattutto a degli insegnanti molto capaci, la Scuola Enologica ha sfornato oltre ad eccellenti enotecnici e periti agrari, ricercatori, medici, politici, ministri, generali, ecclesiastici e cavalieri del lavoro che le hanno dato fama in tutto il mondo.

Quali sono le materie principali di una scuola enologica di quel calibro?

"Gli insegnanti avevano una grande impronta umanistica, grande tanto quella scientifica; ricordo il Professor Francesco Da Broi che alternava alla dettatura degli appunti di biologia alle declamazioni della Divina Commedia





oppure il Professor Carlo Miconi che passava dalla stechiometria alla filosofia. Le aree tecniche di maggior rilievo comprendevano viticoltura, enologia, biologia e zimotecnica, chimica, meccanica, topografia e costruzioni, agronomia, zootecnica ed economia. La formazione che si riceveva era molto settoriale e specifica, soprattutto quella del sesto anno, perché venivano insegnati i metodi e gli strumenti adatti per far fronte a tutte le dinamiche enologiche. Erano presi in considerazione anche tutti gli aspetti qualitativi dei prodotti, in modo tale da conoscere gli elementi necessari della sicurezza alimentare e del suo monitoraggio. Al termine del percorso di studi si acquisiva la qualifica di perito agrario specializzato in enologia"

Il termine 'enologo' è piuttosto recente. Quali sono le mansioni specifiche a cui è dedicato?

"Fino al 1991 il termine 'enologo' aveva il nome di 'enotecnico' e si acquisiva alla fine del ciclo di studi di sei anni con la stessa valenza di una laurea breve odierna. Un enologo, oggi, si occupa di coordinare e di assicurarsi che i processi di coltura dell'uva, raccolta, trasformazione e imbottigliamento del vino vengano elaborati seguendo le norme previste. Si occupa anche dell'analisi dei dati chimici: quest'ultimo è l'aspetto che ho sentito più a cuore negli ultimi cinquant'anni, tanto da voler portare questa mia particolare e profonda conoscenza a servizio degli altri"

L'idea di trasmettere le proprie conoscenze e renderle fruibili da tutti è pregevole. Quali sono stati i passaggi che, dalla fine dei suoi studi, l'hanno portata ad oggi?

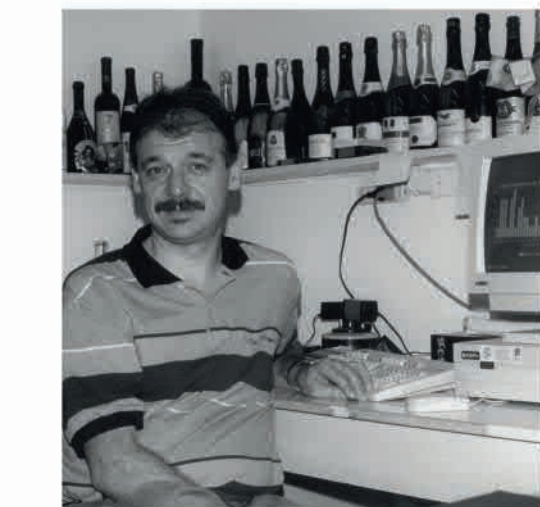
"Già dagli anni '70 ho avuto l'onore e la fortuna, prima come assistente e poi come collaboratore, di poter affiancare il Professor Carlo Miconi nelle sue attività laboratoriali e di ricerca. Miconi, che si era diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1940, si è sempre occupato dell'analisi enologica tanto da concretizzare il suo lungo lavoro in una sessantina di pubblicazioni nel corso della sua vita. È stato membro del Comitato scientifico della 'Rivista di viticoltura e di enologia', socio dell'Accademia Italiana della vite e del vino e ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti. Sin da subito è stato riconosciuto come uno dei massimi

esperti del settore. All'inizio collaboravo e lavoravo con lui all'interno del laboratorio della Scuola Enologica, che negli ultimi anni era diventata una struttura indipendente: in quegli anni iniziò il mio percorso di 'analista del vino', lavoro che affiancavo alla sera a quello di enologo in una azienda agricola con lo scopo di ricavare correlazioni tra analisi e tecnologia usata nei loro vini. Le prime fasi del processo di analisi prevedevano lo studio di parametri "base" come il grado alcolico, il pH, i polifenoli, gli acidi, il potassio e i requisiti di legge: questo periodo è stato importantissimo per me, perché mi ha permesso di toccare con mano i diversi processi di lavorazione dell'uva e la vera potenzialità che questo prodotto unico al mondo portava con sé. Le domande sulle quali ho riflettuto tanto, anche nel periodo in cui ero consulente enologico negli anni '80 e collaboravo con aziende italiane ed estere, erano essenzialmente due: 'Quale può essere il ponte tra l'analisi dei singoli vini e la loro produzione? Come posso aiutare le aziende a migliorare il loro prodotto grazie a queste analisi?'"

Qual è stata l'idea innovativa a cui ha pensato per rispondere a questi quesiti?

"Quelle domande avevano una sola risposta: cercare di mettermi al servizio degli altri per aiutarli ad incrementare la loro qualità produttiva. Per garantire una maggiore qualità analitica alle cantine che erano diventate mie clienti ho inizialmente posto l'attenzione su valori come il pH, il potassio, gli acidi organici, la stabilità proteica, i polifenoli, ferro e rame o la solforosa. Penso di essere stato il primo tra gli enologi a capire il significato e l'importanza tecnologica della anidride solforosa molecolare tanto da costruire delle tabelle - non era tempo di computer per ogni scrivania - per un suo rapido calcolo già una settimana dopo l'uscita del lavoro di Usseglio-Tomasset, che rimase colpito dalla mia velocità di trasformare una scoperta scientifica in una ricaduta pratica. Non sono mai mancati i controlli più richiesti, come l'osservazione dei lieviti, degli zuccheri o dell'acidità volatile: questi ultimi sono molto utili per garantire indicazioni tecniche sull'andamento della fermentazione alcolica"

Nel mese di marzo del 1987 viene inaugurato lo studio dove ci troviamo ora, a pochi passi dal centro di



Conegliano. Quali sono i valori che la spingono ogni giorno a dedicarsi al 100% a questa attività?

“Come le dicevo poco fa, inizialmente mi sarebbe piaciuto fare il medico e con questo approccio scientifico ma umano mi è sempre piaciuta l'idea di poter sostenere i miei colleghi dal punto di vista della lavorazione del vino e, soprattutto, renderli autonomi e critici dal punto di vista del pensiero scientifico. Il mio studio-laboratorio si occupa di consulenza e analisi enologica, due strumenti fondamentali che vogliamo trasmettere ai nostri clienti affinché si rendano consapevoli della qualità del prodotto che possiedono e degli eventuali miglioramenti che possono apportare per incrementare la qualità e le caratteristiche proprie. Il cambiamento tecnologico, inoltre, è stato fondamentale: tra i più importanti possiamo menzionare quello riguardante il cambio del materiale delle vasche. In quegli anni, infatti, si passò dai torchi alle presse pneumatiche e ad acqua, dalle vasche in cemento a quelle in acciaio. All'epoca l'evoluzione tecnologica non era accessibile a tutti e non veniva sempre considerata: sono stato felice, infatti, di avere contribuito per tantissime aziende, anche per quelle più modeste, nella valorizzazione e conservazione dei loro prodotti grazie a idee semplici e che nella loro semplicità erano all'avanguardia”

Entrando in questo laboratorio mi sono sentito come a casa. Quanto influenza il rapporto umano in un lavoro così preciso e accurato come il vostro?

“I rapporti umani sono sempre stati importantissimi, sia quando lavoravo in qualità di libero professionista, sia ora. Nel mio laboratorio c'è una grande famiglia: siamo in dodici tra dipendenti e collaboratori, tra laureati in chimica e in scienze alimentari e ambientali. Abbiamo investito moltissimo nella formazione del personale: è fondamentale che ognuno si senta libero, e al contempo responsabile, del lavoro che fa. I clienti ci conoscono, sanno come lavoriamo e sanno la qualità delle analisi che forniamo, ma i tempi, rispetto a quando lavoravo da solo, sono decisamente cambiati. Ora la società è in movimento costante e ci siamo adeguati al fine di garantire lo stesso servizio di sempre: la strumentazione è avanzatissima e la ricerca viene svolta quotidianamente, così da rendere il processo di lavorazione



dinamico, attento e sempre efficiente. Mi piace molto sottolineare che non esiste un sistema verticale tra queste mura, non c'è un capo che ordina e dipendenti che eseguono: ci sono linee guida per una squadra attivamente coinvolta e motivata che punta ad ottenere il miglior risultato. Per noi il cliente è importante tanto sentirsi coinvolti empaticamente nelle sue difficoltà: un suo problema è il nostro problema”

Come vede il suo laboratorio tra dieci anni?

“Se dovessi proiettare la mia attività fra dieci anni penserei ad una sola parola: evoluzione. Noi seguiamo tutta la tecnica di produzione del vino e sosteniamo le realtà di tutta Italia nel miglora-





“Mi piace lo spirito del ritrovarsi, la convivialità senza fronzoli, la presenza dei fiocchi di neve, quella delle mura spesse, tenendo in mano un bicchiere di vino per un paio d'ore di assoluta serenità”
- Virginia Woolf

mento delle loro importanti qualità, ma già solo il fatto di poter rilasciare certificati ufficiali dal 2002 (a seguito della certificazione alla norma UNI EN ISO 17025 da parte dell'Ente Unico Accredia, n.d.r.), ci rende orgogliosi e soddisfatti del nostro lavoro di ogni giorno. Non proietto il mio laboratorio solo in termini di miglioramento tecnologico, ma anche di miglioramento umano: la nostra formazione, mia, dei miei figli e del personale, è sempre in evoluzione. Rimanere al passo con i tempi è l'unica soluzione per saper comunicare con i clienti e saperli aiutare al momento del bisogno. È vero che in ogni azienda c'è una centralità da cui partono tutte le mansioni giornaliere, ma cerchiamo sempre di rendere tutti autonomi e indipendenti. Siamo arrivati a sostenere una formazione tale da poter garantire un servizio di 'analisi' del prodotto in tempo reale”

Oltre ad essere un rinomato enologo, lei è esperto di microvinificazione. Cosa si intende quando si parla di questo tema?

“Dall'inizio degli anni '80 faccio consulenza anche al Centro di ricerca CREA di Conegliano, Istituto che dal 1923 si è sempre occupato di sperimentazione in viticoltura ed a fasi alterne di enologia. La microvinificazione consiste nel produrre un vino in piccola quantità, solitamente non oltre i cinquanta litri, da poter esaminare ed analizzare. Questo mi ha permesso di toccare con mano tutte le uve della piattaforma viticola nazionale, di seguire la loro trasformazione e di poterle studiare sia chimicamente, sia tramite un'analisi sensoriale accurata e meticolosa”

La scienza fa continui passi verso il progresso: come vede, nel 2023, l'evoluzione del suo settore?

“Osservo il mio settore con molto fascino: oggi abbiamo tantissime informazioni che ognuno può reperire in maniera veloce e completa. Raccomando sempre, a chi sta intraprendendo il percorso di enologia, di non perdere di vista l'importanza dell'esperienza. È necessario essere al passo con il miglioramento tecnologico e scientifico, ma non dobbiamo mai dimenticarci di due elementi che hanno fatto parte di questo settore da sempre: tempo e cura. Il vino che abbiamo davanti è come un piccolo alunno: spetta a noi favorire la sua crescita sviluppandone le qualità migliori. Solo così anche un vino che non sembra importante lo potrà diventare. Produrre un buon vino significa essere consapevoli che è un alimento di cui avere cura, dimostrare reale amore nelle azioni quotidiane e rispetto del prodotto al momento della sua lavorazione. Penso alla realizzazione di un vino come all'attraversamento di una strada: se ci fosse l'asfalto sarebbe più veloce e il processo sarebbe immediato, ma se attraversassimo quella stessa strada tra le buche e i sassi, ci accorgeremmo di quanta attenzione ci vuole per raggiungere quell'obiettivo con le nostre stesse forze” ■ **tc&s**

info@studiomichelet.com



**QUI CON TE
PER PARLARE
DEL TUO
FUTURO.**

www.volksbank.it



Volksbank



MOG 231 E CODICE
DELLA CRISI: ASSONANZE
SINERGICHE

Il giuslavorista

Il modello 231 e il Nuovo Codice della Crisi d'impresa: una sinergia necessaria per le imprese

a cura dell'avvocato Giulio Mosetti

Interfacciandomi con il nuovo codice della Crisi di Impresa (introdotto con il D.Lgs. 14/2019 emanato il 12 gennaio 2019 ma entrato in vigore soltanto il 15 luglio 2022) da operatore del diritto, trovando il riferimento agli adeguati assetti organizzativi, amministrativi e contabili – ho sentito forte l'eco del Modello di organizzazione e gestione di cui al D.Lgs. 231/2001.

Fuor di metafora, tale novità legislativa prevede da un lato che l'imprenditore si doti di strumenti idonei a prevenire lo stato di insolvenza in un'ottica di continuità aziendale dall'altro "invita" i consulenti e gli "operatori del diritto" alla creazione di una sinergia con il Modello di Organizzazione previsto dal D.Lgs. 231/2001.

Rivoluzionario, a parer mio, l'ap-proccio che il legislatore adotta con riferimento alla crisi d'impresa. In particolare si chiede alle imprese di dotarsi di strumenti idonei per garantire la continuità aziendale selezionando, se del caso, lo strumento di composizione della crisi più adeguato tra quelli proposti dal Codice.

La conferma la si ritrova nel disposto del nuovo comma 2 dell'art. 2086 c.c. che obbliga l'imprenditore che operi in forma societaria o collettiva ad adottare un "assetto organizzativo, amministrativo e contabile, adeguato alla natura e alle dimensioni dell'impresa anche in funzione della rilevanza tempestiva della stessa crisi e della perdita di continuità aziendale, nonché di attivarsi senza indugio per l'attuazione di uno degli strumenti previsti per il superamento della crisi e il recupero della continuità aziendale".

Ritorna, quindi, il principio di accountability: l'imprenditore deve valutare e gestire il rischio, utilizzando strumenti adeguati al fine di prevenire la commissione di un reato (come richiesto dal D.Lgs. 231/2001) o lo stato di insolvenza (come richiesto dal D.Lgs. 14/2019).

Le assonanze e i punti d'incontro tra Modelli 231 e Codice della Crisi non si

esauriscono nel solo richiamo al principio di adeguatezza o – detta all'anglosassone – accountability.

Invero, valutando più concretamente le sinergie tra i due sistemi, da un lato il MOG offre un valido supporto per la costruzione di "adeguati assetti organizzativi" e, dall'altro lato, la compliance ex D.Lgs. 231/2001 è utile ai fini della tempestiva rilevazione dei fattori che potrebbero minare la continuità aziendale.

In altri termini, le procedure previste dal Modello di organizzazione, gestione e controllo rappresentano uno strumento imprescindibile per la predisposizione degli "adeguati assetti organizzativi" richiesti dal secondo comma dell'art. 2086 c.c.

Dunque, nella gestione day-by-day dell'impresa, la creazione di un assetto organizzativo, amministrativo e contabile adeguato dovrà necessariamente "prendere in prestito" le tecniche di valutazione (risk assessment) e di gestione del rischio (risk management) proprie della costruzione di un Modello di Organizzazione ai sensi del D.Lgs. 231/2001.

Cosa dovrà fare, quindi, l'azienda?

Il suo compito, utilizzando le diverse conoscenze sulle due materie ed intrecciandole tra loro, sarà quello di analizzare il proprio contesto aziendale e valutarne il rischio, definire un organigramma (e, quindi, identificare i soggetti apicali, i preposti ed i rispettivi ruoli all'interno dei sistemi di gestione), definire il sistema delle deleghe e, infine, dotarsi di procedure finalizzate alla prevenzione dello stato di insolvenza (secondo lo schema "preso in prestito" dal MOG) adeguate al proprio contesto.

Come anticipato nelle prime righe, il legislatore continua nel suo percorso votato, verrebbe da dire ormai definitivamente, al principio dell'accountability. Non esiste il paradigma dell'assetto organizzativo "adeguato per eccellenza" e, come tale, sarà l'uso di best practi-

ces, magari già esistenti nelle imprese, a trovare, a mio parere, la giusta e proporzionata definizione. Probabilmente un'azienda che si sia già dotata di un Modello Organizzativo (concretamente attuato, naturalmente) e, che, quindi, abbia già intrapreso un percorso di organizzazione (con la relativa metodologia di risk assessment e management) subirà un minore impatto sul proprio modus operandi ne predisporre presidi volti alla prevenzione della crisi d'impresa.

Volendo riassumere in pillole quanto sopra indicato, alla luce del quadro brevemente delineato, è evidente come il legislatore abbia inteso creare una sinergia tra il Modello 231 e il D.Lgs. 14/2019: la costruzione di "adeguati assetti organizzativi" può essere offerta proprio dai compliance programmazione 231 che, oltre a prevenire la commissione dei reati-presupposto, hanno importanti riflessi anche sul controllo di gestione e, soprattutto, sulla prevenzione dell'insolvenza aziendale consentendo di rilevare tempestivamente gli indicatori della crisi e fornendo interventi tempestivi per la loro rimozione.

In altri termini, un sistema di gestione integrato (come è quello del MOG231) consente di far emergere i segnali di difficoltà e non compliance prima che questa diventi irreversibile, rendendo, quindi, possibile la tempestiva rimozione delle cause con interventi mirati e immediati volti alla continuità aziendale. La sinergia tra le due discipline consente all'imprenditore di attivare un sistema di protezione da rischi, interni ed esterni, che possono compromettere non solo la competitività ma, soprattutto, la continuità operativa e lo "stato di salute" dell'impresa. ■ **tc&s**

Studio Mosetti Compagnone
www.studiolegalemc.com

SICUREZZA DIGITALE

Non si tratta di *SE*, ma di *QUANDO* saremo vittime di un attacco informatico



di Valentino Pavan

In un contesto preoccupante, con attacchi informatici in netto aumento e previsioni allarmanti per il 2023, la cybersecurity è sicuramente un argomento a cui tutti, privati e aziende, devono porre molta attenzione, cercando soluzioni che permettano di migliorare la prevenzione e la protezione online fornendo funzioni di backup, antivirus e protezione da ransomware e malware.

Gli attacchi informatici ai privati e alle aziende sono sempre più frequenti, questo perché l'instabilità sociale contemporanea concede a queste forme di violenza un terreno fertile che facilita attività di ricatto, estorsione o vedetta, anche come manifestazione della frustrazione esistenziale, provocando sempre più spesso danni significativi, sia dal punto di vista finanziario che da quello operativo. Negli ultimi due anni, inoltre, molto è cambiato a causa del maggiore

ricorso al lavoro da remoto e anche del conflitto russo-ucraino.

L'escalation delle tensioni geopolitiche connesse al conflitto in Ucraina ha creato terreno fertile per i cybercriminali e ha comportato un inasprimento dell'attività di attori ostili, caratterizzate dall'esecuzione di attacchi ransomware (*)

I dati rilevati della Polizia Postale e delle Comunicazioni ci mettono davanti ad uno scenario sempre più preoccupante. Nel 2022 si registra, infatti, un aumento del 138% di attacchi ad infrastrutture informatizzate di istituzioni, aziende e privati con 12.947 attacchi rilevati al 27 dicembre 2022, più del doppio dei 5.334 del 2021.

Clusit, l'Associazione Italiana per la sicurezza informatica, analizzando lo stato della sicurezza digitale in Italia e nel mondo, nota che dal 2018 ad oggi

* Il ransomware è un attacco informatico con cui i cybercriminali cifrano i dati di un sistema per poi chiedere un riscatto in denaro, quasi sempre molto oneroso, per poterli decifrare. Per approfondimenti, vi rimandiamo al nostro articolo apparso nel numero 27 di TC&S.

**DATI RILEVATI IL 27/12/2022

ATTACCHI INFRASTRUTTURE CRITICHE AD ISTITUZIONI, AZIENDE E PRIVATI	2021	2022**	VARIAZIONE %
ATTACCHI RILEVATI	5.434	12.947	+138%
PERSONE INDAGATE	187	332	+78%
ALERT DIRAMATI	110.524	113.226	+2%
RICHIESTE DI COOPERAZIONE HTC	60	77	+28%

è avvenuto un **"cambiamento epocale nei livelli di cyber-insicurezza"**: oltre la metà degli attacchi analizzati a partire dal 2011 si sono verificati dalla metà del 2018, quindi negli ultimi 4 anni e mezzo.

Il 2022 ha segnato un nuovo record per il numero di attacchi gravi registrati a livello globale: **190 attacchi al mese**, contro i 39 del 2011 e i 171 del 2021.

A questo dato numerico si affianca quello sulla **"severity"** che indica la gravità degli attacchi: nel 2022, nel **78% dei casi** si parla di **attacchi dalle conseguenze gravi o devastanti**, in linea con il 2021 ma in netto aumento rispetto agli anni precedenti.

Attualmente il "phishing" rappresenta il 76% di tutti gli attacchi via e-mail ed è in crescita rispetto al 58% registrato nella prima metà del 2022.

Questo tipo di attacchi saranno sempre più precisi e sofisticati e grazie all'utilizzo di strumenti di intelligenza artificiale saranno utilizzati ancora di più per provare ad aggirare anche sistemi di doppia autenticazione.

È previsto, infatti, che crescerà l'utilizzo di credenziali rubate (che rappresenta già oltre il 50% delle violazioni alla sicurezza informatica denunciate nella prima metà del 2022) e che queste verranno utilizzate nell'esecuzione di campagne di phishing e ransomware sempre più sofisticate, pericolose e devastanti.

