

TREVISO

città&storie

Uno sguardo amorevole sulla provincia e le sue persone
Free Press - #44 - Settembre/Ottobre 2023



Antonio Franchetto e la squadra Finint Private Bank

Il salotto finanziario del presente

Marco Pinzi: il Presidente silenzioso
Angela Amato: la comunicazione umana

MODA

CASA

DESIGN



• E T T O R E

SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TV) • VIA TREVISO, 71
TEL. 0423 670330 • PUNTOETTORE.IT • @PUNTOETTORE

MODA

CASA

DESIGN



SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TV) • VIA TREVISO, 71
TEL. 0423 670330 • PUNTOETTORE.IT • @PUNTOETTORE



MARCO BICEGO



DE POLO
GIOIELLI

Corso del Popolo 59 - Treviso



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**

This

is!

disponibile su:



TREVISO
CLOTHING FROM
AROUND THE WORLD

VIA NOALESE 46
TEL: 324 0989909
WEB: SO-TV.IT



L'editoriale:

Intelletto estetico, manipolazione e business

di Mara Pavan
Direttore di Treviso Città & Storie
marapavan@trevisocittaestorie.it

Un'opera lignea altezza uomo domina la scena di un dipinto amatoriale.

È scolpita in altezza fermando l'istante in cui il latte dal secchiello viene travasato in un tinozzo. La colata latte immortala un momento del processo produttivo del formaggio.

Una striscia orizzontale di ombrellone verde nella parte superiore del quadro sembra un sipario che sta per calarsi quando lo spettacolo è appena iniziato. È quella ramazza appoggiata alla destra del manufatto a divertare protagonista. Apparentemente innocua, si adagia a quell'unico esemplare di artigianato locale con tutta la sua sottile arroganza coordinandosi con il verde alpino del parasole.

L'intelletto estetico, quello di cui parla Pauline Brown, ci aiuta a dare il titolo a questo quadretto, che potrebbe essere "Il dissacro del quotidiano" o "Lo scacciasogni".

Non sappiamo niente di questo scorcio di vissuto montanaro. L'abbiamo solo osservato. Trasmette la devozione della mano che lo ha scappellato, la fretta di una mossa replicata tante volte che pur tendendo alla pulizia, inquina con un gesto che pare un affronto. In quell'immagine c'è uno strano equilibrio, sobilla una protesta. Tutti i sensi sono chiamati in appello nel cogliere l'inspiegabile (razionalmente inspiegabile) sensazione che è sintesi delle capacità umane di fare, pensare e creare coniate con un vissuto.

La rivincita dell'imperfezione, il bacio dell'artistico con l'ordinario, ma di più trasmette la disattenzione di quando profaniamo - sapendolo? non sapendolo? - ciò che sentiamo su ciò che capiamo. Su questo si è creato un modo di fare business. La strategia surclassa il sentito portandoci, pian piano, a non fidarci più dei nostri stessi sensi. E allora che succede? Si ri-

torna al scenibile, all'origine, al green, all'ecologia dell'umano alla ricerca di riportare una compensazione tra gli estremi in cui ci muoviamo un po' da sempre.

L'ago della bilancia, quella dipinta da Vermeer per esempio che fa tenere in mano alla donna dal vestito blu lo strumento

dei pesi: abbiamo nelle mani il centro. Abbiamo nelle mani l'equilibrio. È da quello stato di mezzo che noi dovremmo sentire e poi valutare se quella cosa è nostra o no, se quell'apparenza ha profondità o vuole solo indurla.

Questo richiede una certa sfumatura dell'umiltà: quella di guardare da quale contesto culturale proveniamo (che non è sempre idilliaco diciamo), la strada che abbiamo fatto per farlo evolvere, provando a dialogare con demoni e condizionamenti sempre lì pronti a sabotarci. Allora si che guardare un'opera come guardare il prodotto che esce dalla nostra fabbrica, o il servizio che offriamo, diventano bussola attrattiva e auto selettiva portandoci il cliente giusto, il "successo" commisurato al nostro lavoro che nel tragitto compiuto, si è spogliato. È lì nudo in vetrina.