In funzione di queste preoccupanti previsioni, è aumentata la pressione sulle aziende affinché si dotino di una strategia esplicita di gestione della Cybersecurity con strumenti adeguati a minimizzare la propria esposizione a questi rischi.

Ma l'aumentata sensibilità su questo tema è chiara anche dal punto di vista legislativo: l'Europa ha infatti emanato la nuova Direttiva Europea NIS 2, che va a definire la tipologia ed il numero di aziende a cui si applicano requisiti più stringenti, anche se l'importanza e l'attenzione a questo argomento è già da tempo dichiarata e testimoniata dalla pubblicazione del GDPR.

Di fronte a questo scenario, la necessità di proteggersi da parte delle persone e delle aziende diventa indispensabile ed imprescindibile, ad ogni livello, sia domestico che aziendale (si fa presente che molti attacchi aziendali vanno a buon fine perché il dipendente, nell'utilizzo domestico della strumentazione aziendale, ha diffuso nella rete aziendale i malware adottati per l'attacco). Per questo bisogna essere coscienti del fatto che, in caso di attacco informatico che preveda la cancellazione e la cifratura dei dati, non esiste una soluzione tecnologica che permetta il loro ripristino senza conoscere l'algoritmo di cifratura e avere la chiave di cifratura utilizzata dagli hacker. In questo caso i dati risulteranno irrimediabilmente persi se non si sarà preventivamente provveduto ad avere delle copie di backup dei dati sicure, secondo le attuali strategie difensive e le più moderne tecnologie di protezione improntate a

• Adottare le tecnologie adeguate a impedire che un attacco vada a buon fine

• Limitare al massimo gli effetti nel caso di un attacco riuscito

Gli effetti e i danni di un attacco riuscito possono essere sia a breve che a lungo termine:

• I danni a breve termine riguardano le perdite finanziarie legate ai tempi di inattività che comportano, ad esempio, mancate vendite, diminuzione di produttività, costi di risposta e di ripristino del sistema informatico, interruzione di processi aziendali critici, la perdita di asset (risorse intellettuali, progetti, codici, ecc...)

• I danni a lungo termine possono riguardare la diminuzione dei ricavi, la perdita di opportunità di business, il peggioramento della reputazione aziendale con conseguente perdita di clienti e partner strategici fino, in alcuni casi, all'impossibilità stessa di sopravvivenza dell'azienda.

Ne approfitto per ricordare che il pagamento del riscatto, quindi l'accettazione della richiesta di estorsione non è legalmente accettabile, quindi da evitare come soluzione del problema.

■ tc&s

Valentino Pavan
Consulente Privacy GDPR, Protezione dati, Sicurezza informatica
 scrivi@valentinopavan.com

Severity % in 2018 - 1H 2022



© Clusit - Rapporto 2022 sulla Sicurezza ICT in Italia - aggiornamento giugno 2022

Le previsioni per il 2023 in tema di cybersecurity non sono per niente incoraggianti.

Secondo il report "Acronis Cyberthreats Report Year-end 2022: Data under attack" è prevista un'ulteriore impennata degli attacchi di phishing, che già nel periodo fra luglio e novembre 2022 sono cresciuti del 130%.

Il Gruppo Itieffe ci mette la faccia,
con tutti i suoi collaboratori:



Luca  GRUPPO
Menegaldo *itieffe*

Luca è il responsabile del settore termo-meccanico del Gruppo ITIEFFE. Per l'azienda organizza, accompagna, trasmette, valuta e colloca il lavoro dei tecnici e dei capi cantiere. Affidabile e ironico risponde alle domande chiudendo l'incontro con un exploit espressivo. a cura della R.G.

Buongiorno, Luca. Potresti presentarti e descrivere il tuo ruolo in Gruppo ITIEFFE?

"Sono Luca Menegaldo, responsabile del settore termo-meccanico di Gruppo ITIEFFE, azienda leader in Veneto per la progettazione e realizzazione di impiantistica tecnologica civile e industriale.

Insieme a Daniele Francescato, CEO dell'Azienda, e Antonio Crema e Mauro Panazzolo, che coordinano rispettivamente il settore dell'impiantistica elettrica e il settore green energy, mi occupo della gestione dei cantieri in ambito residenziale e industriale, e della loro manutenzione."

Il vostro lavoro si concentra principalmente nell'ambito privato o anche su quello industriale?

"Gruppo ITIEFFE, fondata nel 1972 da GianPaolo Francescato (padre di Daniele), nei primi decenni di attività ha dedicato una sorta di "corsia preferenziale" verso la sfera del privato, ma negli ultimi anni stiamo puntando sempre di più verso la realtà dell'impiantistica industriale.

Attualmente lavoriamo equamente sia nell'ambito privato che in quello industriale.

I settori della parte idraulica e termo-meccanica che coordinano mettono in gioco sia la sfera privata che quella industriale, perché ci teniamo molto a entrambe."

Come gestisci il team di tecnici e capi cantieri che lavorano sotto la tua responsabilità?

"Il mio lavoro consiste principalmente nell'organizzare il lavoro dei tecnici, dei capi cantieri.

Li accompagniamo in cantiere, forniamo loro le informazioni necessarie alla corretta esecuzione dei lavori, trasmettiamo loro le richieste dei clienti e valutiamo il dimensionamento degli impianti. Ovviamente, ogni persona ha delle particolari specializzazioni che tendiamo a sfruttare al meglio, collocandoli nelle varie tipologie di mansioni in cui posso garantire la massima efficienza esecutiva. Inoltre, tengo sempre sotto controllo i costi e le singole squadre, valutando di volta in volta le necessità giornaliere o settimanali."

Qual è la tua giornata tipo?

"La mia giornata tipo è molto dinamica e frenetica. Inizio sempre accompagnando i ragazzi in cantiere, dando loro le informazioni necessarie e verificando lo stato e l'andamento dei lavori. Successivamente mi sposto di cantiere in cantiere per visionare il lavoro, valutare eventuali modifiche o realizzazioni e fare riunioni coordinative.

Le mattine le dedico soprattutto ai briefing tecnici con le varie committenze, impresari, costruttori o anche il semplice privato.

Ovviamente, il mio telefono suona sempre per le richieste dei clienti, e devo organizzare al meglio le forze lavoro per evitare tempi morti e sprechi di risorse o materiali."

Come gestisci eventuali cambiamenti nell'andamento dei cantieri e delle richieste dei clienti?

"A volte può capitare che non siamo noi a dettare le fasi di lavoro, soprattutto nei cantieri con imprese di costruzioni che seguono tabelle di marcia rigide e restrittive.

In tali casi, ci sentiamo un po' "subordinati".

Tuttavia, siamo sempre pronti ad adattare la forza lavoro alle esigenze del cantiere. Cerchiamo di comprendere le necessità e le priorità dei clienti e di organizzarne le risorse umane di conseguenza. Inoltre, monitoro costantemente i costi e le squadre operative, valutando gli eventuali imprevisti giorno per giorno."

Quindi, in poche parole, come potremmo riassumere il tuo ruolo aziendale?

"Bella domanda! In poche parole mi definirei come una maestra d'asilo che accoglie i bambini al mattino, li accompagna durante la giornata, dando loro indicazioni su come e quali giocattoli poter utilizzare." ■ tc&s

www.gruppoiteffe.com

Martino Parisi Srl

*Il vostro partner
doganale, accise
e trasporti*

Dogana, il nostro core business
Consulenza e Formazione, specializzata
in materia doganale e accise grazie al nostro
Team di professionisti dedicati.
Servizio Certificato ISO 9001.
Logistica, il nostro network mondiale
permette di soddisfare tutte le esigenze
logistiche e di trasporto terra, mare e aereo
Accise, gestiamo i prodotti soggetti ad accise:
bevande alcoliche, oli ed energia elettrica





L'origine sta a Francesco Parisi* come l'evoluzione sta a Martino Parisi.

Dal 1807 ai giorni nostri attraversando una rara, straordinaria e prodiga capacità di tramandare il messaggio imprenditoriale di generazione in generazione.

La nostra voce narrante è Christine Kania donna di sangue austriaco, dalla mente schietta e elegante, ma anche donna d'affari che mai ha dimenticato le sue radici affondate in una *musica* conosciuta in tutto il mondo.

Lo scenario dell'incontro providenziale avviene in Italia, nel Friuli di fine anni '50 quando la diciannovenne Christine va a imparare l'italiano a Pontebba, *forse la regione meno adatta con il suo dialetto "straniero" in patria.*

In una locanda semplice ma ospitale incontra il veneziano Martino, tornato dopo un anno di esperienze raccolte presso le numerose filiali della familiare azienda Francesco Parisi. Christine ra vestita con un semplice tailleur verde oliva che le dava un'aria sportiva, *ero una ragazza con la quale si poteva andare a rubare cavalli (ein Maedchen zum Pferdestehlen).*

I due giovani in un salottino scuro d'altri tempi in cui non erano soli, tra il pretore di Pontebba, un contabile di spedizione e una ragazza austriaca, con il pretesto di perfezionare la grammatica tedesca, colsero l'occasione di approfondire la loro conoscenza.

Mi chiese di dargli qualche lezione di tedesco, così davanti ad un cappuccino bollente quota di valore per il mio insegnamento, tra un "ich" e un "wir" iniziai a comprendere quanto l'intelligenza potesse essere sensuale. ■ tc&s

martinoparisi.com

*L'azienda Francesco Parisi fondata nel 1807 a Trieste, si ramifica nel 1964 con l'apertura della filiale di Treviso. Il primo aprile del 1975 diventa Martino Parisi e tutt'oggi collaborano in maniera parallela e sinergica.

Le pillole di storia: *L'incontro*

Firenze, gambe allenate e occhi pronti a stupirsi

di Andrea Delia



Andrea Delia si laurea all'Università degli Studi di Milano in papirologia.

Nella prima metà degli anni '90 partecipa a tre campagne di scavi nel deserto egiziano e inizia la collaborazione con alcune riviste di viaggi e di archeologia lombarde.

Successivamente si trasferisce a Treviso dove fonda il Centro Studi Paideia. Si dedica alla scrittura, collaborando con riviste locali e scrivendo brevi racconti. Dal 2021 tiene corsi di scrittura per adulti e studenti insieme alla dottoressa Riato Nicoletta.

Con la coautrice Nicoletta Riato pubblica:

"L'incanto del silenzio" romanzo (2019 Edizioni Federica) e la Collana di brevi romanzi storici (Cti editore Livorno):

"La Diciottesima"

"Il Cavaliere delle acque"

"Il cammino di Ariperto"

Firenze, aprile 1987: gita scolastica della III liceo classico G.B. Montini di Milano.

I ventidue reduci dei cinque anni di liceo, si godono la meritata gita; tra loro anch'io, giovane secco, basso e bruttino, alla ricerca di cinque giorni lontano da casa e da scuola. Ho ancora flash di quel viaggio, tipo la salita verso Fiesole o una mia compagna bionda che rispondeva "Was?" a tutti i ragazzotti italiani per scoraggiarti ad abbordarla. Ah, che tempi...

Da quella "premiera" la mia strada mi ha portato a Firenze almeno un'altra decina di volte e sempre, dico sempre, ho scoperto qualcosa di nuovo.

In linea di massima, il miglior modo per arrivare a Firenze è il treno: ben servita, la stazione è a pochi passi dal centro, con il solito caos di quelle che conducono città grandi o turistiche. Occhio al portafoglio e al trolley, perché vi volano via in un attimo.

Scesi dal treno e superato il lungo tunnel dagli odori sgradevoli, si sbucca accanto alla chiesa di Santa Maria Novella.

A questo punto dovete attivare i due "superpoteri" di chi vuole visitare a modo questa città: piedi per camminare come se non ci fosse un domani, occhi per non lasciarsi sfuggire nulla. Se non siete disposti, potete pure smettere di leggere questo articolo e cercare un'altra destinazione.

Perché Firenze è fatta di sguardi verso l'alto, di viuzze imprevedibili e di strade che si inerpicano; così si gusta, così si può viverla davvero, da dentro.

Seguirò la tentazione di scrivere una specie di "hit parade" dei posti da non perdere e sono certo che troverò, in pari numero, ammiratori e detrattori. Partiamo dal centro storico e poi ci allarghiamo al di là dell'Arno.

→ Santa Maria in Fiore

→ Battistero

→ Palazzo vecchio

→ Cappelle mediche

→ Uffizi

A pensarci, un articolo potrebbe essere quasi formato unicamente da un lunghissimo elenco di capolavori, come una lista della spesa di sogni proibiti per chi ama cultura e storia.

Il fatto è che Firenze non solo è la patria della nostra lingua, ma è anche il luogo che conserva la maggior densità di capolavori tra il 1200 e il 1500. Tutti i grandi artisti di quei secoli sono passati di qui, hanno vissuto e creato botteghe, dalle quali sono nati



innumerevoli opere geniali, hanno insegnato all'Italia e al mondo il concetto di Arte.

Proviamo a guardare questi capolavori, ma con occhi diversi.

Per gli Uffizi e per le Cappelle mediche vi propongo "lo sguardo del silenzio".

Entrate in questi due ambienti e ignorate il rumore dei tanti turisti, lasciate che il ritmo della visita sia dettato dal vostro passo, lento. Fate in modo che gli occhi non seguano la persona davanti a voi, ma il tocco del pennello di Botticelli o di Tiziano, oppure le forme maestose generate dallo scalpello di Michelangelo. Sono atti muti, ma dopo tanti secoli parlano più di mille parole inutili. E infatti io taccio.

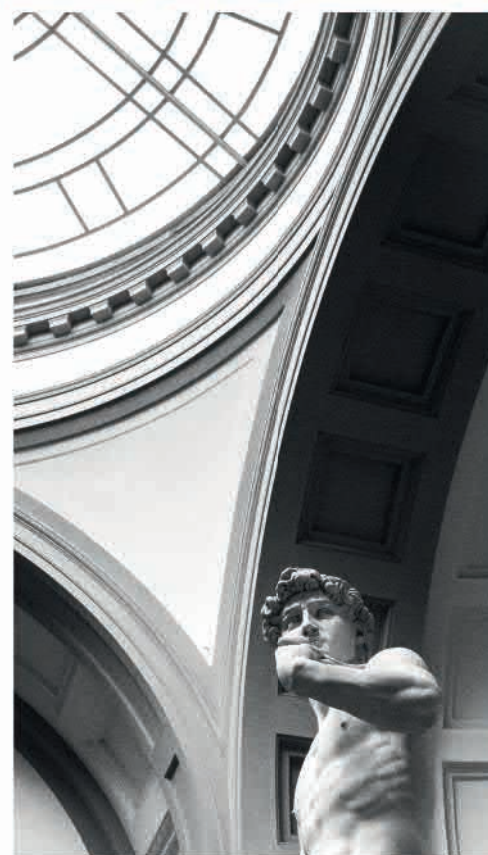
A costo di scontentare un buon numero di persone, per parlare di piazza Duomo, con la chiesa di Santa Maria in Fiore e il Battistero, inizio con "spettacolare, ma sopravvalutati".

Prima di mandarmi a quel paese, spiego.

Da dovunque si arrivi ad incrociare questa piazza, l'effetto "wow" è inevitabile.

Mi permetto un'avvertenza, però: ammirate i due monumenti da fuori, girate intorno ai marmi e alle decorazioni meravigliose. Ma non fatevi abbindolare dal biglietto per entrare nel Battistero o, ancora peggio, per salire sul campanile della chiesa: spettacolo migliore è dal basso non dall'alto. Avrete modo di vedere la bellezza di Firenze da un altro luogo ben migliore (e gratuito).

Se proprio volete provare uno sgar-



do diverso, andate...sotto!

Al di sotto della chiesa sono stati eseguiti degli scavi che hanno portato alla luce strutture precedenti a quella oggi visibile e quei pochi euro per accedere sono ben spesi.

Per arrivare verso Palazzo Vecchio potete decidere se camminare verso piazza della Repubblica o passare davanti ai negozi più lussuosi della città.



Strada facendo, vi consiglio una sosta culinaria e una culturale.

Quella culinaria è a un "bar" (ma il termine è inappropriato), nel quale, dopo congrua fila, potrete godervi uno dei più di cinquanta panini spaziali che fanno. Si chiama "I fratellini", minuscola paninetteria in una via minuscola, proprio davanti alla facciata posteriore della seconda tappa, quella culturale.

L'Orsanmichele è una chiesa che mi fa impazzire, col suo impianto rettangolare; al suo interno, di luce soffusa, ogni angolo presenta oggetti, affreschi o decorazioni particolari. Trovate dieci minuti, bastano, sennò ve ne pentirete.

Ed eccoci in piazza della Signoria, dove, annunciata dalla fontana di Nettuno, la sagoma inconfondibile di Palazzo Vecchio, ancora oggi sede comunale, ci riporta al passato di questa città.

Ricordate quando da ragazzini ci facevano studiare le lotte tra Guelfi e Ghibellini? Ecco, da posti come questo palazzo, progettato probabilmente da Arnolfo di Cambio, partivano le decisioni di portare guerra ai comuni vicini per la supremazia in Toscana, da qui Lorenzo il Magnifico guardava la sua città, che nel contempo col

suo gusto rendeva sempre più maestosa. Se non avete tempo o voglia di visitare tutto l'interno, fate due passi per attraversare il piccolo cortile interno, sfolgorante degli affreschi che ricoprono i quattro lati del porticato.

Nella mia personalissima classifica,

un posto centrale occupa il Bargello, palazzo in bugnato divenuto museo (per me forse il più bello della città), e la via che da quel palazzo prende vita, via Ghibellina. Lunga e dritta come un fuso, su di essa potete trovare alcuni hotel preziosi, ma costosi il giusto e forse è in questa zona che si può gustare la cucina fiorentina di migliore qualità; sapete, non solo quella per turisti americani, per intenderci.

Percorrerla sugli stretti marciapiedi non sempre è comodo, con lo sfrecciare delle auto. Poi, qualche centinaio di metri più avanti, buttatevi in uno dei vicoli che tagliano a destra. Ci aspetta una tappa imperdibile di questa città unica.

Santa Croce è un inno al gotico ed è assolutamente da visitare, perché al suo interno sono sepolti gli italiani che hanno reso la nostra nazione celebre in tutto il mondo. Ne cito solo tre: Michelangelo, Galilei e Foscolo. Passare davanti alle loro tombe, credetemi, è un'esperienza che sprigiona emozione, ti pare di far parte anche tu per qualche istante della nostra storia di arte, cultura e scienza.

Anche Dante, la cui statua si staglia nell'angolo davanti alla facciata, sembra approvare la bellezza di que-

sta chiesa e della piazza davanti ad essa.

Ah, per la cronaca, in questa piazza ancora oggi a inizio giugno si gioca l'antico calcio fiorentino, passato dal medioevo ai giorni nostri.

Stiamo per attraversare l'Arno e, ne sono certo, avrò dimenticato almeno mezza dozzina di "cosucce" da vedere. Pensate al David, all'Accademia o al semi sconosciuto, ma bellissimo, museo archeologico.

Ma tant'è, la Firenze "dall'alto" ci attende!

Ponte Vecchio è un miracolo di equilibrio architettonico. Ogni volta che lo vedo da uno dei lati, mi chiedo come faccia a stare in piedi, con tutte quelle botteghe che lo adornano, ammucciate una sull'altra. Sembra debba crollare sotto il peso di quelle e dei milioni di piedi che lo calpesta ogni anno. Eppure resiste, imperterrito come lo scorrere lento del fiume appena sotto.

Aldilà del ponte non lasciatevi sfuggire Palazzo Pitti: ci sono stato un'unica volta, ma la collezione di quadri lì raccolta mi ha emozionato anche di più di quella degli Uffizi... Soldi ben spesi, come quelli per fare una passeggiata nel verde silenzioso e nei colori sfavillanti (in primavera almeno) del giardino dei Boboli, ben riuscita esecuzione italica del più rinomato parco del castello di Schönbrunn a Vienna.

Già dalla parte alta dei Boboli si riesce a cogliere qualche scorcio di Firenze da una posizione privilegiata.

Ma il "classico" panorama che tutti conoscono è quello da piazzale Michelangelo, dal quale i campanili e le torri fiorentine si colgono nella loro bellezza unica. Ragazzi, bisogna guadagnarselo questo panorama, perché il sentiero strappa verso l'alto verticale e, magari sotto il sole di luglio, arrivare in cima è un piccolo grande successo.

E, visto che siete arrivati fino a lì, un ultimo sforzo vi porterà a San Miniato al Monte, pregevole per i suoi mosaici e per quella facciata che, mentre vi avvicinate, conquista e stupisce.

Quanti giorni in questa città museo? Cinque giorni, per gustarla senza correre.

Perché le cose belle hanno un passo lento e si raggiungono poco per volta.

Buona visita e alla prossima! ■ **tc&s**



grafica & comunicazione



EXPERIENCE,
INNOVATION
&
FUTURE

DDB grafica & comunicazione

+39 346 3379872

davidedebel10@gmail.com



Da Zia Nina Flower Farm
è iniziata la stagione delle
fioriture e delle auto raccolte

di Giulia Spagnol

Ricomincia la magia

I fiori hanno dei significati precisi, ma infondo ogni persona associa alle piante delle emozioni soggettive, in base al proprio vissuto e ai propri sogni. Da Zia Nina Flower Farm a Breda di Piave (TV) i fiori diventano un mezzo per stare bene, per evocare ricordi e sensazioni, per vivere dei momenti in mezzo alla natura e scoprire una realtà speciale: una Farm di 10.000 mq etica dove i fiori, in particolare quelli antichi, posso essere raccolti in autonomia a seconda della stagionalità.

Giulia Trentin, l'anima di Zia Nina, ha appena annunciato l'apertura del campo, che significa l'avvio della stagione delle fioriture, delle auto raccolte, dei laboratori e degli eventi che per la primavera-estate 2023 si susseguiranno in questo splendido angolo di campagna trevigiana, pronto a trasformarsi in un arcobaleno di colori, ospiti di prestigio all'apertura del campo con i loro workshop già sold out da tempo **Dylan Tripp** con la sua Flora Cromatica il 31 marzo e il 01 aprile invece il 14 e 15 aprile **Michela Pozzato** con un corso sulla tavola imperiale.

"Quest'anno per noi l'apertura del campo ha un significato particolare, perchè veniamo da anni di duro lavoro che ci sta premiando in termini di successo per tutte le attività che portiamo avanti.

I primi a fiorire in questo periodo sono i narcisi, i giacinti, i ranuncoli e gli anemoni. Ad aprile arriveranno i tulipani, grandi protagonisti del nostro campo, a maggio le peonie, gli iris, l'allium, a giugno le rose, le ortensie, i piselli odorosi, a luglio le nostre amate dalie, richieste dai flower designer più famosi. Queste sono solo alcune delle varietà che si potranno trovare in Farm, disponibili per le auto raccolte che avvengono solo ed esclusivamente su prenotazione attraverso il form presente nel nostro sito nella sezione "prenota on line" o via Whatsapp Business al numero +39 327 7413397".

Per raccogliere i fiori in autonomia non c'è quindi un biglietto di entrata, ma semplicemente prenotando l'ingresso si potranno raccogliere le varietà preferite pagandole a stelo.

"Vedere le persone più diverse raccogliere i nostri fiori ci dà gioia - continua Giulia - ci fa piacere notare come ognuno trovi la sua dimensione: vengono i nipoti con i nonni, le amiche,

i bambini, gli appassionati di fiori più esperti o i semplici estimatori di una particolare varietà che magari ricorda l'infanzia. Anche le altre attività che proponiamo ci permettono di lavorare con i clienti più diversi: dai workshop con alcuni floral designer di fama internazionale agli allestimenti per eventi, dalla vendita di bulbi e sementi alla realizzazione di composizioni per ogni esigenza, i nostri fiori realizzano piccoli e grandi sogni, ispirano idee, evocano ricordi".

Giulia riesce a far fiorire decine di varietà di fiori antichi grazie a una meticolosa attività di studio e ricerca di quelle più particolari e rare, che a volte vengono seminate in gradazione di colore in modo che in piena fioritura si manifestino in un gradiente di rara bellezza.

Attenzione, professionalità, umanità e il duro lavoro in campo in tutte le stagioni, rendono i fiori di Zia Nina Flower Farm richiesti dai floral designer e gli organizzatori di eventi di alto livello che lavorano nei settori più diversi, dalla moda al wedding. Le composizioni che possono essere richieste direttamente in Farm rispecchiano la filosofia dell'azienda: libere ma ricercate, propongono un'estetica del fiore d'altri tempi che sembra uscita da antiche illustrazioni.

Anche la comunicazione non è casuale per Zia Nina: "Ci teniamo a comunicare quello che facciamo in modo curato e puntuale, rimanendo autentici senza snaturare la nostra immagine. La comunicazione digital, dai social media al sito fino alla newsletter che inviamo ogni mese, ci consente di raggiungere migliaia di utenti. Gli strumenti più tradizionali (dai gadget ai calendari delle semine) vengono ideati insieme a un'illustratrice, per esprimere il senso di rappresentare l'alto artigianato del fiore, coltivato in modo etico, a chilometri zero, nel rispetto della natura e della stagionalità di ogni varietà".

Ognuno può trovare un valido motivo per vivere un'esperienza in Zia Nina Flower Farm: che sia per l'auto raccolta o un laboratorio, per richiedere una composizione o partecipare a un evento, la stagione floreale 2023 è solo agli inizi e riserverà emozioni a tutti coloro che sceglieranno la Farm per regalarsi del tempo di qualità immersi nel fascino dei fiori antichi. ■ **tc&s**

@zianinaflowerfarm

www.zianinaflowerfarm.com



Itinerari: ARTURO MARTINI

“La realtà mi interessa come può interessare ad uno scrittore il vocabolario. Raramente la realtà mi ha suggerito un’opera d’arte: anche un ritratto, quando è somigliantissimo, non ha niente a che vedere con la realtà. Per vedere la realtà io chiudo gli occhi”
(Arturo Martini, 1933)

di Valentina Crespan





Trent'anni fa, nel 1993, la comunità trevigiana visse una delle sue migliori pagine quando, grazie ad una sottoscrizione popolare e a una cospicua raccolta fondi, riuscì ad acquistare uno dei capolavori della produzione monumentale e matura di Arturo Martini, l'opera *Adamo ed Eva* (1931), che tutt'oggi ci accoglie al nostro arrivo al Museo Bailo.

Quella vicenda restituita a tutti i trevigiani, oltre al capolavoro in sé, anche la memoria dell'artista, la consapevolezza della sua statura internazionale e l'attualità della sua lezione.

Ora Treviso si prepara a una nuova retrospettiva dedicata ad Arturo Martini e ai suoi Capolavori.

Dall'apprendistato svolto sotto l'influsso di maestri come Giorgio Martini alla Scuola serale d'Arti e Mestieri e Antonio Carlini nel suo studio di scultore, all'importante esperienza grafica e come ceramista presso la fornace Gregorj di Sant'Antonino, viene presentato il suo periodo giovanile, caratterizzato da difficili condizioni economiche: "Le uniche case a disposizione della mia infanzia erano le torri, dove nessuno voleva andarci, e noi non pagavamo l'affitto". Con il supporto di chi credeva fermamente nel suo talento (Luigi Bailo, Gregorio Gregorj, Luigi Coletti), Martini riuscì a compiere fondamentali esperienze all'estero, a Monaco di Baviera dove frequentò una scuola di nudo e conobbe l'arte secessionista tedesca e austriaca, a Parigi - con l'amico Gino Rossi - dove venne assimilata la lezione postimpres-

sionista francese e il cubismo e rinsaldò il legame con gli artisti italiani esponenti del futurismo.

Dal 1919 lasciò definitivamente Treviso ma non mancò di mantenere saldi contatti con tanti amici, tra i quali lo scrittore Giovanni Comisso, l'abate Luigi Bailo, Maria Calzavara, Natale Mazzolà e Giuseppe Mazzotti che lo convinse, dopo molte insistenze, a tenere una mostra personale nella città natale nel 1933: partecipò alla Mostra d'arte trevigiana inviando ben 9 opere tra cui la *Venere dei porti* (1932). Questa grande terracotta venne acquistata dal Municipio di Treviso e ciò fece all'epoca commuovere Arturo Martini per il segno di affetto e di riconciliazione da parte della sua città, tanto che versò metà dell'importo ricevuto come premio in favore di artisti trevigiani.

La mostra "Arturo Martini. I capolavori" si terrà al Museo Bailo di Treviso dal 31 marzo al 30 luglio 2023. Sarà un'occasione per percorrere tutte le fasi della sua produzione artistica, dagli esordi legati al mondo della grafica e della ceramica, alle maioliche e alla pittura, fino alle grandi opere monumentali "che pesano tonnellate e sembrano leggere come una piuma". ■ **tc&s**

Valentina Crespan

Guida di Marca

www.guidetreviso.it

facebook.com/GuideTreviso1.0

Irene Curto

Il mio patto d'amore con Treviso

Efebica come le fate delle favole. Riflettere sull'arte con Irene Curto - trevigiana di origine che però ha attraversato gli alveari di formazione dei luoghi di culto della ricerca teatrale del nord e centro Italia - è come aprire tante scatole cinesi. Scopri che i luoghi culturali e generazionali in città e gli assi che attraversano, nonostante tutto, non sono mai completamente visibili.

di Ivana Prior

Irene raccontaci lo sviluppo del tuo percorso e della tua identità artistica.

"Quando avevo circa 23 anni un uomo mi propose di gestire un suo teatro, ero a Roma, e il teatro in questione era un bel teatrino liberty, ristrutturato sopra a un antico tempio di Iside. Mi fece delle avance dicendomi che una donna se voleva andare avanti nella vita, doveva fare "certe cose" e io con l'arroganza tipica dei 20 anni gli ho risposto che io non ero una donna, "io ero un teatro." E me ne andai a testa alta rifiutando l'offerta. Fu qualcosa di profetico perché ora mi ritrovo a gestire uno spazio e un festival! Ma allora non ci pensavo. Ho sempre avuto la forte spinta a trovare le mie cifre poetiche su che cosa siano il teatro e l'arte attoriale. Ho capito a 19 anni che volevo fare l'attrice così feci il provino per entrare alla scuola dell' Avogaria di Venezia. In quel contesto è come se fossi nata per la prima volta. Venivo dalla musica, e non avevo idea di cosa volesse dire recitare. Dopo la chiusura della scuola dell' Avogaria e, dato che le altre scuole avevano già chiuso le selezioni, sono potuta accedere soltanto alla scuola internazionale di Jacques Lecoq. Poi mi sono spostata a Torino città che ha un forte vissuto teatrale ed anche un'antica tradizione esoterica. A Torino ho lavorato e studiato molto, anche in fianco al mio compagno di allora, noto scrittore e conferenziere. Ho studiato e approfondito le materie da cui attingevano Stanislavskij, Grotowski, Peter Brook, come la meditazione, lo yoga, l'Advaita Vedanta, le tradizioni religiose orientali, ho molto approfondito il corpo, il movimento e la coordinazione fra i vari centri. A Torino è come se avessi piantato un seme di tutta la mia anima artistica, il mio lavoro nel teatro di poesia e di ricerca è nato proprio là. Tutto il teatro di ricerca italiano che parte dagli anni 60 si ispira molto alle performing art, che non sono soltanto qualcosa di artistico, ma un modo di intendere la vita e che la comprende. I primi performer in questo senso forse furono i Dandy... tipo Oscar Wilde, che mixavano il loro *essere qualcuno* al loro *fare arte*, spesso era proprio quel *qualcuno*, la vera opera d'arte, il personaggio che creavano intorno a se stessi"







Alcuni tuoi spettacoli si chiamano studi, lo spettacolo che va oltre la parola per diventare ritmo e meraviglia. Che cos'è per te la poesia e che rapporto ha con la parola il teatro di ricerca?

"Difficile da dire cosa sia la poesia per me...è la parte più profonda e viscerale di ognuno di noi, quella parte misteriosa con cui, per esempio, un bambino cresce nella pancia della sua mamma. È un mistero assurdo e meraviglioso. È poesia.

Per me è un'esigenza e un modo di vivere, un'ambizione: il teatro di poesia. Concordo con te che forse vi è qualcosa di quasi religioso nella poesia.

Questa è la mia ricerca quindi dò la mia lettura che ho poi condiviso con persone e compagni di esperienze, come per esempio i membri del Teatro Valdoca, (ma la poesia c'è dovunque)."

Come è nato a Treviso l'humus per questa esperienza?

"In realtà l'esperienza è nata in concomitanza con la pandemia. Ero da poco tornata in città dopo aver lavorato come attrice e autrice a Torino e Milano. Il comune di Treviso ha creato un bando "Treviso adotta i suoi artisti" per affrontare la crisi, questo bando però nella sua strutturazione favoriva soltanto il teatro amatoriale (non intendo dare una valutazione di qualità ma soltanto far comprendere l'identità economica e sociale assegnata, i professionisti pagano le tasse sul loro lavoro, gli amatoriali no). Quindi abbiamo reagito con la dovuta polemica attraverso i social.

La polemica raccontava la mancanza di risorse economiche e di adeguato riconoscimento verso gli attori professionisti. Il comune e l'assessore alla cultura hanno prontamente raccolto la nostra richiesta e ci hanno supportato nel creare il primo festival di teatro contemporaneo: il *Gioiosa et Amorosa contemporary theatre festival*, organizzato e promosso dal comitato Teatro Treviso di cui sono direttrice artistica insieme ad altri 9 attori professionisti e una regista tutti trevigiani. L'anno successivo abbiamo ottenuto la produzione dal Teatro Stabile del Veneto e poi ho aperto lo spazio nel luglio 2021, che era all'inizio il nostro quartier generale e poi ha preso una sua identità".

Ma senti che la città recepisce davvero il valore della vostra straordinaria offerta?

"Sì ha l'abitudine di intendere il teatro di ricerca e contemporaneo, come qualcosa di strano, palloso, comunque elitario. Sono tutte fandonie. Strano forse lo è, ma ciò che proponiamo al Kali è linfa vitale e nella sua poetica, profondamente radicato con il rapporto con il pubblico.

Non a caso dopo ogni spettacolo è ormai rito che il pubblico dica la sua.

io ho fatto un patto d'amore con questa città, non mi va di fare i soliti discorsi da artista al di sopra del tessuto popolare. Avrei potuto fare come tanti miei colleghi, finita la pandemia, tornare nelle grandi città e invece ho voluto credere in qualcosa forse di impossibile: Treviso come polo culturale, non solo capitale del prosecco e del tiramisù. Certo vanno cambiate le abitudini dei trevigiani e questo è l'ostacolo più grosso! Mi dicono che non c'è mai stato a Treviso, forse dagli anni settanta, nulla di così brulicante e legato alla vera e propria ricerca, e comunque i numeri parlano... Siamo aperti da neanche un anno e mezzo e la sera del mio spettacolo *Libellula*, secondo studio dedicato ad Amelia Rosselli, c'era la coda fuori."

Che cosa è Kalinetwork?

"È un'idea nata all'attrice Maria Roveran. Che è davvero una delle mie migliori amiche e fa il possibile per aiutarci; anche lei aveva sempre il sogno di avere una base in Veneto e dunque questa rete la gestiamo insieme. Ci ritroviamo con frequenza mensile, con artisti veneti e stiamo già creando dei gruppi di lavoro per articolare meglio il nostro lavoro. L'obiettivo è quello di creare una rete tra le realtà esistenti tra ambito teatrale e cinematografico, "creare una isola felice" tra artisti per condividere informazioni utili a progetti, idee di sviluppo, ma anche per condividere lo spazio di Kaliscopio, per trovare persone che fungano da produttori e organizzatori. Vuole essere un progetto che fa crescere."

Ritorna anche quest'anno il festival?

"Sì ci stiamo lavorando proprio ora. Quest'anno il tema sarà Radic(ch)i, nel festival organizziamo anche laboratori gratuiti per la cittadinanza...

È come se il festival fosse la facciata ufficiale con il teatro contemporaneo e Kaliscopio la parte più sperimentale, per l'appunto OFF per definizione.

Come i teatri off di Londra dove si studia, si fa ricerca, si sta a contatto col pubblico."

Immagina una persona che non ne sa nulla del teatro di ricerca: come avviene il rapporto col pubblico in una performance?

"È un rapporto attivo, è uno scambio. Per come è predisposto lo spazio di Kaliscopio, l'attore recita in mezzo al pubblico, c'è la prossimità fisica che crea comunque uno scambio di linguaggio non verbale, una contaminazione. Ci sono impianto audio e luci ma non c'è il palco. Alla fine dello spettacolo c'è l'aspetto conviviale in cui il pubblico può esprimere la propria opinione. Sono sempre i bandi e le istituzioni a decidere e invece è importante che il pubblico possa avere la propria forma di potere. Nei teatri off questo è ancora possibile e lo ritengo una lotta politica oltre che esistenziale.

Non è un teatro per addetti ai lavori, è carbonaro, risveglia il pubblico, è fatto da anime ed è contemporaneo, smuove le viscere. Ho tra il mio pubblico persone che non avrebbero mai pensato di avvicinarsi al teatro. Molti vivono il nostro spazio come una uscita dalla "solita città percepita" mi dicono in tanti "sembra di essere a Berlino", e questo mi appaga profondamente, dare un respiro internazionale alla città."

È possibile seguire la programmazione di Kaliscopio Teatro off su Facebook e Instagram nelle pagine omonime.

■ tc&s



Finre Srl

MILANO • VENEZIA • CORTINA

Servizi immobiliari integrati

Compravendita
Progettazione
Valorizzazione
Sviluppo
Comercializzazione

MOBILE: 348 5115850

Roberta Mussato



Quel sottile confine tra affidamento e racconto

di Ivana Prior

Diari di viaggio ne esistono molti, ma la scrittrice Roberta Mussato, trevigiana di nascita e londinese di adozione, si presenta, con il suo profilo pubblico da Master life coach e Practitioner di PNL rintracciabile da internet, come una persona che pur usando la multimedialità come risorsa ("proponete il mio libro in qualche book club", ha dichiarato in altre interviste), in realtà attraversa ogni distanza, con calore ed energia che trasmette in ogni forma, con le sue parole mediatiche e con il suo *Universo, mi affido a te - Un mese in Sri Lanka*, pubblicato nel 2021 da L'età dell'Acquario, che l'autrice sta raccontando al nostro territorio in una serie di fitte presentazioni proprio in questo marzo. Si tratta del suo diario di viaggio in cui ci racconta lo "scafoascio emotivo" che stava vivendo nel 2017 e che l'ha spinto a prendere zaino in spalla e partire da sola per tre mesi in Sri Lanka, India e Nepal, senza programmare nulla, e affidandosi all'Universo per vedere come può essere la vita quando non si hanno aspettative. Dedita alla sorellanza da sempre, l'autrice dedica il suo libro alle "donne che si sentono bloccate e a tutte quelle che si stanno risvegliando", come si sentiva lei stessa prima di partire e come tante donne della sua generazione possono sentirsi. Oltre alla percezione della propria identità nella condivisione, Roberta porta in giro, attraverso libro e testimonianze legate a questa isola felice spaziale e temporale del viaggio in esso narrato, un modo di vedere le evoluzioni possibili a chiunque voglia affrontare un cambiamento. Con spontanea e irresistibile franchezza, e con grande vulnerabilità che fin nella prefazione annuncia essere un super potere in cui crede fermamente e il modo più vero per riconoscersi negli altri, incoraggia le persone a smontare timori ed accogliere "altre forme di connessione all'esistenza". Con impareggiabile ironia ha raccontato ai giornalisti e lettori le difficoltà dell'avventura editoriale, i dubbi morali legati alla privacy e al confine tra il "raccontabile necessario alla condivisione" e il privato inaccessibile, lo stupore per esplorazioni lessicali impreviste, e per la strana emozione di vedere nello specchio risposte e reazioni altrui al suo libro, nella parte affettiva. L'amore per la verità a ogni costo che lascia appunto il sapore del reportage a questo brioso racconto-viaggio



da cui Roberta è tornata, afferma, visualizzando se stessa come un cielo azzurro e soleggiato.

Da narratrice a coach, la straordinaria efficacia del diario (il diario è da sempre il primo racconto verbale?), e le sue evoluzioni pedagogiche come l'autobiografia e la medicina narrativa.

"Come ho sempre amato precisare, da quando racconto del libro, ho cominciato a scrivere il primo diario a otto anni e lo scrivo tuttora. Anzi, oggi tengo diversi tipi di diari in contemporanea: il diario della gratitudine, quello della manifestazione e legge dell'attrazione, quello per parlare con la bambina interiore, quello per vomitarmi il peggio, e quello in cui parlo delle mie giornate e sviluppo riflessioni. In certi periodi della vita lo scrivevo ogni giorno, in altri passavano anche dei mesi tra un'annotazione e l'altra. Trovo bellissimo rileggerli e mi sorprende di quante cose assolutamente non mi ricorderei, se non le avessi scritte, e di come certi pattern di cui mi sono resa conto da adulta erano lì, visibili da sempre, senza però che ne fossi consapevole. Tenere il diario è una delle pratiche che consiglio spesso alle mie clienti, perché favorisce l'introspezione, specie se scritto a mano, e permette di sfogare molte emozioni che altrimenti resterebbero repressate. Vomitare rabbia, frustrazione, risentimento sulle pagine è molto meglio



che tenerselo dentro o scaricarlo su altri. Il diario aiuta inoltre molto anche a schiarirsi le idee, o a scavare in profondità nei propri meccanismi comportamentali e pensieri."

Racconti di avere iniziato questo viaggio perché avevi le pile scariche. Non è da tutti affidarsi alla vita cambiando continente, esiste secondo te un modo più femminile di affrontare le crisi esistenziali?

"Trovo interessante questa domanda perché sembra presupporre che andare in viaggio non sia un modo femminile di superare delle crisi, quando in realtà ci sono tanti esempi, letterari



e cinematografici, di donne che hanno affrontato le proprie crisi in questo modo. Se la donna è connessione, con gli altri, con la natura, con sé stessa e la propria intuizione, se la donna è accoglienza e fluire, se la donna è l'energia dell'essere, piuttosto che del fare, direi che il viaggio diventa, sotto quest'ottica, una modalità molto più femminile di quel che si pensi. Sicuramente è una modalità che non tutti possono permettersi, per motivi di tempo e di intraprendenza, più che economici, direi, perché nel mio libro dimostro quanto poco costi viaggiare zaino in spalla. Tornando alla tua domanda, direi che comunque parlare con qualcuno, che sia le amiche con cui ci si confida, o un terapeuta, è una soluzione a cui vedo molte donne ricorrere, come anche un avvicinarsi a pratiche quali lo yoga e la meditazione".

Perché hai scelto l'Asia, con la sua cultura millenaria, e proprio lo Sri Lanka?