Non l'utilità ma la totalità, non la strategia da manuale che elogia prima di colpire, o ascolta la parola e seduce al fine di avvicinare per poi manipolare le tue stesse intenzioni ma: ascoltare il suono delle parole connesse

al brillore degli occhi; la sensazione che ci portiamo addosso quando ce ne andiamo da quella conversazione, qual è? di forza? di stanchezza? di pesantezza o leggerezza?

Sciamani di noi stessi dobbiamo essere per riconoscere il valore di un processo produttivo che non racconta storie o affascinati storytelling ma traduce un sentimento preciso, un hertz preciso. Lì dove sta protetta la tanto decantata, e un po' strumentalizzata, autenticità. ■ t&s



SCEGLI UNA **STORIA** **DIVERSA**



multistudio



PREALPI SANBIAGIO



BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE

DAL 1894 NELLE NOSTRE FILIALI

BAGNOLO DI SAN PIETRO DI FELETTO / BELLUNO / BIBIONE / BIGOLINO DI VALDOBBIADENE / BRESEGA DI PONSO / CAMPAGNA LUPIA / CAORLE / CAPPELLA MAGGIORE / CARCERI / CAVALLINO TREPONTI / CEGGIA / CESAROLO / CESSALTO / CIMADOLMO / COL SAN MARTINO DI FARRA DI SOLIGO / CONEGLIANO / CORBANESE DI TARZO / CORDIGNANO / CORNUDA / DOLO / ESTE / FELTRE / FOLLINA / FOSSALTA DI PORTOGRUARO / GORGO AL MONTICANO / GRUARO / JESOLO / LATISANA / LIGNANO SABBADORO / LUGIGNANA DI PORTOGRUARO / MARENO DI PIAVE / MEGLIADINO SAN VITALE / MESTRE / MONTANER DI SARMEDE / MONTEBELLUNA / MOTTA DI LIVENZA / MUSSETTA / NOVENTA VICENTINA / ODERZO / ORMELLE / PASIANO DI PORDENONE / PEDEROBBA / PIEVE DI SOLIGO / PORDENONE / PORTOGRUARO / REFRONTOLO / REVINE LAGO / RONCADE / SACILE / SAN DONÀ DI PIAVE / SAN FIOR / SANTA MARGHERITA D'ADIGE DI BORGO VENETO / SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO / SANT'URBANO / SEDICO / SUSEGANA / TARZO / TEGLIO VENETO / TREVISO / VEDELAGO / VILLA ESTENSE / VILLORBA / VITTORIO VENETO.

bancaprealpisanbiagio.it



Editorialista:

Il mondo reverso



di Andrea Zuccon

Reverso é oggi per i più giovani un dizionario online, che ha relegato nei motori di ricerca a piè di pagina l'iconico orologio della Jaeger LeCoultre, l'orologio ribaltabile per antonomasia, creato dalla maison elvetica per poter resistere agli eventuali urti durante le partite di polo. Ma reverso, in una splendida accezione dialettale veneta, significa un tipo diverso dagli altri, un po' strano.

Ecco che questo mondo sia un po' reverso, o meglio che si sia un po' rovesciato ci sono più certezze che dubbi, e la partita in gioco non è quella di polo ma di una società, quella italiana, sempre più confusa da un abbassamento del livello sociale e culturale.

Partiamo dalla **politica**. Abbiamo le due leader di destra e sinistra che provengono la prima dalla borgata romana, terra semplice, di lotta e di conquista, la seconda figlia di due cattedratici svizzeri, dicotomiche figure delle rispettive estrazioni politiche che devono aver confuso, e non poco la gente del vero proletariato.