"Ho ripetutamente scelto l'Asia per vari motivi. L'Asia mi ha stregata fin dalla prima volta in cui, nel 2007, sono andata in India. All'epoca avevo un ragazzo indiano che ha potuto quindi spiegarmi molto di quel mondo che a noi occidentali spesso sembra non avere molto senso. Da allora ho continuato ad andare in Asia per motivi soprattutto economici, visto che si tratta di un viaggio molto più economico rispetto all'America Latina, per esempio. L'Africa mi affascina e conto di andarci presto, ma non conoscendo molte persone che ci hanno viaggiato da sole, e consapevole che la situazione sociale e politica possa essere "delicata", l'Asia tornava sempre a essere la soluzione più facile e sicura. Ogni Paese che ho visitato nel sud-est asiatico mi è piaciuto in diverse misure. Con sottili differenze tra un Paese e l'altro ho comunque sempre trovato gente molto acco-

gliente, curiosa, calorosa, bizzarra, gentile, rispettosa. Per questo viaggio volevo tornare in India, per la quarta volta, ma volevo anche visitare qualche posto nuovo, e per la sua vicinanza all'India, lo Sri Lanka mi è sembrata la meta-scelta più sensata. Ricordo inoltre che 20 anni prima una mia coinquilina all'università, che ci era andata varie

volte, me lo decantava, e quindi, tanto più la scelta è caduta su questo paradiso terrestre."

Adoro come aiuti a comprendere che il viaggio è anche accogliere la quotidianità con giocosità e leggerezza, apertura a ciò che capita, antropologicamente parlando. "Zio viaggio" scrivi appunto, se fosse possibile disegnare l'idea di viaggio, come la predisponi tu, cioè come un lasciarsi attrarre dall'essenza della vita stessa, come la disegneresti?

"Un arcobaleno con un sorriso e tanti punti di domanda colorati e scintillanti intorno. E magari pure un unicorno che defeca nello sfondo, su un prato fiorito (o, per restare in tema del mio libro, un cucciolo di elefante che scarica 10 chili di escrementi)".

L'ironia caratterizza la tua personalità oltre che il tuo modo di scrivere?

"Assolutamente, da sempre. Sono nata (ho scelto di nascere?) in una famiglia in cui da sempre si è riso tanto, anche se ognuno di noi ha un senso dell'umorismo molto diverso. Nel libro emerge chiaramente quello dei miei fratelli, oltre che il mio. L'ironia e, soprattutto, l'autoironia e la giocosità sono davvero uno dei miei doni più grandi, che non mi sono mai mancati e che mi hanno sempre risollevato anche nei momenti più bui. Sono caratteristiche che ho avuto in diversa misura in tutta la vita, ma le ho anche volute e dovute difendere e proteggere più volte, e lavorarci, per mantenerle. Trovo che rendano ogni cosa più bella e leggera. La gente tende a prendersi così sul serio, ma tutti noi siamo ancora bambini mascherati da adulti, e i bambini cosa fanno? Ridono e giocano. E personalmente il mondo, con tutte le sue stranezze, mi fa ridere tanto."

È possibile secondo te che le donne riescano più facilmente a creare una solidarietà di genere, una capacità di contaminarsi a vicenda in una rappresentazione esistenziale condivisa?

"Certo che è possibile, ma servono delle donne evolute, consapevoli di sé. Purtroppo ci sono ancora tantissime donne che ragionano in termini di comparazione, confronto, "tanto ego", e quindi spesso gelosie, invidie, paure, cattiverie. È un peccato, quando si vive con questo paradigma, perché sono meccanismi che feriscono tutti: chi li prova, chi li riceve, chi ne è testimone. Nella mia vita mi sono capitate sia le "donne vipere", specie in contesto lavorativo, in ufficio, sia "sorelle" che mi hanno raccontato la propria vita, abbracciandomi a lungo dopo dieci minuti che eravamo insieme. Il libro mi ha molto rincuorato da questo punto di vista, perché fin dall'inizio ho ricevuto molto sostegno da parte di sconosciute, che si sono offerte di venderlo nel proprio negozio, o che mi hanno scritto per raccontarmi di come il mio libro le avesse colpite. Io penso che quando una sorella si innalza, ci innalziamo tutte. Da anni ho sostituito le gelosie con ispirazione. Il successo di una donna è il successo per molte altre, se solo riusciamo a vederlo così."

E che cosa ti ha regalato, come fotografia delle tante sfaccettature dell'identità femminile, di prezioso e importante il tuo viaggio?

"Oh, da dove iniziare? La consapevolezza di quante risorse io abbia. Di che mondo meraviglioso abbiamo a disposizione, pieno di bene, anche se a molti non sembra, in quanto del male si parla molto di più. Di quanto il tesoro più grande sia sapere stare bene con se stessi. Sono rientrata con la fede incrollabile che l'Universo ci sostiene sempre, anche quando non ci sembra. Il sentire che siamo tutti connessi: con la natura, con la gente che c'è ora, con i nostri antenati che ci sono stati e con le anime in cammino per raggiungerci su questa Terra."

Parfrasando Battisti "Io scopriremo solo vivendo...e leggendo il libro".

È possibile avere maggiori informazioni anche seguendo Facebook e Instagram dell'autrice. Il libro si trova in città, alla libreria Canova, alla libreria Lovat e attraverso i consueti canali virtuali. ■ **tc&s**

FB: Roberta Mussato

Nel blu dipinto di blu Il jeans diventa couture



È corale la tendenza della nuova stagione a fare del denim il re dei tessuti intramontabili. Visto nelle passerelle in tutte le sue forme, dal jeans mom fit strappato, alla camicia in tela denim più leggera, dalla giacca in chambray, alla gonna a matita tutti, e molto altro, sono uno must have di questa P/E.

Dedicarmi alle clienti è più di una qualità attesa da chi entra in un negozio, dice Federica Romano titolare dello spazio Cocola in via Le Canevere 16, è dare la coccola che non ti aspetti, quella che ti fa tornare. Ho fatto delle mie caratteristiche fisiche il mio punto di forza e so valorizzare ogni tipo di fisicità. In questi tre anni ho aggiunto brand alla mia selezione proprio perché ogni marchio sa valorizzare la bellezza femminile in tutte le sue differenze così scelgo per mimetizzare, scollare, sfilare o rinforzare. Ti invito a venire a provare il gioco degli abbinamenti nel mio piccolo ma fornito negozio che si trova davanti all'aeroporto di Treviso, ti darò esperienza, tempo e calma per trovare quello che fa per te.

Da Cocola troverai anche questi marchi: **Souvenir, Haveone, Motel, Tensione In e Wu'Side**

COCOLA

Via Le Canevere, 16
Lunedì: 15.30-19.00
Martedì-Sabato:
9.30-12.30/ 15.30-19.00
349 4141237
IG @cocolacloset



Intervista al neo presidente Massimo Sonego

PANATHLON TREVISO, 67 ANNI DI SPORT, ETICA E NON SOLO

di Silvano Focarelli

E adesso parliamo di sport. Beh, capirai, non lo fa nessuno... potrebbe replicare qualcuno. È vero, ne parlano tutti. Forse troppi. Ma stavolta ne vogliamo parlare nel senso più nobile del termine. Sport è termine inglese derivante dal francese antico desport, diporto. Cioè divertimento, svago. Attività dunque che si fa (si faceva) non per mestiere ma per distrarsi e per passare qualche ora spensierata. Lo si dice spesso: in fondo (quel determinato sport, calcio in primis) è solo un gioco, non dimentichiamolo mai. Quindi prendiamolo per quello che è, o era, alle origini. Per diffondere oggi questa "strana" ed anacronistica idea di sport, che poi è quella dei nostri avi, ottocentesca, alla De Coubertin, ossia un po' romantica ed un po' utopistica, soprattutto oggi, ci pensa l'associazione che si chiama Panathlon. Parola che in greco significa "tutti gli sport", pertanto il sodalizio del quale parliamo oggi si prefigge non tanto diffondere e pubblicizzare le varie discipline, a questo chiaramente sono preposti gli organi di informazione e, a monte, le varie Federazioni, quanto rimarcare l'importanza dello sport nei suoi aspetti più positivi. In altre parole, sport come strumento di formazione ed elevazione della persona e di solidarietà tra gli uomini e i popoli. Intento ragguardevole e perciò ne parliamo. Iniziamo a dare qualche dato. Nato nel 1951 a Venezia e cresciuto dapprima in Italia, il Panathlon è divenuto internazionale a partire dal 14 maggio 1960, col nome di Panathlon International. Quest'ultimo è riconosciuto dal CIO fin dal 1982 ed è associato a SportAccord, International Council of Sport

Science and Physical Education (ICSSPE) e Comitato Internazionale per il Fair Play (CIFP). "Il Panathlon agisce, con azioni sistematiche e continue, ai vari livelli di competenza dei suoi Organi, per la diffusione della concezione dello sport ispirato all'etica della responsabilità, alla solidarietà e al fair play, quale elemento della cultura degli uomini e dei popoli", si legge testualmente nello statuto del Panathlon International. Ora saranno più chiari l'intento e lo scopo: far capire che, al di là della competizione e della rivalità, che ci devono essere, intendiamoci, ovviamente sempre nei limiti del consentito e del buon gusto, fare sport è anche il piacere di partecipare rispettando le regole. E si sa che nello sport il rispetto delle regole, in campo e fuori, ormai è diventato un concetto sempre più raro. A Treviso il Panathlon esiste dal lontano 1956, l'attuale presidente, il 13° della storia del Club, è l'avvocato Massimo Sonego. "L'idea è quella di essere il trait d'union tra le associazioni territoriali, che portano avanti determinati valori ed il Panathlon, che è tra gli enti benemeriti del Coni e che si propone, per l'appunto, il compito di farsi portavoce a 360 gradi di quei valori, quelli più puri dello sport, vedi il fair play, il rispetto delle regole e dell'avversario. E, come detto, di farsi promotore di tutto ciò a livello locale."

Il Panathlon di Treviso ha ormai 67 anni e dev'essere uno dei più longevi in Italia.

"Credo che solo quello di Venezia sia più anziano (1951 ndr), poi chiaramente nel tempo anche noi con gli anni ci siamo

adeguati all'evolversi dello sport, aggiornandosi a quelle che sono diventate le nuove problematiche del settore, per cui abbiamo posto grande attenzione verso la piaga del doping ma anche un particolare riferimento verso i giovani, che rappresentano il nostro futuro e che naturalmente consideriamo i primi destinatari del nostro messaggio. Oggi a Treviso abbiamo 41 soci iscritti, un numero direi importante anche rispetto ai club limitrofi, che sono Castelfranco, Montebelluna, Oderzo, Vittorio Veneto, non più Conegliano che ha chiuso. Treviso direi che funge da presidio territoriale."

L'età media dei soci non è, diciamo, verdissima: uno dei vostri obiettivi è quello di abbassarla.

"Effettivamente ci proponiamo di svecchiare un po': ritengo che questo sia uno dei problemi di tutto l'associazionismo.

I giovani hanno bisogno di avere stimoli ma anche ideali nuovi. Bisogna cercare anche di essere propositivi, in altre parole di invogliarli. Parlo non solo da presidente del Panathlon ma anche da genitore: i ragazzi oggi hanno delle "distrazioni" che noi ai nostri tempi non avevamo, in primis ovviamente i social, cioè una visione talvolta distorta e filtrata della realtà. Ecco, probabilmente un ritorno ai valori sportivi più puri, che noi cerchiamo di trasmettere, penso possa costituire una grande riscoperta. Ed il Panathlon deve farsi promotore di tutto questo."

Nobili intenti, presidente, ma temo che il terreno oggi non sia così fertile come un tempo.

"No, purtroppo non lo è. La situazione di oggi certamente non aiuta, la crisi economica in questi anni ha tartassato non solo i giovani ma anche le famiglie. La pandemia ha avuto effetti devastanti: ascoltando ciò che dicono gli psicologi, è stata uno dei motivi principali dell'insorgere di quei problemi che i ragazzi si stanno portando dietro, tendono a chiudersi in se stessi di fronte alla possibilità di avere una interazione con i loro coetanei. E questo è un altro dei motivi che deve spingerci a portare questo ragionamento verso le generazioni più giovani."

Treviso è città ricca di sport ad alto livello: a parte il derelitto calcio, rugby maschile e femminile, pallacanestro, pallavolo femminile e calcetto militano nei massimi campionati con ottimi risultati. Non parliamo poi delle tantissime eccellenze individuali. Verrebbe da dire che il Panathlon trevigiano, di fronte a tanto ben di Dio, sia avvantaggiato fin dalla partenza...

"Verrebbe, ma anche qui la situazione andrebbe analizzata nella maniera più precisa possibile. Sappiamo bene che a Treviso, come altrove, se una squadra raggiunge determinati livelli allora la città risponde e tutti diventiamo rugbisti o cestisti o pallavolisti. Per carità, può essere un vantaggio, non lo nego, ma anche uno svantaggio. E mi spiego. L'offerta sportiva a Treviso è estremamente vasta, ma alla fine si tratta di capire come questa offerta viene recepita, aspetto non proprio di poco conto."

Il Premio Fair Play, il vostro fiore all'occhiello, non tutti gli anni viene assegnato: il motivo è la mancanza di... materiale. Segno dei tempi.



SONEGO, CAMBIO DELLA GUARDIA

"È una scelta che abbiamo adottato da sempre. Riteniamo che il Premio Fair Play non debba diventare qualcosa da attribuire a tutti i costi: il Panathlon di Treviso nel suo piccolo ritiene di fare la propria parte e di dare in questo senso un segnale particolare, cioè premiare chi si distingue nel fair play sportivo in modo vero, effettivo, reale. In verità episodi di correttezza, lealtà, solidarietà ce ne segnalano sempre, e sono tutti degni di nota. Tuttavia noi cerchiamo qualcosa di più, che vada al di là della routine, che sia l'eccezione e non la regola; in altre parole, non vogliamo che il rispetto delle regole sia qualcosa di "costruito" ma qualcosa che veramente nasca dal sentimento, dal fatto che chi partecipa lo avverta come suo personale, come un'abitudine di vita."

Cosa chiede il Panathlon di Treviso dal 2023, avvocato Sonego?

"Ci sarebbero tante cose da chiedere: io mi riterrei soddisfatto se anche a livello sportivo fosse davvero l'anno della ripartenza, della rinascita, del riappropriarsi di quella che era la nostra vita. Ma posso assicurare che il Panathlon c'è e farà la sua parte. Non dimentichiamo che siamo alla fine del quadriennio olimpico, gli organismi nazionali sono in fase di rinnovamento, quindi speriamo che per noi sia una motivazione in più, che la nostra attività non sia una semplice petizione di principio ma che favorisca l'affermazione dello sport come elemento e valore importante ed integrante della nostra vita."

Il Panathlon trevigiano ha una simpatica consuetudine, quella di organizzare, ogni mese, una serata conviviale a tema, invitando oltre ai soci ed ai dirigenti, grandi campioni e addetti ai lavori (dirigenti e giornalisti, ai quali ad ottobre è dedicato il "pranzo del bollito") trevigiani, veneti ma anche di altre regioni, delle discipline trattate ad ogni incontro. E discutere con loro del passato, presente e futuro. Difatti i personaggi intervenuti in questi anni sono fra i più illustri e qualificati: olimpionici, campioni italiani, europei e mondiali. Per citarli alla rinfusa Alessandro Benetton, Mario Cotelli, Deborah Compagnoni, Alberto Tomba, Moreno Argentini, Lorenzo Bernardi, Igor Cassina, Matteo Tagliariol, Silvio Martinello, Davide Cassani, Bebe Vio, Gianni De Biasi, Bep-



Massimo Sonogo: biografia

Massimo Sonogo è nato a Vittorio Veneto il 9 febbraio 1962. Dopo aver conseguito il diploma di maturità classica al Liceo Ginnasio M. Flaminio di Vittorio Veneto si è laureato nel 1989 in Giurisprudenza a Padova con la tesi: *L'attività sportiva come causa di esclusione del reato*. Dal 2006 è iscritto all'Albo Avvocati Cassazionisti. Ha svolto funzioni di Vice Giudice Conciliatore del Comune di Treviso per consentire lo smaltimento dell'arretrato a seguito dell'entrata in vigore del Giudice di Pace. Ha svolto funzioni di Vice Giudice Conciliatore del Comune di Treviso per consentire lo smaltimento dell'arretrato a seguito dell'entrata in vigore del Giudice di Pace. È stato eletto Presidente al Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Treviso per il quadriennio 2015-2018, poi confermato per il quadriennio 2019-2022. Confermato Presidente anche del Consiglio di Amministrazione della Fondazione dell'Avvocatura Trevigiana. Nel 2023 è stato nominato componente del Consiglio Distrettuale di Disciplina del Veneto per il quadriennio 2023-2026 con funzioni di Vice Presidente. Inoltre relatore in corsi di formazione tenuti alla scuola di perfezionamento forense della Fondazione dell'Avvocatura Trevigiana.

pe Conti, Riccardo Cucchi, Italo Cucci, Paolo Viberti, Giacomo Santini, Giancarlo Padovan, Giovanni Bruno, Valerio Bianchini, Luca Pancalli, Piero Garbellotto, Paolo Vazzoler, Andrea Gracis, Claudio Coldebella, Paolo Pressacco, Frank Vitucci, Amerino Zatta, Umberto Casellato, Massimo Iacopini, Denis Marconato, Bernardo Bernardini, Tonino Tognana, Barbara Pozzobon, Silvia Marangoni, Giusy Versace e tanti altri. Prima di Massimo Sonogo, il Panathlon di Treviso ha avuto alla sua guida Menenio Bortolozzi dal 1956 al 1960 (v. presidente Giuseppe Medioli, consiglieri Marco Vasconetto, Ramiro Monti, Angelo Donadi, segretario Giovanni Gerini). Bortolozzi è restato alla guida del club anche dal 1960 al 1963. Quindi è stata la volta di Clarimbaldo detto Aldo Tognana, dal 1963 al 1965, di Antonio Fabris dal 1965 al 1971, di Romolo Gentilin dal 1972 al 1981, Bruno Bianco dal 1982 al 1985, di nuovo Gino Fantin dal 1986 al 1993, dal 1994 al 1995 Giancarlo Boscolo, dal 1996 al 1999 Vittorio Zanini, dal 2000 al 2003 Giovanni Ottoni, dal 2004 al 2010 Prando Prandi, dal 2011 al 2014 Roberto Contento, dal 2015 al 2020 Andrea Vidotti e dal 2021 fino ad oggi Massimo Sonogo.

L'attuale consiglio direttivo del Panathlon di Treviso per il biennio 2022-24 è composto da:

Presidente: Massimo Sonogo

Vice Presidenti: Francesca Dal Bò (vicario), Tonino Tognana

Segretario e Tesoriere: Lucio Zampiero

Cerimoniere: Giorgio Terrazzani

Consiglio Direttivo: Giovanni Ottoni, Francesca Dal Bo, Lucio Zampiero, Giorgio Terrazzani, Tonino Tognana, Simone Gambino, Andrea Vidotti.

Revisori dei Conti: Alvaro Bettuzzi, Lauro Reato, Mauro Granzotto

Collegio dei Proviviri: Moreno Voltarello, Paolo Amadio, Mario Sanson. ■ **tc&s**

ALLE TUE PULIZIE CI PENSIAMO NOI



www.saracleanmanagement.it



PULIZIE La pulizia adeguata in qualsiasi ambiente, familiare o professionale, influenza il benessere e la produttività delle persone. Un trattamento accurato degli spazi e dei beni che in essi si trovano assicura non solo il loro buon funzionamento, ma anche la loro durata nel tempo..

LAVAGGIO AUTO A DOMICILIO È un servizio di lavaggio auto a domicilio waterless, eseguito a mano con prodotti innovativi specifici, 100% ecologici. Arriviamo ovunque tu abbia parcheggiato: sotto casa tua, in ufficio, anche al supermercato.

LAVANDERIE SELF-SERVICE Aperte tutti i giorni, dalle 7.00 alle 23.00 con orario continuato, festivi compresi. Puoi lavare fino a 16 Kg di biancheria in soli 25 minuti ed asciugare in soli 15 minuti tutto ciò che desideri, anche se lavato a casa tua. Utilizziamo esclusivamente detersivi ecologici ed i tuoi capi saranno puliti e sanificati.

CLEAN-UP Con Clean-up, la app di Sara Clean Management, puoi prenotare in 3 semplici passaggi la tipologia di servizio di cui hai bisogno, scegliere il tipo di prestazione (occasionale o periodica) e fissare giorni e orari. È disponibile per IOS e Android ed è scaricabile gratuitamente da Google Play e App Store.

CLEAN-EZ È la nuova linea di detersivi e prodotti per la pulizia, ecologici, studiati per garantire una pulizia perfetta, nel rispetto dell'ambiente.

Sapori:
La tigre
e la fragola dolce





di Angela Berton
Food blogger
@imangy_foodlab

Fermati qui. Fermati un attimo. Conosci già questa storia?

Un uomo che camminava per un campo s'imbatté in una tigre. Si mise a correre, tallonato dalla tigre. Giunto ad un precipizio, si afferrò alla radice di una vite selvatica e si lasciò penzolare oltre l'orlo. La tigre lo fiutava dall'alto. Tremando l'uomo guardò giù, dove, in fondo all'abisso, un'altra tigre lo aspettava per divorarlo. Soltanto la vite lo reggeva. Due topi, uno bianco e uno nero, cominciarono a rosicchiare pian piano la vite. L'uomo scorse accanto a sé una bellissima fragola. Afferrandosi alla vite con una mano sola, con l'altra spiccò la fragola. Com'era dolce!