Passiamo poi alla **scuola**? Insegnanti che si fanno dare del tu dagli studenti, tribunali che promuovono gli studenti bocciati, impoverimento del linguaggio che parrebbe andare a braccetto con diminuzione del QI, impoverimento dei verbi spesso coniugati solo al presente, in un carpe diem ignorante e gretto, privi di congiuntivo, mal/mai usato, e col passato remoto sepolto nella terra arsa dall'impoverimento culturale che preferisce i post sui social, infarciti di errori da V elementare, al tempo dedicato alla lettura.

Vediamo poi un po' di **educazione civica**, materia studiata forse poco, forse male quando era presente nei programmi delle scuole, ma rimirando i risultati odierni è veramente reversa, mal/mai educazione potremmo chiamarla...gente che

urina sui portoni, che getta di tutto per terra, che imbratta muri e statue, che occupa gli autobus.

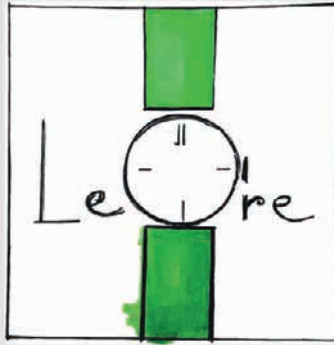
E il **sociala**? Il reddito minimo, doveroso per chi non può lavorare confuso con un reddito dovuto a chi non vuole lavorare e bara per farlo...gli stipendi improvvisamente divenuti bassi per un rialzo del costo della vita non calmierato, con accuse alle aziende sempre più vessate da tasse esagerate e da ricerca del personale lavorante, quando il primo a non alzare gli stipendi è lo stato stesso.

E il **lavoro**? Una volta avere un lavoro era un obiettivo, un orgoglio per le famiglie che vedevano diventare uomo il proprio bambino anche e non solo con l'attività lavorativa; ora tra esempi di influencer, e manovre politiche senza finalizzazione alcuna (leggi reddito di cittadinanza controllato tardivamente o naspi in cui anziché favorire il rientro dalla maternità anche alle aziende, si favorisce inizialmente la madre, escludendola in realtà da un facile reinserimento nel mondo lavorativo) trovare giovani che antepongano lo spritz time al lavoro è impresa ardua.

E le **nascite**? Paiono a picco, tutti se ne lamentano ma nessuno pare fare nulla, d'altronde se lo stato non supporta defiscalizzando i costi alle famiglie che vogliono allargarsi e alle aziende che accolgono le neo mamme.



E le notizie, i social, i giornali sono gravidi di esempi di mondo capovolto, in cui, per restare alle cronache locali di fine estate una barista che mette in conto il costo della transazione pos (in cui non si capisce perché, se è obbligatoria, abbia un costo per qualsiasi azienda) pare compiere un gesto che quasi giustifica l'aggressione subita.

Ma forse, ci auguriamo, si tratti di corsi e ricorsi storici, se è vero che è di quasi 500 anni fa la ballata britannica "the world turred upside down". ■ **tc&s**



*Le Ore rare & vintage
pregiata orologeria da collezione*

Via Palestro, 46 Treviso T 0422 55186

  @leoretreviseo | www.leoretreviseo.it

- 05 EDITORIALE
di Mara Pavan
- 07 EDITORIALISTA
di Andrea Zuccon
- 10 STORIA DI COPERTINA
**Il salotto finanziario
del presente**
di Mara Pavan
- 18 TERRA E TREVIGIANITÀ
Marco Pinzi
di Mara Pavan
- 22 CONSERVARE E RESTAURARE
Con a cuore l'origine
di Mara Pavan
- 26 IMPRENDITORIA
Roberto Zanchettin
di Mara Pavan
- 34 NUOVI PROGETTI
La comunicazione umana
di M.P.
- 38 ZIA NINA FLOWER FARM
Naturalmente Giulia
di M.P.
- 40 DOSSIER
**L'inchiesta:
Scandalo educativo**
di Gianluca Stival Gandolfi
- 42 IL GIUSLAVORISTA
Il processo culturale della 231
di Giulio Mosetti
- 48 PROTEZIONE DATI
L'eredità digitale
di Valentino Pavan
- 50 VIAGGIARE
Vienna, l'eleganza cell'impero
di Andrea Delia
- 53 #SPEAKZONE
**Uso e abuso della lingua
inglese in italiano**
di Gianluca Stival Gandolfi
- 54 SCUOLA DI REPORTAGE
Il circolo vizioso
di Giovanni Pezzutto
- 58 CAMERA DI COMMERCIO
Mirabilia!
a cura della R.G.
- 64 LUDOPEDAGOGIA
Un regalo e un'opportunità
di Riccardo Sacilotto

Settembre

- 66 SAPORI
Bake Therapy
di Angela Berton
- 68 STARE BENE
Cosa fare prima di iniziare
di Nadia Sorato
- 72 BELLEZZA E CONSAPEVOLEZZA
Monica Parlati
di Mara Pavan
- 74 WEDDING WORLD
Workshop: L'arte dei sogni
di Maria Mayer
- 76 ASTROLOGICA
Barbie e le stelle
di Paola De Paolis Foglietta
- 78 EDUCAZIONE
**Femminicidi e identità
di genere**
di Cinzia Mion
- 80 HAPPINEZ
La Rentrée
di Stefania Maria Aida Vecchia
- 83 ABITO LA VITA
Che cosa mi rende adattabile?
di Lorena Mazzariol
- 84 TRADIZIONI
Stand gastronomico dell'oca
di A.C.
- 88 STORIE DI PISTIS
Maurizio, il mio alter ego
di Maurizio Pistis
- 90 RITRATTI DI MARCA
Mina, la magnatrapani
di Beppe Mora
- 93 BEFFE
di Beppe Mora

*La Terra muore perché
il linguaggio è sfinito,
la natura sbanda perché
non c'è cura nel dirla,
siamo analfabeti oltre
la miseria verbale delle
nostre sature voglie.
Andrea Zanzotto*

Ottobre

Il salotto finanzi

Antonio Franchetto e la squadra
di Finint Private Bank

testi di Mara Pavan
foto di Marco Barlese



ario del presente



Quello della finanza è un mondo pieno di stratificazioni non solo per le figure che animano questo vettore nevralgico per l'equilibrio socio-economico mondiale ma anche per gli aspetti che gravitano attorno ai mercati finanziari. Essi rappresentano lo spazio dove avviene lo scambio dei valori mobiliari e sono regolati da norme precise contenute nel Testo Unico della Finanza che stabilisce i principi di tali scambi al fine di garantire a tutte le parti coinvolte le stesse regole del gioco. Esiste un mercato regolamentato e uno non, e anche se il legislatore ha provveduto a che quest'ultimo fosse sottoposto comunque a dei parametri, noi parleremo del primo.

All'interno dei mercati finanziari operano diversi attori, intermediari finanziari che possono essere bancari e non bancari, altri operatori finanziari come broker, dealer, tecnici dell'intermediazione mobiliare, consulenti finanziari; un tema vasto in cui non entreremo in questa occasione. In queste pagine cercheremo di capire, insieme ad una squadra di consulenti

di alto profilo, i passi necessari per leggere la nostra quotidianità attraverso questa lente e soprattutto come orientarsi verso la sicurezza di ciò che concerne il futuro dei nostri risparmi.

A capitaneare questo salotto che anticipa il futuro, c'è un volto noto nel settore finanziario che il magazine ha conosciuto nel dicembre del 2021.