Siamo a primavera. È iniziata la stagione delle fragole. Nella storia, il protagonista a penzolo-

ni sull'orlo del burrone, coglie la bellezza (e poi la bontà) di quel frutto rosso vivo che stava al suo fianco. Si spinge in là, rischiando ulteriormente la vita, per afferrare quel piccolo frutto perfetto. A volte mi chiedo se siamo capaci di accorgerci delle fragole che spuntano accanto a noi lungo i precipizi in cui spesso ci infiliamo da soli. Quanto è difficile distogliere lo sguardo dalle tigri e dai topini che insidiano la nostra serenità? Siamo a primavera. Stagione che evoca e coincide con la rinascita della natura, il risveglio dei sensi e della nostra vitalità. Mi piacerebbe augurarvi di godervi questa stagione cogliendo tutte le fragole che la vita ci porterà davanti, nonostante le brutte bestie e le tristi storie che ci tallonano. Lo faccio, come sempre a modo mio, offrendovi una fetta di semplicità e gusto come una bundt cake a colazione. Piena di fragole, no? ■ **tc&s**

La ricetta: Bundt cake alle fragole

PROCEDIMENTO

Tagliare a cubetti il burro e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente (in alternativa, scaldarlo a microonde per 10 secondi). La consistenza dovrà essere cremosa e non liquida. Montare il burro insieme allo zucchero con le fruste elettriche per 5-7 minuti. Aggiungere un uovo alla volta e continuare a montare per altri 5 minuti.

A parte, in una ciotola, mescolare insieme la farina, il sale e il lievito. Versare gli ingredienti secchi all'interno dell'impasto. Frullare grossolanamente le fragole insieme alla panna e allo yogurt. Aggiungere il tutto nell'impasto e amalgamare per un paio di minuti. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e versare l'impasto al suo interno.

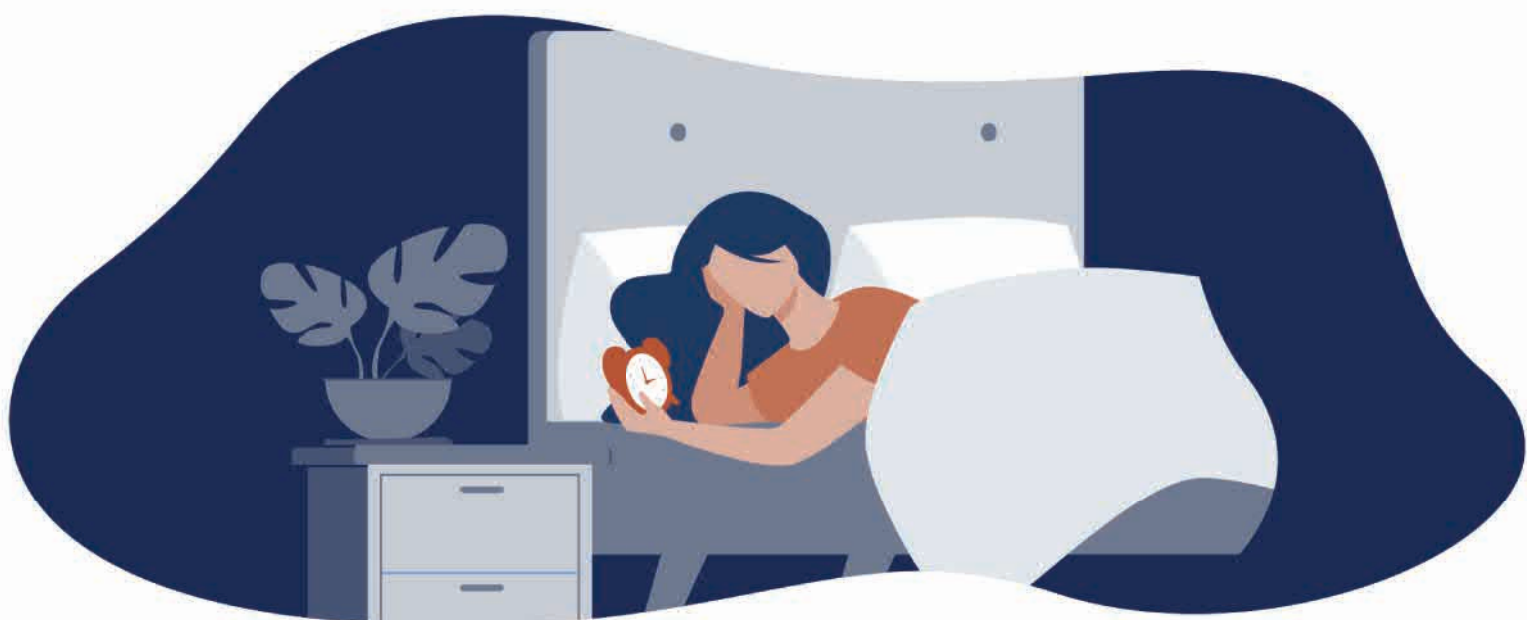
Infornare in forno ventilato a 165° per 25 minuti. Verificare con uno stuzzicadenti la cottura. Lasciare raffreddare per circa 15 minuti e poi girare sottosopra la ciambella sopra un piatto da portata o un vassoio. Sciogliere la cioccolata bianca in microonde, 30 secondi alla volta, fino a completo scioglimento. Aggiungere la panna fresca calda e mescolare velocemente per creare una crema da decorazione. Versare la ganache al cioccolato sopra la ciambella e lasciar raffreddare completamente. Terminare decorando la ciambella con qualche fragola fresca, dolce.



INGREDIENTI (per 6 persone)

180g di zucchero
115g di burro
3 uova
350g di farina 00
80ml di panna fresca
5 fragole grandi
80g di yogurt alla vaniglia
12g di lievito in polvere
2 pizzichi di sale
120g di cioccolato bianco
30ml di panna fresca

Nutrizione Funzionale & Qualità del sonno



di **Nadia Sorato**

La dr.ssa Nadia Sorato è Biotecnologo e Biologo Nutrizionista e da 9 anni svolge la professione a Silea. Ha orientato i suoi studi alla medicina e alla nutrizione funzionale, fondamentali per proporre al paziente le associazioni di cibi corrette per stimolare il processo di guarigione in moltissime patologie. Ricopre incarichi di docenza ed è relatrice in eventi nazionali nei quali insegna ai colleghi come applicare correttamente la nutrizione funzionale per il trattamento di patologie complesse.

Studio Nutrizione Funzionale Sorato Piazza Europa, 17 - Silea (TV)

È di nuovo primavera e, come in ogni cambio stagione, ecco che arriva qualche malanno, tra cui i disturbi del sonno notturno. Sono tanti i motivi per cui l'arrivo della primavera può causare problemi alla qualità del sonno: le giornate si allungano, il meteo più confortevole ti spinge ad intensificare le attività della tua giornata, l'alterazione dei ritmi giornalieri e delle abitudini, uniti al cambio dell'ora, possono causare qualche scompenso e compromettere l'efficacia del riposo, di conseguenza la stanchezza è dietro l'angolo. Esistono prove convincenti che dimostrano come la quantità e la qualità del sonno influenzino la salute umana: una durata e una qualità inadeguate sono state associate a un aumento del rischio di cancro, di diabete e di esiti cardiovascolari. Inoltre, i cambiamenti a lungo termine nella qualità e nell'architettura del sonno sono stati correlati al deterioramento cognitivo, che può portare a diversi tipi di demenza e alla malattia di Alzheimer. Nel contesto dei fattori comportamentali che influenzano la salute umana, la relazione tra sonno e alimentazione è stata ipotizzata circa 30 anni fa e da allora gli studi scientifici si sono moltiplicati.

Sonno e dieta si influenzano a vicenda: può instaurarsi un circolo vizioso per il quale il deterioramento della qualità del sonno porta al peggioramento delle abitudini alimentari, che a loro volta aggravano ulteriormente i problemi del sonno. In caso di disturbi del sonno, il prolungamento delle ore di veglia può: 1) favorire l'aumento della frequenza alimentare, ad esempio con spuntini non salutari, percepiti come "necessari" per sostenersi nella stanchezza; 2) alterare il momento dell'assunzione di cibo (ad es. alimentazione serale o notturna). È stato inoltre dimostrato che la privazione del sonno influisce sull'appetito, sul metabolismo e sull'equilibrio ormonale.

Il legame tra sonno e dieta è quindi molto più intimo di quanto potresti credere.

Pensa al cervello come ad un impianto elettrico costituito da circuiti che vengono accesi e spenti per governare sonno e veglia. Gli interruttori sono azionati da ormoni e neurotrasmettitori con un ciclo ben preciso, detto ciclo circadiano. Tra gli ormoni più importanti in questa regolazione vi sono la melatonina, la grelina (l'ormone che stimola la fame) e la leptina (l'ormone che induce il senso di sazietà), mentre tra i neurotrasmettitori puoi trovare la serotonina. Il cibo che mangi ne determina la quantità di sintesi e la funzionalità: la crononutrizione è la scienza che studia il legame tra alimenti e ciclo circadiano.

Quanto dovresti dormire?

Puoi considerare adeguate le tue ore di sonno quando non si verificano episodi di sonnolenza o disfunzioni diurne. La quantità di sonno di cui una persona ha bisogno varia individualmente e dipende da diversi fattori, uno dei quali è l'età. La maggior parte degli adulti ha bisogno di circa 7-8 ore di sonno al giorno, ma i bambini e gli adolescenti necessitano di maggior riposo. Con l'età la durata del sonno diminuisce, ma questo cambiamento è spesso accompagnato da un aumento di risvegli diurni.

Esistono 3 cronotipi differenti, che sono dei modelli di riferimento del ritmo circadiano: mattutino, serale ed intermedio. Potresti essere portato a svegliarti prima o dopo, ad avere sonno presto o più tardi: queste differenze individuali sono in parte ereditarie, ma anche altri fattori contribuiscono alla modulazione del cronotipo, ad esempio dieta e stile di vita.

Quali alimenti possono migliorare, o peggiorare, la qualità del sonno?

Ci sono molti alimenti tradizionalmente noti come "disturbatori" del sonno, pensa al caffè, alle bevande nervine, agli alcolici o agli alimenti molto zuccherini. Nella letteratura scientifica, laddove venga presa in considerazione una singola categoria nutrizionale, i risultati sono spesso discordanti. Ad esempio, un pasto ricco di carboidrati ad alto indice glicemico può favorire l'addormentamento, ma promuovere una maggior frequenza di risvegli notturni; alcuni altri studi indicano come non sia consigliabile effettuare pasti troppo ricchi di proteine o di grassi perché possono influenzare negativamente i circuiti cerebrali. D'altro canto rientrano nei "grassi" anche gli omega 3, che hanno un indiscusso beneficio a livello cerebrale, così come gli alimenti ricchi di proteine sono anche fonte di triptofano, aminoacido precursore della serotonina e della melatonina, sostanze importantissime per la regolazione del sonno.

Ciò significa che, più che guardare al singolo alimento, è sempre meglio focalizzarsi sull'intera composizione del pasto e sulla qualità dei cibi in esso inseriti. Ti illustro quindi come dovrebbe essere composto il pasto ideale per favorire il riposo notturno.

Fonti proteiche.

Puoi scegliere una porzione di pesce, di carne bianca o rossa magra, così come le uova. Dovresti evitare cibi affumicati, salumi e formaggi (in particolar modo stagionati) che sono ricchi di tiramina. Quest'ultima è una sostanza che stimola l'attività cerebrale inducendo la secrezione di adrenalina, noradrenalina e

dopamina, ormoni eccitanti che rendono più difficoltoso l'addormentamento.

La quota proteica deve essere presente perché fornisce aminoacidi, tra cui il triptofano che è il precursore per la sintesi cerebrale di melatonina e serotonina. Per raggiungere le cellule cerebrali, questa importante molecola deve però attraversare la barriera ematoencefalica: una vera e propria dogana estremamente selettiva, che decide quali molecole possono passare dalla circolazione sanguigna generale (sistemica) a quella del cervello, al fine di proteggerlo il più possibile da sostanze dannose per la sua salute.

La digestione delle proteine non fornisce solo triptofano, ma anche tutti gli altri aminoacidi utili al nostro organismo. Alcuni di questi, competono con il triptofano per l'attraversamento della barriera ematoencefalica, creando una sorta di "coda" in dogana. E da qui nasce il motivo per cui è importante anche una quota di carboidrati nel pasto.

Carboidrati.

Le fonti alimentari di carboidrati complessi (come la pasta, i cereali, il pane, le patate), sono spesso demonizzati, soprattutto nella loro assunzione serale. Quante volte avrai sentito dire che non devi consumare carboidrati alla sera per non ingrassare! Nulla di più sbagliato. I carboidrati costituiscono una fonte di energia indispensabile ai sistemi di rinnovamento messi in atto dal tuo organismo durante il riposo notturno e sono implicati anche nel favorire l'addormentamento e nel migliorare la qualità del sonno.

I carboidrati, una volta digeriti, vengono riversati nel sangue sotto forma di zuccheri semplici, innalzando la glicemia. Quest'ultima stimola il pancreas a rilasciare insulina, un potente ormone che, se prodotto in eccesso, può anche causare infiammazione e malattie infiammatorie croniche (come il diabete il tipo II). L'insulina è una chiave che apre molte porte: è l'ormone anabolico per eccellenza e non a caso è una sostanza dopante proibita. Infatti, oltre a facilitare l'ingresso di grassi e carboidrati all'interno della cellula, agevola anche l'ingresso degli aminoacidi.

Tornando alla questione sonno notturno, qual è il punto?

L'insulina ha un ruolo particolare sul destino del triptofano. Essa, infatti, favorisce l'assorbimento periferico (nel muscolo) di quegli aminoacidi che competono con il triptofano per superare la barriera che li separa dal cervello, ma non del triptofano stesso! Questo aminoacido si muove nel sangue legato ad una proteina, l'albumina, che è molto

grossa e non ne consente l'accesso alle cellule muscolari. Con questo meccanismo, la presenza dei carboidrati nel pasto fa sì che venga stimolato l'assorbimento degli amminoacidi a livello periferico, tranne del triptofano che così, sbaragliata la concorrenza, può agevolmente attraversare il controllo doganale per essere assorbito dalle cellule cerebrali nelle quali potrà dare il via alla sintesi di serotonina e melatonina.

Diversi studi hanno dimostrato che questo effetto è tanto più accentuato quanto più è alto l'indice glicemico dell'alimento utilizzato. Tuttavia, un indice glicemico elevato è associato ad un rapido rilascio di insulina e dobbiamo ricordare che si tratta pur sempre di un ormone con attività infiammatoria. Essendo l'infiammazione cronica una delle cause primarie del decadimento cognitivo, è bene trovare il giusto compromesso tra effetto benefico sul sonno e benessere nel lungo termine.

Come fonte di carboidrati puoi quindi utilizzare cereali integrali, preferibilmente in chicco, ma anche pasta integrale, polenta bramata, pane integrale, patate e legumi, che hanno un indice glicemico più basso rispetto ai prodotti raffinati. Cerca di variare nell'arco della settimana tra tutte le opzioni e non eccedere con la porzione, soprattutto se stai cercando di controllare il tuo peso o di dimagrire.

Grassi: quali?

Forse non lo sai, ma il cervello è l'organo più grasso che abbiamo, in quanto composto per circa il 60% da lipidi. Diventa quindi naturale comprendere quanto sia importante l'inserimento delle corrette quote di grassi con la dieta, con anche una particolare attenzione alla loro qualità.

Tra i grassi saturi sono assolutamente da evitare quelli idrogenati. Questi ultimi sono grassi che naturalmente si presenterebbero in forma liquida (come gli oli vegetali), ma tramite processo chimico vengono trasformati in forma solida (come la margarina). Ne sono ricchi

praticamente tutti i prodotti industriali: panificati industriali, dolci, biscotti, patatine, ma anche cotolette, crocchette, burger vegetali, preparati per panature o per zuppe, ecc. Una maggiore assunzione di grassi saturi durante il giorno è associata ad una minore durata del sonno e ad un maggior numero di risvegli durante la notte. Ciò significa che i prodotti industriali non devono essere evitati solo alla sera, ma sempre, in particolar modo se soffri di disturbi del sonno notturno.

Non devono essere invece demonizzati i grassi saturi provenienti da fonti animali di qualità. Sto parlando, ad esempio, della carne rossa: acquistala grassa, cioè proveniente da animali allevati al pascolo. Assicurati che anche la carne bianca che consumi non provenga da animali allevati in batteria e a grangie, che le uova provengano da galline ruspanti o da allevamenti bio e che il pesce che acquisti sia pescato in zone FAO sicure.

Prediligi inoltre alimenti ricchi di grassi insaturi come gli omega 3: ad esempio il pesce, le verdure a foglia verde, le crucifere, le noci e la frutta secca in genere.

Micronutrienti importanti.

Tanti sono i minerali e le vitamine di cui il tuo cervello ha bisogno per stare in salute e riposare bene. Tra tutti ve ne sono alcuni il cui ruolo è più rilevante.

La carenza di vitamine del gruppo B (in particolar modo di B12) e la carenza di magnesio, sono implicate sia nell'allungamento della fase di addormentamento, sia nel peggioramento della qualità del sonno. Questo effetto è legato al fatto che le vitamine del gruppo B, così come il magnesio, sono implicate nella produzione e secrezione della melatonina, ormone fondamentale per la regolazione del ritmo circadiano. La vitamina B12 è inoltre coinvolta nel mantenimento dell'elasticità dei vasi sanguigni, ed è pertanto fondamentale per mantenere in salute il microcircolo cerebrale.

Sono ottime fonti di vitamine del gruppo

B gli alimenti di origine animale, mentre puoi trovare il magnesio nei vegetali a foglia verde, nei cereali integrali, nei legumi, nella frutta fresca e in quella secca.

Anche la vitamina C, contenuta nella maggior parte degli agrumi e degli ortaggi, svolge una funzione protettiva per il sonno. Attraverso la sua attività antiossidante, svolge un'azione difensiva contro le perdite di memoria associate alla privazione del sonno. Inoltre, è anche utile per migliorare l'assorbimento del ferro, elemento la cui carenza può causare irregolarità cardiaca ed eccessivo affaticamento durante le comuni attività quotidiane, peggiorando le sensazioni fisiche in caso di carenza di riposo notturno.

Come comporre allora una cena ideale?

Innanzitutto, non focalizzarti solo sulla cena. Preoccupati della qualità di tutti i pasti, cercando di comporli sempre secondo la regola del piatto sano di Harvard e secondo le linee guida della dieta anti infiammatoria: bilancia i pasti per evitare picchi glicemici (limitando le porzioni di carboidrati al tuo fabbisogno ed eliminando gli zuccheri liberi dalla tua dieta), arricchisci la tua alimentazione di acidi grassi buoni omega3 limitando il più possibile l'assunzione di grassi idrogenati, migliora l'apporto di antiossidanti con l'inserimento di frutta e verdura di stagione.

Per quanto riguarda la cena, in tabella alcuni esempi pratici per agevolare il riposo notturno.

Concentrati sulla qualità delle materie prime, sulla freschezza degli ingredienti e sulla loro varietà nell'arco della settimana. Organizza al meglio la tua spesa privilegiando sempre prodotti freschi e non lavorati.

Rivolgiti sempre ad un professionista della nutrizione per la stesura del piano nutrizionale più adatto a te e alle tue esigenze di salute. ■ **tc&s**

Esempio 1	Risotto ai frutti di mare con spolverata di buccia di limone e basilico + insalata di spinacino fresco e valeriana con olive taggiasche e noci
Esempio 2	Bruschetta di pane integrale a lievitazione naturale con olio extravergine di oliva + filetto di salmone marinato con succo di limone e aneto, cotto in padella con broccoli e capperi, condito con olio extravergine di oliva e curcuma + piccola macedonia di frutta di stagione con granella di nocciole
Esempio 3	Vellutata di lenticchie e carote condita con olio extravergine di oliva, maggiorana e semi di zucca + involtino di pollo ripieno di pesto di olive, mandorle e capperi + piccola macedonia di frutta di stagione con spolverata di cocco rapè e cacao amaro
Esempio 4	Spaghetti integrali con acciughe, capperi e olive + insalata valeriana con cavolo cappuccio, ceci e noci
Esempio 5	Frittata con patate al forno, curcuma e prezzemolo + carote e broccoli al forno + piccola macedonia di frutta di stagione con granella di mandorle e cacao amaro



CENTRO

SALICIS



IL TUO NUOVO PUNTO PRELIEVI, E NON SOLO, A TREVISO

SERVIZI

- prelievi del sangue
- esami microbiologici/batteriologici/genetici
- check up completi
(salute base, approfonditi e specifici per determinate esigenze)
- medicina del lavoro e medicina generale
- medicina dello sport per certificati non agonistici
- psicologia
- fisioterapia

Non è necessaria prenotazione né ricetta medica, prezzi sempre inferiori a struttura pubblica e a ticket ospedaliero. Referti veloci.

Dr. Lorenzo Teschioni
Direttore sanitario
di Medical Noalese

Dr. Nicola Tottolo
Odontoiatra
di Medical Noalese

Medical Noalese



Odontoiatria Avanzata
Medicina Estetica
direttore sanitario
Dott. Lorenzo Teschioni

Medical Noalese

*Implantologia
dentale:
ogni bocca
è unica*



Odontoiatria avanzata

Restaurativa estetica
Pedodonzia
Ortodonzia mobile,
fissa e invisibile
Protesi fissa e mobile
Gnatologia
Parodontologia
Implantologia
Chirurgia maxillofacciale

Medicina estetica

Ringiovanimento viso e corpo
Chirurgia dermatologica
Adiposità localizzate e
cellulite
Cicatrici - Esiti cicatriziali
Smagliature
Patologie Vascolari
Inestetismi viso e corpo
Obesità
Neoformazioni cutanee
Lifting non chirurgico
Blefaroplastica non chirurgica

*Esperienza,
professionalità,
avanguardia*

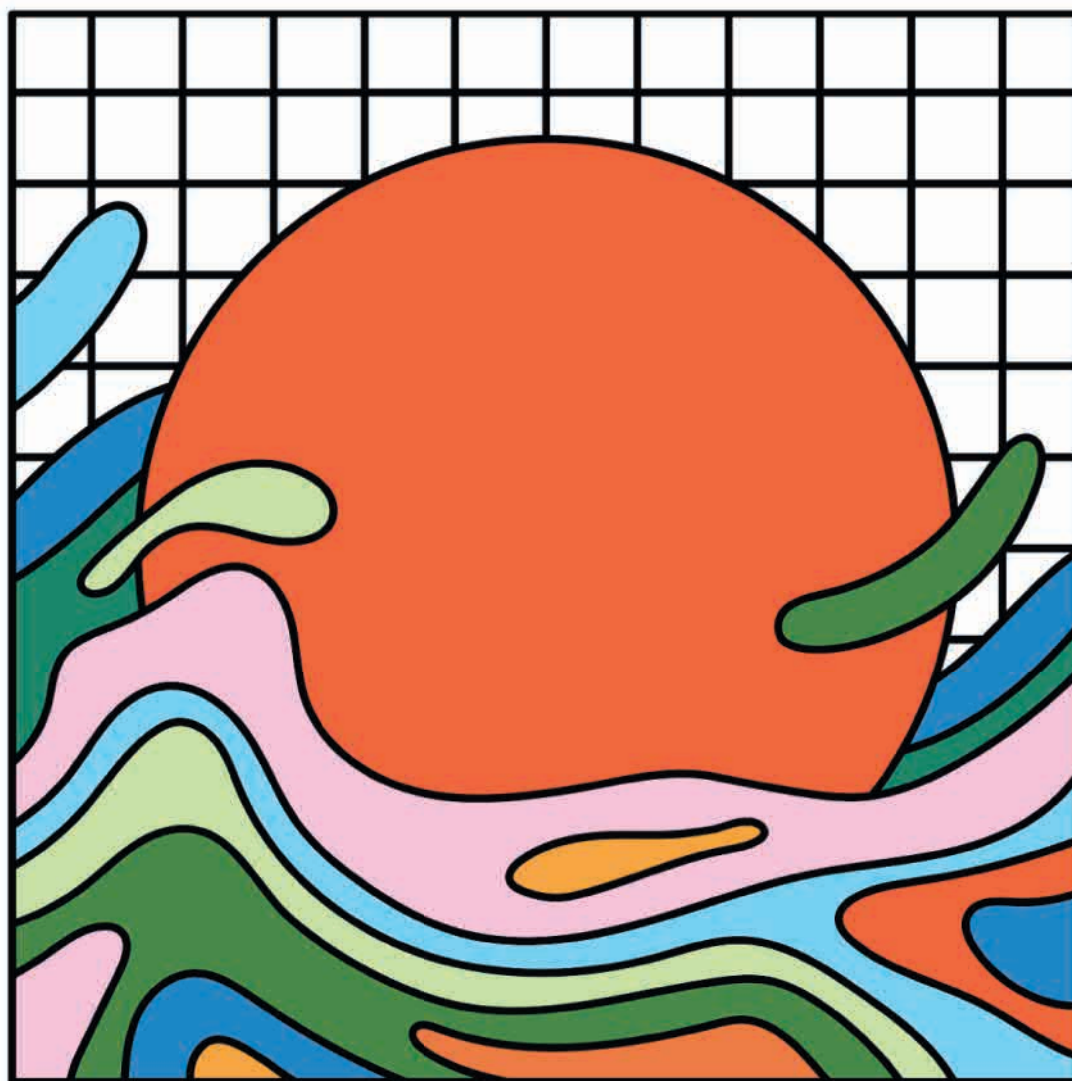
Medical Noalese

Via Noalese, 51/a 31100 Treviso

tel. 0422 430205 cell. 338 5217312 studioteschioni@gmail.com studioteschioni.it

Astrologica

Melotesia Zodiacale



di Paola de Paolis Foglietta
www.gettispois.com

Periodicamente la conoscenza umana volge uno sguardo nel passato per recuperare sapienza e concetti antichi, per aggiornarli con le nuove conoscenze acquisite. Prendiamo la psicoanalisi di Freud, Jung e Adler, in cui è stato re-inventato l'inconscio - come se prima non ci fosse stato! - per recuperare quel substrato profondo che il razionalismo dei secoli precedenti aveva raso al suolo. Ciclicamente torniamo al passato per ricostruire un nuovo presente. Proprio come fanno i pianeti nel loro moto di rivoluzione intorno al sole, ritornano al punto di partenza con il modo inesorabile delle leggi scientifiche. In questo caso la parola rivoluzione non significa portare lo scompiglio e sradicare quello che si sapeva prima, ma significa recupero del percorso già fatto per integrarlo al presente.

Così accade per l'astrologia che da antichissima scienza degli eruditi, viene recuperata oggi e aggiornata alla nostra cultura "post-tutto" e ancora ha qualcosa da insegnarci, anche se alcuni contenuti vengono guardati con sospetto all'uomo contemporaneo che vuole tutto-spiegato.

Per Melotesia, si intende lo studio che indaga le corrispondenze tra i segni zodiacali, i pianeti del sistema solare e il corpo umano ed è universalmente ammessa dall'astrologia greca, araba, latina e indiana. Secondo il principio ermetico che tutto ciò che è in basso è uguale a tutto ciò che è in alto, il corpo umano diventa una mappa dell'intero universo. In fin dei conti l'"uomo di Vitruvio" di Leonardo a Vinci e il pensiero neoplatonico di Ficino diceva che l'uomo è unità di misura del mondo e al centro di esso, raccontano le stesse cose. Da questa visione nasce l'umanesimo e da lì il nostro Ego non si è più ripreso.

Secondo la melotesia ogni essere umano che viene "alla luce" sotto le sue speciali stelle porta con sé quel destino, che è la sua personalità e infine che diventa la sua costituzione fisica e le sue speciali malattie, se gli aspetti lo consentono. Ma andiamo per ordine. Di seguito una cartellata delle parti anatomiche corrispondenti ai segni zodiacali e ai pianeti.

Segni

Ariete: testa, viso, cervello, occhi

Toro: gola, collo, tiroide, apparato vocale

Gemelli: braccia, polmoni, spalle, mani, sistema nervoso, cervello

Cancro: seno, stomaco, tratto gastrointestinale

Leone: cuore, petto, colonna vertebrale, regione dorsale

Vergine: apparato digerente, intestino, milza, sistema nervoso

Bilancia: reni, pelle, parte bassa della schiena, glutei

Scorpione: sistema riproduttivo, organi sessuali, intestino, sistema escretore

Sagittario: fianchi, cosce, fegato, nervo sciatico

Capricorno: ginocchia, tendini, sistema scheletrico

Acquario: caviglie, sistema circolatorio

Pesci: piedi, dita dei piedi, sistema linfatico, tessuto adiposo

Pianeti

Sole: cuore, colonna vertebrale e vitalità in generale

Luna: stomaco, apparato digerente, organi sessuali femminili, sistema linfatico

Mercurio: cervello, sistema nervoso centrale, ghiandola tiroidea, cinque sensi, mani

Venere: gola, reni, timo, senso del tatto, ovaie

Marte: muscoli, testa, ghiandole surrenali, sensi dell'olfatto e del gusto

Giove: fegato, cosce, piedi, crescita, ghiandola pituitaria

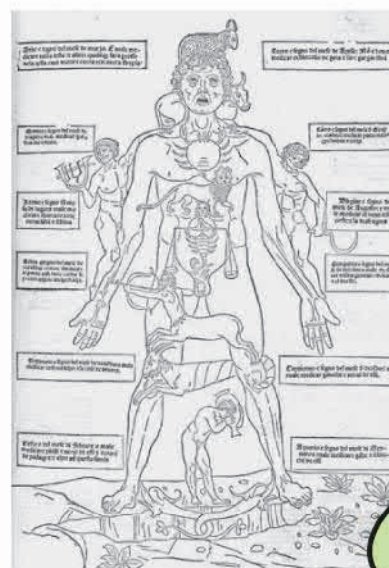
Saturno: pelle, capelli, denti, ossa, sistema immunitario, milza

Urano: ghiandola paratiroidale, attività neuronale, aura

Nettuno: ghiandola pineale, guarigione psichica

Plutone: pancreas, metabolismo, eliminazione

Da questo ordine ne deriva che le cure del corpo devono prendere consapevolezza dell'innata predisposizione a un particolare disturbo della salute e, manco a dirlo, la cura può essere solo personalizzata. La medicina ha considerato la Melotesia fino al 1600, ma successivamente con l'epoca dei Lumi tutta questa conoscenza "olistica" è stata bandita come superstizione. Personalmente non credo sia sufficiente per curare da sola una persona, ma credo che l'astrologia potrebbe dare dei buoni spunti di guarigione affiancata alla scienza, poiché noi umani siamo parte inseparabile del cosmo e costituiti delle stesse sostanze, dunque perché non leggere il nostro corpo secondo le stesse leggi delle stelle? Una spiegazione di questo fenomeno ci viene fornita anche dalla fisica atomica corpuscolare, la quale nel "Principio della non separabilità dell'universo" afferma che "ogni parte che ha interagito nel momento in cui era vicina ad un'altra, continua a interagire con influenza istantanea qualunque sia la distanza dall'altra parte". Ogni segno è collegato al suo opposto. Per esempio, Ariete è particolarmente in risonanza con la Bilancia, così come la testa è in particolare risonanza con i reni. L'uno dialoga con l'altro opponendo l'intuizione coraggiosa, alla paura degli organi freddi dei reni. Il Toro è in particolare risonanza con il suo opposto Scorpione creando un



collegamento particolare tra la bocca e gli organi genitali. Ne sanno qualcosa le donne che hanno partorito (o si spinge o si urla). I Gemelli e il Sagittario, mettono in collegamento polmoni e cosce - il respiro e gli orizzonti da guadagnare, magari correndo. Cancro e Capricorno vede stomaco, seno e organi femminili da una parte e ginocchia dal lato opposto. Uno che serve per digerire il vissuto e la gestazione materna, dall'altro le ginocchia che devono funzionare per correre lontano da casa e trovare il proprio destino oltre il paterno. Per il Leone la parte anatomica è il cuore, l'organo al centro dell'attività vitale correlato al suo opposto Acquario che governa il sistema circolatorio e le caviglie, come dire che è il cuore che muove le nostre azioni, la passione, che senza i circuiti e gli ingranaggi non si può manifestare. Coloro che vogliono controllare tutto come le Vergini potrebbero avere problemi di colon irritabile o intestinali, mentre i Pesci che al contrario non vogliono controllare niente, si lasciano andare errando senza meta, con i loro piedi, nell'immensità del mondo.

L'astrologia indica anche se il tuo guaritore può dare beneficio con le sue cure oppure no. Magari le cure sono validissime, ma se il medico ha il Saturno del suo tema natale che cade nella 1ª casa o 6ª casa del tema natale del paziente, difficilmente la cura avrà affetto, perché l'energia che si instaura tra i due ostacola la guarigione. Ovviamente vale anche per medici specialisti a cui ci rivolgiamo per curarci, che si tengono accuratamente e giustamente distanti dalla definizione di "guaritori".

La nostra vita sulla Terra è caratterizzata dalla complessità, ma se con umiltà si volessero imparare le leggi del mondo capiremmo tutto quell'inspiegabile, che la scienza e la medicina relega a una zona grigia misteriosa, ma che non ha nulla di misterioso, trattasi semplicemente di non conoscenza. ■ tc&s

La maestria
di un'arte senza tempo

Bottega Vazzoler

IG @bottegapazzoler
www.bottegapazzoler.it

Nuvole

Nuvole è uno studio specializzato in comunicazione, grafica e strategie digitali con sede a Treviso e Copenhagen



See you tra le Nuvole

Via Roma, 20
31100 Treviso

+39 349 7041994
ciao@studionuvole.com

IG @studionuvole_it
www.studionuvole.com



HAPPINEZ

Il Buio e la Grazia

PALAZZO IN VIA PAOLO MARZOLO,
LATERALE DI VIAROGGIA



**di Stefania Maria
Aida Vecchia**

Riprendo la storia da dove l'ho lasciata la volta scorsa.

Dicevo che Treviso ha nel suo dna la capacità di celebrare con amore, bellezza e leggerezza, tutto ciò che accade, anche i momenti veramente bui e oscuri.

E lo dichiara apertamente senza sentirsi in colpa o vergognarsi. Come lo fa? Le testimonianze di questa filosofia non sono tantissime,

ma sono visibili a chi ha voglia di ricercare. Le troviamo, ad esempio, negli affreschi che scorgiamo sulle facciate delle case, un vero incanto, qualcosa fuori dal comune nel panorama dell'epoca in cui sono state fatte, il Medioevo.

Se pensiamo al Medioevo in Europa, pensiamo ad un'epoca buia e dura, un'epoca in cui tutto richiama al rigore, non certo ai colori morbidi, alla gioia, alla celebrazione, alla leggerezza dei fiori, ad immagini che sembrano fiabe. Dagli abiti agli edifici, passando attraverso lo stile di vita, tutto riporta alla serietà, ad un tempo che non lascia certo spazio al gioco e alla spensieratezza.

Ma non qui a Treviso. Passeggiando e osservando quei dipinti, quelle decorazioni, ci possiamo sentire incoraggiati, dallo Spirito di questa città, a vivere la Vita con totalità ma al tempo stesso con delicatezza e gioia, tendendo la mano a chi è in difficoltà.

Guardando gli affreschi che decorano le facciate delle case vediamo, e un po' immaginiamo, che cosa si poteva provare un tempo camminando per le vie. Accompagnati dall'acqua delicata che scorre silenziosa attraverso la città, attornati da scene e colori che mirano ad alleggerire il cuore, sfiorandolo con garbo per non invadere il suo spazio, e al tempo stesso, non farlo sentire solo.

So bene che elogiare questa filosofia di vita, peraltro ben presente nel dna di Treviso, possa dare l'impressione di scrivere un'ode alla superficialità, o dare adito al pensiero che Treviso stessa lo sia, ma non è così. Affrontare le difficoltà in questo modo, mostrando morbidezza, accoglienza, sorriso, flessibilità, è molto più spirituale e illuminante di quanto si possa pensare. Sarebbe un peccato perdere, o lasciar perdere, fino a dimenticare, queste qualità e comprensioni che abbiamo guadagnato nel tempo, difficoltà dopo difficoltà, affrontate con coraggio e piacere per la vita.

Una superficie decorata con delicatezza e che invoca la gioia, che racconta con scene e colori, la straordinaria bellezza, sensualità e sacralità della vita, è tutto tranne che superficiale. La possiamo anzi vedere come esempio di coraggio. Dipingere in bella mostra, qualcosa che inevitabilmente parla di noi, è un atto da intrepidi. Forse ci possiamo vedere un pizzico di egocentrismo, sì, può essere, ma lo si può anche leggere come un servizio alla comunità.

Un incoraggiamento ad essere chi si è davvero e a non aver timore di mostrarlo. Sappiamo che ogni cosa che facciamo, ogni atto, pensiero, intento, può essere per il bene nostro ma anche per il bene altrui.

A questo proposito, da qualche tempo mi sto chiedendo se c'è qualcosa che posso fare perché girovagando per la città, vedo miriadi di bidoncini delle immondizie sulle soglie delle case e sui marciapiedi e macchine parcheggiate ovunque, che occultano scorci e prospettive. Mi chiedo dove sia finita quella meravigliosa tenerezza che, in tempi non certo semplici, ci ha

portati a dipingere le facciate delle nostre case in modo così poetico.

Questi sono forse i veri misteri del dna, le informazioni ci sono, sono lì nel dna da qualche parte, ma sembra si siano prese una pausa. Forse, sarà proprio il passeggiare tra i bidoncini e le macchine che ci porterà a recuperare il desiderio di armonia e bellezza, chi lo sa, infatti è in un'epoca buia che abbiamo manifestato delicatezza e grazia.

Da cosa nasce cosa, e sappiamo bene che siamo inclini ad essere influenzati dall'ambiente, così quelle meraviglie dipinte portavano i nostri avi a scegliere la via della celebrazione, celebrare sempre, utilizzando un buon pasto, un calice di vino, una festa vera e propria, il tutto condiviso con chi amavano, desideravano o con chi incrociava la loro strada. C'era il tempo per l'incanto, la condivisione, il meravigliarsi e lasciarsi sorprendere. C'era il tempo per i gesti che ti cambiano la vita o quantomeno la giornata.

Il tempo, so che serve tempo per passeggiare e osservare le figure reali o di fantasia che gli artisti hanno dipinto. Ma il tempo lo possiamo trovare se lo desideriamo davvero. Ogni volta che ci diciamo che non abbiamo tempo ci stiamo ingannando, io per prima che con l'organizzazione del tempo ho spesso difficoltà. Ci mettiamo dei limiti che non esistono veramente. Ecco un altro regalo che ci fa Treviso con la sua Storia, non ci sono limiti che non possiamo almeno provare a superare, con gioia amore e passione. Ritagliarsi il tempo, nel silenzio delle acque e nei colori dipinti della vita, ci porta in contatto con il più prezioso dei nostri talenti, ognuno il suo.

Concludo confidando di trovarvi al mattino presto, con il naso all'insù a cercare le tracce di questa filosofia della leggerezza, dipinta sulle facciate delle case.

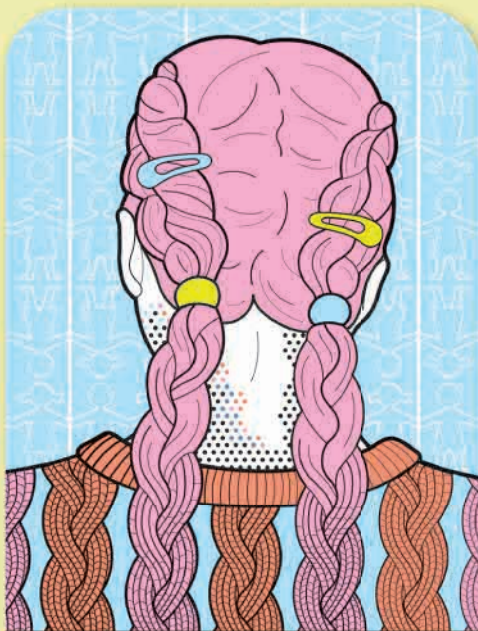
Viviamo in un'epoca abbastanza complessa. Un'epoca che pare sia uno spartiacque, un'epoca di scelte importanti. Abbiamo l'opportunità di essere lungimiranti e di decidere cosa tramandare a chi verrà dopo di noi. Scegliamo il tempo, le pause, la lentezza, la condivisione, il genio, l'arte, l'incanto e la meraviglia, le storie e i sorrisi, o la fretta, i limiti, la paura, la noncuranza, la chiusura, l'indifferenza, le scuse, cosa scegliamo? Forse un mix tra le due? Chissà, io spero che ci daremo il tempo per assaporare la gioia e la condivisione, scegliendo sempre lo Spirito che ci anima e ci decora. ■ **tc&s**

stefaniavecchia.net



CA' DA NOAL IN VIA CANOVA - TREVISO

Abito la vita:
Che cosa mi
impedisce di
vivere un amore?



Consapevoli delle
trame familiari
come di un pregiato tessuto
piacevole da indossare.



*L'odore buono della vita
può far parte
anche della mia.*

#LE DOMANDE DEL 2023
LILA, uno strumento dell'Anima
per evolvere



di Lorena Mazzariol
Psicologa umanista
e scrittrice

Lo mi sento al caldo, un rifugio pieno di tepore. Sono le mani accoglienti della mia mamma e lo sguardo tenero del mio papà a farmi respirare un profumo di pace e di sicura dimora. Le mie trecce sono tutt'uno con la maglia calda che indosso e che ricordo con quell'odore di sapone di Marsiglia e del vento della primavera. Niente è paragonabile a quelle parole femminili e maschili che volteggiano intorno alla mia testardaggine che comincia ad opporsi a dei divieti che non comprendo e non sopporto. Le trecce, per quanto divincoli la mia testa, non mi fanno girare verso diversi modi di fare e di sentire.

Loro, i nostri genitori, ci hanno dato quello che hanno ricevuto, a volte senza tanto interrogarsi se era conforme al loro nuovo pensiero, e ci hanno tramandato credenze e schemi mentali come un tatuaggio stampato nel cuore. Questo cuore che, all'incontro con l'uomo o con la donna amata, comincia a scalpitare e ad inciampare in terre sconosciute. Altri pensieri, altre modalità, altre abitudini... più sane? No, solamente diverse e provenienti da altre famiglie con valori nuovi o conflitti strani.

Meraviglioso.

E sapete perché?

Perché abbiamo una preziosa occasione per guardare dentro ai nostri gesti quotidiani e al nostro modo di affrontare la vita: non è l'unico, è uno possibile tra tanti! Lo stare con l'altro, in una storia d'amore, ci aiuta a scovare quei solchi, imparati nei primi anni di vita e che avevamo ritenuti invincibili, intoccabili e impossibili da trasformare. Niente di più falso! Ora possiamo allargare le braccia ad una vita diversa e con occhi curiosi cercare quell'impedimento ad aprirsi all'amore, quel conflitto che ci ha votati a quella fedeltà genitoriale che ci sembra impossibile lasciar andare!

È solo difficile, non certo impossibile. Dai nostri genitori non impariamo solo a camminare, vestirsi e tanto altro, impariamo anche un modo di amare e crediamo quello sia il solo possibile.

Se la mamma ha svolto un compito servile nei confronti del papà o se il papà imponeva il suo ragionamento e lo considerava l'unico possibile, e qui potrei dilungarmi in mille esempi, pensa-

mo che si debba fare così e allacciamo le trecce al pullover con la ferma convinzione che si debba agire in quel modo! Ma delicatamente e con pace, possiamo, liberare i capelli al vento per sussurrare al nostro cuore soluzioni diverse, semplicemente diverse.

E l'odore del sapone di Marsiglia si tramuta in un odore buono, il tuo, che porta a te stesso i doni di una pacifica relazione di distacco dai progetti genitoriali per crearne di nuovi, quelli tuoi e sicuramente conditi da un odore di buono conosciuto, mescolato a fragranze solamente tue, uniche e inimitabili e promettenti di nuovi e appaganti amori.

Quando in un tiraggio escono queste carte è quindi evidente che sono le trame familiari ad impedire l'incontro o il vivere serenamente l'amore e molto spesso non ci accorgiamo che il nostro modo di agire altro non è che una risposta ai conflitti familiari vissuti o subiti o ai quali ci siamo adattati. Osservare con piena e sentita compassione di noi stessi e dei nostri genitori ciò che mettiamo in scena nel ballo amoroso è il primo passo per non rispondere alle difficoltà sempre allo stesso modo. Inevitabilmente c'è una soluzione diversa o un agire completamente nuovo che può ribaltare la situazione e renderla arricchente. Se, per esempio, incontriamo reiteratamente lo stesso tipo di persona o anche non la incontriamo proprio, è utile farci una domanda: il mio cuore è disposto ad aprirsi a un amore che stravolge il mio pensiero e il mio modo di amare?

Molto spesso le persone mi confidano: ho molto amore da donare ma non incontro nessuno a cui offrirlo!

Non è vero quello che dici, perché hai dimenticato una cosa fondamentale!

Hai riempito d'amore te stesso? Solo così, quando il tuo vaso sarà pieno potrà traboccare d'amore per un'altra persona. Ama il prossimo tuo PERCHÉ è te stesso.

Questa traduzione al grande messaggio che abbiamo ricevuto è più incisiva e calzante per trovare l'amore dei nostri sogni. ■ tc&s

Se volete le vostre carte LILA, scrivete a Lorena loremazz@hotmail.com

*L'odore buono della vita
può far parte
anche della mia.*

Navigamente: Chat GPT





di Edoardo Greco e Francesco Doimo

Sempre più spesso l'intelligenza artificiale sta diventando parte importante della nostra vita quotidiana, dagli assistenti virtuali che si trovano nei siti, ai motori di ricerca, ma anche alla predizione del testo che compare nella tastiera quando stiamo scrivendo il messaggio su Whatsapp.

Con l'aumento della potenza di elaborazione dei computer e della disponibilità di dati, l'Intelligenza Artificiale (IA) sta diventando sempre più sofisticata e influente.

Uno degli esempi più notevoli di intelligenza artificiale è Chat GPT, un modello di generazione del linguaggio naturale sviluppato da OpenAI, organizzazione no profit con dietro Sam Altman ed Elon Musk, che ha l'obiettivo di dare a tutti la possibilità di usare la potenza dell'IA per non relegarla solo a pochi usufruttori. Chat GPT è in grado di produrre risposte coerenti e realistiche a domande e messaggi, imparando dalle interazioni umane e dalle informazioni disponibili online. Se non lo avete già fatto, provate ad avere una conversazione al sito: www.openai.com, chiedendo qualsiasi cosa e gustandovi le risposte che avrete.

Dagli studenti che chiedono all'AI di fare il tema di italiano e ChatGPT glielo scrive, a chi vuole fare un sito web e riceve il codice in pochi secondi, ci si rende conto che si è di fronte a qualcosa di molto diverso dalle ricerche che possiamo fare su Google.

Con l'avanzamento della tecnologia, i modelli di intelligenza artificiale per il linguaggio stanno diventando sempre più sofisticati, consentendo loro di elaborare il linguaggio naturale e produrre risposte realistiche. Sebbene ciò abbia molti potenziali vantaggi, come migliorare il servizio clienti e semplificare la comunicazione, ci sono anche preoccupazioni per i rischi di un'intelligenza artificiale non regolamentata.

Una delle principali preoccupazioni legata all'uso dell'IA è la potenziale perpetuazione di pregiudizi da parte dei modelli di intelligenza artificiale. Poiché questi modelli apprendono dai dati esistenti, potrebbero involontariamente perpetuare pregiudizi esistenti nella società, come pregiudizi razziali o di genere. Ciò può avere un impatto significativo quando usati nei processi di selezione o di assunzione, portando a pratiche discriminatorie e perpetuando le disuguaglianze sistemiche.



Ad esempio, nel 2018, Amazon dovette abbandonare uno strumento di apprendimento automatico che aveva sviluppato per revisionare le candidature a un lavoro dopo che fu trovato discriminatorio contro le donne. Lo strumento era stato addestrato su curriculum presentati ad Amazon in un periodo di 10 anni, che erano principalmente di uomini, risultando in una valutazione più bassa dei curriculum che includevano parole come "donna" o "femmina". Questo esempio evidenzia la necessità di uno sviluppo e una supervisione responsabili dei modelli di intelligenza artificiale per prevenire il pregiudizio e la discriminazione.

Siamo di fronte ad un cambiamento, le stesse Microsoft e Google se ne sono accorte da tempo, tanto che a breve rilasceranno le loro versioni di piattaforme per contrastare ChatGPT.

Un giorno chissà se gli articoli che possiamo leggere verranno scritti da intelligenze artificiali o se verranno sostituiti da quocosi come molti altri lavori, nel frattempo carpe diem. ■ **tc&s**



intelligenze artificiali o se verranno sostituiti da quocosi come molti altri lavori, nel frattempo carpe diem. ■ **tc&s**

Matteo Melchiorre



“Il modo giusto per liberarsi dal passato non è dimenticarlo, ma conoscerlo”

L'arte di saper
raccontare
una storia

di Maira Zamignan

Il Duca', ultimo libro di Matteo Melchiorre ha superato ogni mia aspettativa. È un romanzo stupendo. È risaputo che bisognerebbe essere imparziali quando si parla di libri ma ne esistono alcuni verso i quali l'opinione personale è anche constatazione oggettiva. Quando un libro è accolto bene sia dal pubblico che dalla critica ma soprattutto quando non riesci a smettere di leggerlo e continui, nottetempo, ripetendo: «Arrivo alla fine del capitolo e spengo la luce» e nel frattempo fuori comincia a spuntare l'alba, allora è un dato di fatto che quel libro sia anche avvincente.

Matteo Melchiorre, classe 1981, storico di formazione, ha lavorato presso l'Università Ca' Foscari, lo Iuav di Venezia e l'Università degli Studi di Udine. Dal 2018 è Direttore della Biblioteca comunale, del Museo Casa Giorgione e dell'Archivio Storico di Castelfranco Veneto. Si occupa di storia economica e sociale del medioevo e della prima età moderna e di storia della montagna e dei boschi.

È autore di numerosi saggi storici e reportage narrativi, ha pubblicato: 'Requiem per un albero. Resoconto dal Nord Est' (Spartaco 2004), 'La banda della superstrada Fenadora-Anzù (con vaneggiamenti sovversivi)' (Laterza 2011), 'La via di Schenèr. Un'esplorazione storica nelle Alpi' (Marsilio 2016, Premio Mario Rigoni Stern 2017 e Premio Cortina 2017) e 'Storia di alberi e della loro terra' (Marsilio 2017).

'Il Duca' è il suo primo romanzo pubblicato da Einaudi e quando lo leggiamo abbiamo la percezione di ascoltare l'autore mentre ci racconta una storia. Piano piano, pagina dopo pagina, ci accompagna dentro a una fiaba che sa di realtà, costantemente sospesa tra magia e fatti reali, tra passato e contemporaneità. È come se il presente e il passato si somigliassero, quasi stessero vivendo insieme nello stesso momento, facendo parte l'uno dell'altro, in un meraviglioso miracolo di coesistenza.

Non c'è un cellulare che suona nell'intero romanzo, c'è un telefono ma solo perché necessario, i soldi sono numeri in quantità e mai valuta, c'è un'automobile ma non c'è un computer ed è proprio l'assenza di questi elementi a donare alla natura un ruolo dominante e alla storia un senso di fiaba e di magia. L'antica villa del Duca custodisce tra le sue numerose stanze e i suoi storici affreschi, le memorie di un tempo trascorso ma sempre presente, costante-

mente sospeso tra fantasmi del passato, vecchie storie e misteri tutt'ora non svelati.

Maria, la donna che si presenta al Duca perché attratta dalle mura della villa, dagli intonaci, dai nomi, dalle date e dagli eventi che sono l'essenza stessa di quei graffiti e celano la storia di quei luoghi, è descritta come un essere fatato. Occhi pagani, di un nero mai visto, è una Persefone carismatica che scuote il Duca nella sua indole mite. Belfarda e scaltra, tenace e dolce, passionale e irruenta si contrappone al Duca, burbero e riservato, schivo e ritroso a portare avanti le relazioni d'affetto.

Si potrebbe dire che il Duca non venga sedotto da Maria ma ne resti quasi perturbato, scosso dalla sua natura misteriosa e selvaggia che, come il vento alla quale si può accostare, lo travolge. Come una foglia che profuma di bosco avvolge il Duca e come il vento lo accompagna in un peregrinare alla conoscenza più profonda di sé stesso.

Il romanzo mette in scena il conflitto e l'odio tra gli uomini. Tra il Duca, nobile per nascita, dal carattere all'inizio mite e moderato e il suo antagonista, il subdolo e potente Mario Fastréda, allevatore di bestiame che si è fatto da solo con le sue sole forze e non pochi stragemmi.

Storico feudatario l'uno, neoricco l'altro. Fra i due e la loro guerra di possedimenti, l'unica e sola sovrana incontrastata è la natura che li governa, avanza e vince. Nel duello, la natura diventa prodigio di assoluta potenza. Non è una montagna di alta quota e rigeneratrice quella narrata ne 'Il Duca' ma è la montagna di mezza quota, dove l'uomo e la natura convivono e coesistono, tra lupi e cornacchie. Dove gli animali e il paesaggio avanzano velocemente, esigendo e riconquistando il loro spazio sull'uomo.

'Il Duca' è una lettura coinvolgente e appassionata che sa leggere le voci a volte silenziose, a volte possenti della natura con parole ricercate e auliche che donano al romanzo scorrevolezza e magia. Come se volessero trasportarci in un'altra epoca che in realtà altro non è che un passato solo leggermente prossimo. È un romanzo che pur conservando la magia della fiaba, continua



a farci comprendere quanto la storia e la conoscenza del passato siano elementi fondamentali per la comprensione del presente e la prospettiva del futuro.

Se abbiamo voglia di un altro tuffo nel passato, continuamente indispensabile per conoscere meglio le bellezze e la storia del nostro territorio approfondendo la genialità dei suoi artisti, a Castelfranco Veneto, per alcuni giorni, fino al 10 aprile 2023 è ancora visitabile al Museo Casa Giorgione, la mostra "La beffa. Canova e Giorgione, storia di un autoritratto".

Alle opere realizzate da Antonio Canova "in veste di pittore", è stato possibile aggregare un ritratto che racconta l'episodio di uno scherzo organizzato dal Canova e dal principe Abbondio Rezzonico agli intellettuali e artisti presenti all'epoca a Roma.



Mostra a cura di:

Matteo Melchiorre, Direttore Biblioteca Museo Archivio Castelfranco Veneto.

Comitato scientifico:

Fernando Mazzocca, Moira Mascotto, Antonio Carradore

Organizzazione generale:

Marta Favaron, Lisa Rebellato, Alice Vivian ■ tc&s

Il film del mese:

Tromperie – Inganno

di Silvano Focarelli



Londra, 1987. 12 capitoli, un epilogo. Uno scrittore di cinquant'anni, ebreo americano, sposato, famoso, vive una storia clandestina con 34enne dal matrimonio infelice. Il cinema di Desplechin incontra Philip Roth adattando *Inganno*, romanzo pubblicato nel 1990 e deò grande scrittore racconta la sua presunta misoginia e la relazione con le donne nella vita e nei suoi libri. Vediamo uno scrittore e i suoi personaggi, sempre in bilico tra verità e finzione. L'inganno del titolo si svolge su livelli diversi, dietro un livello ce n'è sempre un altro, senza mai arrivare a una soluzione definitiva. L'inganno è quello della parola, con cui lo scrittore tenta di spiegare l'inspiegabile, razionalizzare i sentimenti, descrivere la realtà e al tempo stesso superarla. Le fitte conversazioni tra Philip e l'amante riguardano temi prediletti di Roth: la vita borghese, il desiderio, le nevrosi, il tempo e la vecchiaia, la religione e l'ebraismo, i rapporti uomo-donna e naturalmente il sesso, l'unico momento in cui si può finalmente smettere di pensare. Per cui verità e bugia. Amore e sesso. Realtà e rappresentazione. L'amore e il desiderio come

ossessione, la paura della morte e della malattia. Desplechin tiene volutamente un profilo basso e gira un film emozionante il cui vero soggetto, nascosto ed anzi appena ostentato, è l'apprensione dell'età, la paura della malattia, il terrore della morte. E poi c'è il sesso che è vita, la piccola morte (orgasmo in francese si traduce *petite mort*) che permette al protagonista di dimenticare quella vera, prossima. Il regista crede fermamente nel potere della finzione, della letteratura e del cinema, di tenerci in vita. E si muove fra racconti corali e sfide personali, eleva la parola ad arma preferita dei suoi personaggi e poi la rigetta in favore dell'azione, che prende il sopravvento. Ancora, guarda al passato e alle origini con un misto di tenerezza e nostalgia. E se il protagonista maschile agisce nevroticamente soprattutto attraverso la parola, sono le donne a rappresentare il corrispettivo emotivo e morale del film. Film che allora diventa uno spaccato umano di rara complessità e originalità. *Tromperie* fa incontrare le due anime più rigogliose del cineasta transalpino: accanto alla pluralità di voci, la parola diventa essa stessa protagonista del film.



TROMPERIE-INGANNO (*Tromperie*, Francia, 2021). Regia di Arnaud Desplechin con Denis Podalydès, Léa Seydoux, Anouk Grinberg, Emmanuelle Devos, Rebecca Marder, Madalina Constantin, Miglen Mirtchev

• Pulp Fiction di Quentin Tarantino è costato solo 8 milioni di dollari, 5 dei quali sono stati usati per pagare gli attori. Al botteghino ha incassato più di 214 milioni di dollari.

• Per prepararsi per il ruolo di Chris Kyle in American Sniper, Bradley Cooper dovette passare più di due mesi ad assumere più di 8000 calorie al giorno per poter assomigliare il più possibile al personaggio che stava interpretando.

• Per interpretare il ruolo dello scienziato Stephen Hawking nel film La teoria del tutto, Eddie Redmayne perse quasi 7 kg e si allenò per 4 mesi a contorcere il corpo per ritrarre in maniera realistica la malattia neurologica del protagonista.

• Sapendo che avrebbero avuto una sce-

na di sesso insieme nel film "Titanic", Kate Winslet si è spogliata davanti a Leonardo DiCaprio durante il loro primo giorno sul set.

• Brad Pitt ha affermato di avere la prosopagnosia (nota anche come "cecità facciale"), una condizione che provoca difficoltà a riconoscere e ricordare i volti, incluso il proprio.

• Nel 2008, il sindaco della città di Batman, in Turchia, fece causa a Christopher Nolan e alla Warner per aver usato il nome della sua città senza chiedere il permesso.

• Mickey Rourke usò una lametta per tagliarsi la fronte e sanguinare per rendere più realistiche le scene del film "The Wrestler". Questa tecnica viene utilizzata an-

che da alcuni wrestler professionisti.

• Prima di girare le loro scene in Intervista col vampiro, gli attori, Tom Cruise e Brad Pitt compresi, dovevano restare a testa in giù per 30 minuti e poi sottoporsi ad estenuanti sedute di trucco. Stando in quella posizione infatti, i vasi sanguigni sulle tempie e la fronte sarebbero diventati più visibili e gli artisti del make-up potevano così ricreare nel modo più realistico possibile il terrificante look dei vampiri.

• In una scena di Alien Resurrection, Sigourney Weaver fa canestro al primo colpo da lontano, per giunta dando le spalle al canestro. E ci riuscì davvero, dopo essersi allenata per tre settimane sotto la supervisione di un maestro di basket.

Curiosità



Il film storico:

I figli del deserto

di S.F.

In questa rubrica non abbiamo mai, e colpevolmente, tributato il doveroso omaggio a due geni della risata, ad una incomparabile ed immortale coppia di artisti. Lacuna che colmiamo con estremo piacere. Tutti noi abbiamo almeno una loro scena, una gag, un titolo nella memoria: Stan Laurel e Oliver Hardy da un secolo a questa parte (la loro prima comica è del 1921) hanno fatto ridere generazioni e

generazioni di ragazzi e adulti. E lo faranno anche nei secoli a venire perché la vera arte, qualunque essa sia, non conosce invecchiamento. Di Stanlio e Ollio c'è un film a nostro avviso un po' più memorabile di altri, I figli del deserto. Un film che ci fa ridere dal primo all'ultimo minuto, nonostante le sue poche e povere ambientazioni (per più di metà fu girato nella casa di Ollio) e non perde l'occasione per denunciare in

chiave ironica alcuni temi sociali come l'assenza di libertà nel legame matrimoniale e il vero ruolo della donna nella famiglia. Il lungometraggio è ispirato a due comiche, Noi sbagliamo (1928) e La bugia (1931), dove i protagonisti, qui intenti a mentire alle "care metà" proponendo come Honolulu vacanza di salute, con la compiacenza di un medico che prescrive a Ollio un'insolita cura. Peccato che alla riunione dei Figli del deserto a Chicago, associazione dedicata al divertimento ed a gozzovigliare, ci siano anche le telecamere: tremenda sarà la vendetta non delle due mogli ma di una sola... Indimenticabili alcune battute ("come due piselli in un baccello") ed il balletto di fronte a casa a base di ananas e ukulele mentre Stanlio e Ollio suonano e cantano Honolulu baby. Forse non tutti sanno che poco prima di morire proposero a Stan di creare un gruppo goliardico per ricordare la loro comicità, deciso a non prendersi troppo sul serio grazie anche all'aiuto del film. Stan titubò ma alla fine cedette. Allora si pensò di riprendere effigie, nomi e costumi di quell'associazione creata per "scherzo" nel film. Subito i gruppi, chiamati "tende", si moltiplicarono in tutto il mondo, Italia compresa. Ed ogni anno si riuniscono proprio per rivedere I figli del deserto.

I FIGLI DEL DESERTO (Sons of the desert, 1933). Regia di William Seiter con Stan Laurel, Oliver Hardy, Charley Chase, Mae Busch.

Rubrica: Sottovoce (Parlando di)

A chi piace la guerra



di Alessandro Fort

L'altro giorno mi ha preso la curiosità di sapere quante guerre ci sono oggi e ho scoperto che ce ne sono a decine. Mi ha preso anche una seconda curiosità. Quante guerre ci sono state nell'intera storia umana? Centinaia, migliaia e probabilmente di molte nulla sappiamo, verificatesi quando non c'erano mezzi per lasciare dei resoconti. Ho letto che le bombe rimaste sul terreno in Italia, dalla seconda guerra mondiale, hanno provocato e continuano a provocare morti e feriti a migliaia, nelle aree urbane e pure nelle campagne. Le guerre creano enormi danni anche dopo la loro conclusione, pure a livello di inquinamento, poiché esplosivi e attrezzature militari non sono certo ecologici. Arenandomi di fronte a questi numeri come alla drammaticità delle ferite al corpo e all'animo che la battaglia lascia in chi combatte, mi viene spontaneo pormi un interrogativo. Perché? Che le guerre creino danni e sofferenze è una constatazione ovvia. Possibile allora che ci sia qualcuno al quale le guerre piacciono o comunque fanno comodo?

Mi viene in mente una frase attribuita a Pablo Neruda: "Le guerre sono fatte da persone che si uccidono senza conoscersi, per gli interessi di persone che si conoscono ma non si uccidono". È risaputo che sin dall'antichità chi parte in armi spesso non solo non ha le idee chiare sul motivo della guerra, di certo non ne è particolarmente felice, ma non è sempre vero.

Ho cercato allora di individuare qualche motivo per il quale ci sono persone che la guerra non la disdegnano. Uno è il guadagno economico. Muovere una guerra per rubare risorse naturali o territori oppure per sviluppare nuove rotte commerciali è assai frequente. Per quanto sia brutto da ammettere, i conflitti hanno determinato la miseria per tanti, ma pure la ricchezza per altri, ad esempio per chi produce armi o materiale bellico (abbigliamento, razioni

alimentari per i soldati e via dicendo). Un altro importante motivo è il potere. Chi avvia o stimola un conflitto può voler ingrandire il proprio potere politico e militare, come i conquistatori del passato che in un modo o nell'altro hanno disegnato e ridisegnato i confini degli stati nei corso dei millenni. Si tratta di due pessime razze di persone, ma ritengo se ne possa individuare una terza, assai peggiore, quella che approfitta della guerra per comportarsi in modi impossibili in tempo di pace, se non andando incontro alla riprovazione della comunità e alle conseguenze legali. Sono quelli che dopo la battaglia si comportano al pari di un pescatore che ha catturato la sua preda e invece di darle un colpo per ucciderla continua un po' a immergerla nell'acqua per farla respirare e un po' a tenerla all'aria, per mero divertimento. Non si spiegherebbero altrimenti tante inutili violenze seppure in tempo di guerra. Difficile stabilire quale di questi tre motivi sia il più rilevante. O di ragioni ce ne sono altre, che mi sfuggono? ■ **tc&s**

Note Biografiche

Alessandro Fort (Mestre 1963, trevigiano di adozione) è psicologo, formatore e docente con numerose pubblicazioni dal taglio finemente esistenziale fra romanzi, racconti e manuali. Ha curato rubriche su varie riviste. La sua sottile ironia è un costante invito a osservare con più attenzione e con occhi critici la realtà che ci circonda. I suoi personaggi navigano sommersi dai dubbi della quotidianità, in una serie di ritratti e istantanee che custodiscono le incertezze di ognuno di noi.

Instagram: [@alessandro.fort.7](https://www.instagram.com/alessandro.fort.7)
[fortalessandropensiero.blogspot.com](https://www.blogger.com/profile/11111111111111111111)
 Facebook - YouTube

Pizzevia

PRENDI E PORTI VIA
SINCE 1995

Dal 1995 sinonimo di qualità e professionalità, nella produzione e vendita di pizze per asporto, Pizzevia si fa in due offrendo oltre alle sue gustosissime pizze, la nuova focaccia mediterranea **Scrokia**.

ELENCO PUNTI VENDITA

Carita' di Villorba (TV)

Pizza Aldo Moro, 15/1
Tel. 0422.911739

Casale sul Sile (TV)

Via Nuova Trevigiana, 42
Tel. 0422.702604

Lanzago di Silea

Via Callalta, 69
Tel. 0422.361555

Marcon (VE)

Viale San Marco, 57
Tel. 041.4568279

Maserada sul Piave (TV)

Viale Caccianiga, 96
Tel. 0422.777312

Monastier di Treviso (TV)

Via Pralongo, 42/A
Tel. 0422.898288

Olmi di San Biagio di Callata (TV)

Via.le 1° Maggio, 18
Tel. 0422.892368

Quarto d'Altino (VE)

Via Stazione, 113
Tel. 0422.780778

Trebaseleghe (PD)

Via Martiri della Libertà, 22
Tel. 049.9876711

Treviso (TV)

Via Marconi, 62
Tel. 0422.422090

Treviso (TV)

Via Santa Bona Nuova, 129
Tel. 0422.260923



Laboratorio di produzione e logistica
Via Tommaso da Modena, 18 Roncade (TV) Tel. 0422.708765



By Pizzevia

GLORIE E PÉTOE DELLA TREVISO CHE FU

Il senso di Rivera per le croste



di Beppe Mora

Tlack! Scende il gettone telefonico. Romano Favaretto, all'apparecchio della cabina informa il suo pusher di croste: "el Capitano ghe ne ga tolti quattro, anca el Ragno ga comprà!" Il Ragno Nero, così come l'altro grande portiere Lev Yashin, era chiamato il lungagnone triestino Fabio Cudicini, per via della divisa nera che indossava tra i pali. Romano, in piazza conosciuto come Toe (tavole di legno) incalza nella conversazione, "doman porteme a Mian, che tiremo i scheil!" Aveva appena rifilato una dozzina di quadri ad alcuni calciatori del Milan, tra cui Gianni Rivera (el Capitano) e il portierone triestino. Il giorno dopo si sarebbe fatto scarozzare a Milanello con altrettante tele da piazzare, quasi tutta roba di Ciano Gasper, quando andava bene...Le "marine", per esempio, andavano alla grande, quattro pennellate furbe, a rappresentare vaghi paesaggi lagunari, falsamente autografate. In quel raggio, ma io che sono milanista la chiamerò fascinazione visionaria, ci caddero in tanti, pronti a scucire milioni di lire in cambio di brutti quadri ben confezionati, tra gli anni '60 e '70. Milanello, dove si allena il grande Milan guidato da Nereo Rocco, era il luogo degli appuntamenti poco galanti e molto truffaldini di Toe, reo di svuotare i portafogli di alcuni tra i migliori calciatori d'Europa, in cambio di sublimi croste made in Treviso. Toe era corto di statura, faccia asciutta e inespressiva di crotalo, coppola e lenti scure su vistose montature, eterno giaccone a quadri rossoneri, ancora quadri, stavolta in mano, portati a spasso, inseparabili da lui. Il gancio incon-

sapevole per ottenere la fiducia degli abbindolati Campioni si chiama Nereo Rocco, el Paron, triestino "aea vecia moda", ha allenato il Treviso Calcio nei primi anni '60, portandolo alle glorie della serie B. Nelle osterie della nostra città, Rocco diede retta ad un nutrito crogiuolo di gaglioffi di buon talento fuorilegge. Una volta al Milan, sempre con totale candore e in perfetta buona fede, consigliò ai suoi giocatori di credere nell'investimento in arte, mettendosi nelle mani goffe di Toe. Fu così che in numerosissime occasioni, e per anni e anni, automobili cariche di quadri, imbarcato anche Toe, tracciarono con continuità la rotta Treviso/Milano, Milano/Treviso, le macchine sempre più fuche, i bagagliai zeppi di verdoni. Le croste di Toe finirono a fare indegna mostra nelle luminose case milanesi, fino a quel momento ben arredate di Trapattoni, Rivera, Lodetti, Cudicini e in seguito di Romeo Benetti e Ricky Albertosi. Treviso, in un delirio creativo di fame atavica, mai si saziò di appetitose opportunità cialtrone. Premiate associazioni a dipingere fiorirono e si prodigarono nel tempo a generare affari tarocchi, sempre grazie alle qualità teatrali e persuasive di ambiziose "maschere" trevigiane, nessuna infarinatura culturale, in sostituzione, un solido fiuto di sopravvivenza, un'innata abilità nel galleggiare in ambienti chic. Come la farsa della Biennale di Malta, Madame Tempra, Lucianone Gasper e i quadri dipinti in aereo con James Bisigato, una faccia da caratterista del Cinema e abominevole pittore. Ma questa è un'altra storia... ■ tc&s

TOE IN CALMAGGIORE



Cartola

no 123



di Maurizio Pistis

Neanche fossi Benigni



Era il 1995, avevo appena visto, in un cinema di Verona, il nuovo film di Benigni, “Il Mostro”, tornato nella camera dell'albergo, buttai giù un abbozzo di quella che mi sembrava essere una discreta sceneggiatura per un suo film. Dopo 27 anni di oblio, mi sono divertito a trasformarla in un racconto.

Robertino amava da impazzire la cucina tradizionale. Impazziva per il ragù, per i tortellini panna e prosciutto, la carbonara e le lasagne al forno. Amava lo spezzatino, lo spiedo misto, il maiale, soprattutto sotto forma di salsicce e salumi, stravedeva per i crostini con lardo di Colonnata e per loro, avrebbe scassinato una salumeria, ma il suo amore si trasformava in delirio per tutto ciò che veniva fritto. Dalle patate, alla milanese, dagli arancini di riso alle mozzarelle in carrozza. La sua passione andava purtroppo a cozzare (pure le cozze, che buone...) con una sorella che oscillava tra il vegetariano integralista e il veganesimo, con incursioni nel crudismo. Che mestiere avrebbe potuto mai fare una donna single, o “scapola” come la chiamava Robertino, dal carattere dispotico ed inoltre perennemente incazzata col mondo? Naturalmente non poteva che essere la proprietaria della gastronomia Il Paradiso dei Vegani. Robertino, quando entrava in negozio, si tappava gli occhi per non vedere alimenti dai connotati incerti, con improbabili nomi che non promettevano nulla di buono. Il seitan, il tofu, la quinoa, l'hummus, il gomasio ed una serie interminabile di bacche, erbe e semi di piante tropicali, ma ciò che lo faceva letteralmente impazzire era quando passava davanti allo scaffale dove erano esposti i vasetti con il sugo per amatriciana e carbonara vegana, gli hamburger di tofu e i formaggi di nonsochè. Ultimamente erano apparse pure le uova vegane. Spesso, durante la notte, Robertino

sognava di entrare nel negozio, con un passamontagna sul volto e di sparare con un kalashnikov su tutti i barattoli e sui piatti esposti, mentre sua sorella Fiorenza si tuffava sotto il bancone urlando

“Robertino, abbi pietà, giuro che ti faccio la Milanese con le patate fritte e il Tiramisù, quello vero, te lo prometto!” La situazione lavorativa di Robertino aveva complicato la situazione, perché, una volta messo in cassa integrazione dall'azienda per cui lavorava, si era dovuto adattare a fare le consegne a domicilio per il negozio e se un tempo la sorella, con la quale conviveva da quando i genitori se ne erano andati, inizialmente e una tantum, lo accontentava con qualche manicaretto fuori programma, negli ultimi tempi si doveva accontentare di quello che restava invenduto nel negozio. Robertino dava anche una mano a mescolare il cibo nelle padelle, così, per non potersi scordare mai della sua triste condizione.

Appena ne aveva modo, con i pochi soldi che giravano per le tasche, si recava dagli amici in osteria e lì, tra un ovetto sodo con l'acciuga, un panino con la porchetta e una birra, già, perché Fiorenza era pure astemia e non voleva vedere alcolici di nessun tipo in giro per casa, cercava di porre nel dimenticatoio la sua misera condizione. Al bar tra barzellette e battute ritrovava un po' di serenità, gli piaceva un sacco raccontare degli aneddoti inventati sulla sorella, ad esempio che era single perché, in quanto vegetariana, non poteva abbandonarsi ai piaceri della carne.

Una volta fece girare la voce che la sorella, si era ordinata una Renault Vegane, completamente verde, solo che il più scemo della compagnia, che aveva un banco di frutta e verdura al mercato, un giorno chiese a Fiorenza, così si chiamava la sorella, quando sarebbe arrivata la nuova auto; a pranzo la sorellina, vendicativa come poche, gli fece trovare una stupenda cotoletta alla milanese, peccato che all'interno della impanatura avesse fritto un pezzo di cartone e pretese pure che il colpevole della goliardata se ne mangiasse pure un paio di bocconi.

Quello della cucina non era però il solo cruccio che affliggeva Robertino e nemmeno il maggiore.. Dai tempi delle medie era perduto innamorado di Teresa, una bella ragazza, che col trascorrere degli anni si era trasformata in una donna stupenda. Teresa nutriva un sincero affetto per Robertino suo, ma il tutto si limitava ad un amore filiale, a Robertino confidava tutto, le difficoltà nel lavoro, le incomprensioni con la madre, le pene d'amore, ma quando l'intimità sembrava preludere ad un qualche coinvolgimento, lei si ritraeva e rallentava la frequentazione. Robertino sognava di vivere una vita con Teresa, di conquistare il mondo con lei, ma la realtà quotidiana lo allontanava ogni giorno di più dal suo desiderio più recondito.

Fu leggendo un articolo su un quotidiano locale, che raccontava le imprese di due malfattori, probabilmente di origine indiana o pakistana, che rapinavano, attraverso l'ipnosi, le cassiere dei negozi, che si aprirono, del tutto casualmente, nuovi scenari nella vita di Robertino. In un primo momento dimenticò completamente quella notizia letta in fretta e furia... Dovete sapere che Robertino non aveva mai cessato di corteggiare, sia pure con garbo ed ironia, la sua amata Teresa e ultimamente comprava quei famosi cioccolatini che all'interno contenevano aforismi o piccole frasi d'amore, che puntualmente Robertino sostituiva con pensieri scritti di suo pugno, tipo,

“Conoscerai un giovine non bellissimo, ma intelligente come pochi, non lasciartelo scappare... “oppure...” ti innamorerai all'istante di un uomo col maglione viola” e manco a dirlo, lui si piazzava a gambe larghe e con le mani sui fianchi, ammiccando e sorridendo a Teresa, che il più delle volte, non riusciva a trattenere le risa, si alzava, gli schioccava un gran bacio sulla fronte e volava via a gambe levate, canticchiando la loro canzone che, ironia

Le Battute di Sitsip

Ogni donna ha qualcosa di Marilyn.
A volte di Marilyn Monroe.
A volte di Marilyn Manson.

Diventi ogni giorno più bella.
Esagerato!
Facciamo ogni tre giorni?

Il vegano, quando scoprì che la sua
ragazza era un'oca, la lasciò.

Il controllore del treno si avvicinò alla
moglie e le sussurrò: "Amore, ti vorrei
obliterare"

Conosci la quinta di Beethoven?
Se non sbaglio è la H

della sorte, era Insieme a te non ci sto più, di Caterina Caselli.

Un giorno, appena entrato in pasticceria, mentre stava armeggiando in un angolo della sala per comprare una scatola di Baci Perugina, sulla quale ormai aveva diritto ad uno sconto speciale da parte della titolare, che ben conosceva le sue pene d'amore e provava per lui un sentimento di solidarietà, Roberto sentì un sussurro leggero leggero alle sue spalle, una specie di litania, un lamento sommesso...

Si girò e seminascosto da una colonna, vide due piccoli uomini, dalla pelle olivastra, davanti alla cassa. Uno dei due controllava l'esterno del locale, mentre l'altro muoveva lentamente le mani davanti alla cassiera, modulando dei suoni con la bocca, che sembravano procurare una sorta di torpore alla ragazza, la quale, lentamente e senza distogliere lo sguardo dal suo incantatore, gli consegnò l'intera somma contenuta nel cassetto. Roberto, rimasto impietrito e senza reazioni di fronte alla scena che si svolgeva davanti a lui, ma decise, guidato da una strana percezione, di seguire la coppia all'esterno, indossò gli occhiali da sole si mise alle calcagna dei due truffatori. I due uomini camminarono a lungo verso la periferia, tallonati da Roberto che li seguiva a debita distanza. Quando la coppia si infilò in una misera casetta, Roberto elaborò velocemente un piano e bussando poco dopo alla

porta, esclamò "Polizia, aprite immediatamente!"

Una volta all'interno, senza mai togliere gli occhiali da sole e senza fissare gli occhi dei due uomini, snocciolò una serie di reati, enumerando le leggi infrante con una eloquenza da fare invidia al più scafato degli avvocati e quando i due sembravano ormai rassegnati al carcere, offrì loro un'opportunità. Se gli avessero insegnato i trucchi del mestiere, avrebbero evitato guai con la giustizia e potuto cercare un lavoro onesto per redimersi. I due non se lo fecero ripetere due volte e in pochi giorni Roberto apprese l'uso dell'ipnosi, anche se ancora non aveva ben compreso se fosse in grado di farne un buon uso, ma qualche idea aveva fatto rapidamente capolino nel suo cervelletto perennemente in ebollizione.

La speranza di conquistare Teresa cominciò a farsi largo nei suoi pensieri, ma doveva essere certo di poter gestire la situazione e decise di fare pratica.

Quando Fiorenza iniziò a preparargli quotidianamente e col sorriso sulle labbra dei succulenti pranzetti a base di lasagne al forno, frittiture miste, innaffiate con del vinello frizzante e soprattutto a mangiare con lui a piene ganasce, cominciò a sentirsi più sicuro ed elaborò un piano per conquistare Teresa.

Roberto in dieci giorni, a forza di lasagne, fritti misti e profiteroles, acquistò tre chili e la cosa più divertente è che sua sorella mangiava il tutto di gran gusto e guardava schifata, tofu, cous cous e broccoletti vari... Era più allegra e sorridente ed inoltre aveva iniziato a guardare con interesse il tabaccaio del negozio a fianco, un bell'uomo, che sino a pochi giorni prima chiamava l'avvelenatore ed ora guardava con occhi diversi, ritrovandosi a parlare con lui di musica e pittura,

Roberto, presa coscienza delle proprie abilità, invitò Teresa per cena e pur con un turbamento interiore che non lo faceva sentire a proprio agio, iniziò a tessere il proprio ordito. Teresa lo fissava con uno sguardo trasognato, mentre lui oscillava un calice di vino davanti ai suoi occhi, sussurrando parole dolcissime alternandole ad una nenia ammaliante. Terminata la cena, prima di salire le scale di casa, invece di darsi alla consueta fuga strategica, si voltò e lo baciò teneramente. Non saprei dire quanto quel bacio durò, ma a Roberto parve un surrogato dell'infinito.

Quella notte il suo sonno, per quel

poco che riuscì a dormire, fu accompagnato da sogni inquietanti e da bruschi risvegli. Al mattino ricordava solo una processione di satiri che, dopo averlo circondato, lo accompagnavano davanti ad un giudice dal volto rugoso, sormontato da due enormi corna nodose ed appuntite e gli puntava contro un dito, l'unico peraltro, di quella che pareva più che una mano, una zampa. Si svegliò madido di sudore, al suono del campanello di casa, aprì la porta e si trovò davanti Teresa, sorridente e radiosa, con le brioches calde e fragranti della pasticceria di sotto casa. Gli schioccò un sonoro bacio sulle labbra e si avviò verso la moka, in un turbinio di sorrisi, sguardi ammiccanti e un continuo ripetersi di "amore mio", "luce dei miei occhi" e quant'altro. Roberto la osservava esterrefatto e con una sensazione di pesantezza al petto, sentiva che il cuore era diventato pesante come un macigno. Quando Teresa, lamentandosi per il gran freddo, si infilò sotto la coperta invitandolo a raggiungerla, inventò lì per lì, un inderogabile colloquio per un nuovo lavoro e l'accompagnò, tra le sue vibranti proteste, all'uscio.

Qualche giorno dopo Roberto andò a trovare i due ipnotizzatori e si fece spiegare come liberare Teresa da ogni costrizione, perché non era più in pace con la propria coscienza, naturalmente non gli passò nemmeno per l'anticamera del cervello di usare la stessa correttezza nei confronti di sua sorella. Alla sera baciò Teresa sulla fronte e la liberò definitivamente dalla dipendenza.

Teresa però, indispettita dal continuo negarsi di Roberto, lo aveva seguito sino alla casetta dei due uomini e appena il suo amore se ne era andato, si era fatta raccontare tutto dai due uomini...

Che dire, le vie dell'amore sono misteriose ed intricate e Teresa comprese che rinunciare a Roberto era l'ultima cosa che desiderava. Quella sera stessa lo incontrò sotto casa e con uno sguardo sorridente e complice, intonò quella nenia che lui ben conosceva e lo baciò dolcemente sulle labbra. Roberto socchiuse gli occhi e si abbandonò al bacio, poi li riaprì e strizzò l'occhio ad una immaginaria telecamera che lo inquadrava dall'alto, abbracciando teneramente la sua Teresa.

P. S. Sembra che la sorella di Roberto si sia sposata col tabaccaio ed insieme abbiamo aperto il ristorante *La Frittura Mistica*. ■ tc&s



SERGIO POVEGLIANO
IMMOBILIARE

Dal 1980
professionalità e competenza

Sede: Borgo Giuseppe Mazzini, 34/3 Treviso
Filiale: Piazza San Leonardo, 5 Treviso
tel +39 0422 419885 cel. +393487002240
www.sergiopovegliano.it

N.41 - ANNO VI

Pubblicazione di Aprile 2023
Periodico
Reg. Tribunale di Treviso n. 263/18
ROC 32559

Direttore Responsabile

Mara Pavan
marapavan@trevisocittaestorie.it

Caporedattore

Silvano Focarelli

Vice caporedattore

Andrea Zuccon

In redazione

Gianluca Stival, Lorena Mazzariol,
Ivana Prior, Stefania Maria Aida
Vecchia

Hanno collaborato

Angela Berton, Arturo Cardinale,
Elisa Chironna, Valentina
Crespan, Lucia De Bonis, Andrea
Delia, Paola de Paolis, Giovanni
Di Gregorio, Francesco Doimo,
Alessandro Fort, Edoardo Greco,
Cinzia Mion, Beppe Mora,
Valentino Pavan, Elisa Perillo,
Maurizio Pistis, Nadia Sorato,
Maira Zamignan, Francesca
Zuccolotto

Product Manager

Stefano Realini

Art Direction e Grafica

Studio Nuvole
ciao@studionuvole.com

Stampatore

L'Artegrafica - Casale sul Sile
Via Martin Luther King, 68
0422 822754

Copertina

Foto: Valeria Lobbia
Abito: @maison_madame_ilary_
Occhiali: @lio_occhiali_official

Editore

Treviso Città & Storie
REA TV - 416768
di Mara Pavan

**Per la tua pubblicità
su questo Magazine**

redazione@trevisocittaestorie.it
+39 349 8196131

FREE PRESS

Follow us

 @trevisocittaestorie

 trevisocittaestorie

Spazio solidarietà sostenuto da:



Finre Srl

Regalati l'abbonamento a Treviso Città & Storie Così lo riceverai direttamente a casa tua



Abbonamento annuo 8 numeri

48€/anno
(Rimborso spese di spedizione)

Per abbonarti invia i tuoi dati a

amministr@trevisocittaestorie.it

NOME

COGNOME

INDIRIZZO

CAP

CITTÀ

EMAIL

Vi invieremo un modulo di sottoscrizione abbonamento contenente tutte le informazioni necessarie.

Grazie,
La Redazione



di Beppe Mora

BEFFE





APARTMENTS
LUXURY ACCOMMODATION



APPARTAMENTI DI LUSSO A TREVISO



APARTMENTS
LUXURY ACCOMMODATION



RSAPARTMENTS.IT





Treviso
via Ponchielli, 2
0422 262223
info@sagola.it

CASA
UFFICIO
NEGOZIO

SAGOLA
INTERIORS

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO ARREDAMENTI
E INTERNI SU MISURA

MODA

CASA

DESIGN

. E T T O R E

Lunedì 15:30 – 19:30

Martedì/Venerdì 9:30 – 12:30 / 15:30 – 19:30

Sabato 9:30 – 13:00 / 15:00 – 19:30

**YOUR
LIFESTYLE
GUIDE**

Signoressa di Trevignano (TV)
Via Treviso, 71
Tel. 0423 670330
puntoettore.it – @puntoettore