Antonio Franchetto, consulente finanziario e manager, raccontò in quell'occasione la sua storia divisa tra la fiera di essere cresciuto in terre venete e la franchezza che ha contraddistinto le sue relazioni fin da subito inserite nei circuiti finanziari del Triveneto. **Ha coltivato negli anni un principio di indipendenza che nel 2011 lo ha guidato all'incontro di un modello vincente.**

Prolunga l'approccio olistico di Banca Consulia dopo il decennio virtuoso vissuto in quell'ambiente economico in cui ricopriva una posizione manageriale, accrescendo il suo portafoglio clienti e la sua squadra di consulenti finanziari, entrando in Banca Finint, punto d'arrivo di oltre 40 anni di attività da Finanziaria Internazionale, realtà

fondata nel 1980 da Enrico Marchi.

Un percorso di crescita ed espansione che si è consolidato anche nel settore del **Private Banking**, con l'acquisizione di **Banca Consulia**, oggi **Finint Private Bank**, che vedrà l'apertura di una nuova sede trainante nel cuore della nostra ambiziosa **City DOC**.

Il modello del colosso veneto introduce così i principi regolamentati da un patto economico instaurato tra cliente e consulente animato dall'indipendenza dalle logiche dei grandi gruppi e dal tema, che vedremo centrale, del conflitto di interessi*.

Vedremo come si sta determinando una nuova fiducia nel mondo dei risparmiatori dopo i dissesti che hanno distrutto la credibilità del sistema bancario locale, stabilendo nuovi termini di sicurezza.

L'evoluzione degli aspetti finanziari di un ente passa per la consulenza, la quale mette al centro i rapporti umani e **si rivolge a tutti coloro che vogliono partecipare attivamente e monitorare insieme al consulente Private**, le scelte che stabiliscono la "vita" del proprio patrimonio.

Banca Finint: *Siamo una banca specializzata in consulenza patrimoniale*

Siamo la realtà dedicata al Private Banking del Gruppo Banca Finint e operiamo secondo i valori **della qualità, dell'etica e della trasparenza**. Finint Private Bank riflette un nuovo concetto di banca, che fa della consulenza evoluta il suo elemento portante: un modello unico che mette al centro i clienti e i collaboratori. Le persone, oltre i numeri.

Finint Private Bank del Gruppo Banca Finint, è stata acquisita nel 2022 e opera secondo i valori della qualità, etica e trasparenza riflettendo un nuovo concetto di banca, che fa della consulenza evoluta il suo elemento portante.

Ascoltare il cliente, capirne le esigenze e orientarne le scelte nel modo ottimale per valorizzarne appieno il patrimonio sono le colonne portanti di un modello unico che mette al centro le persone, più che i numeri: clienti, collaboratori, e tutti gli attori di un sistema che si basa sulla personalizzazione del servizio a tutto tondo, strutturato sulle specificità di ciascun cliente.

Finint Private Bank garantisce un'assistenza globale, specialistica e intergenerazionale *per la gestione e tutela dell'intero patrimonio - personale, familiare e professionale - e si estende anche in altri ambiti, quali quello legale, fiscale, immobiliare, di arte e preziosi, nel rispetto dell'esclusività del patrimonio e assicurando massimi livelli di competenza.*

www.finintprivatebank.com



ENRICO MARCHI, PRESIDENTE DEL GRUPPO BANCA FININT,
DELLA SAVE E DELL'AEROPORTO VENEZIANO.
È UNO DEI PROTAGONISTI DELL'ECONOMIA DEL NORD-EST



*Conflitto di interessi

Anche con noi possiamo entrare nella logica della consulenza base, ovvero quella che c'è in tutte le banche. **Ma la nostra è evoluta.** Cosa significa? È un tema direttamente collegato al concetto di conflitto di interessi.

Il nostro contratto di consulenza evoluta fa sì che quando noi costruiamo il portafoglio clienti non lo creiamo con il pensiero, non etico, dei guadagni sul prodotto. Sul prodotto non ricaviamo nulla. Tutti i ricavi che Finint Private Bank riceve per il collocamento di un prodotto di una casa terza, la banca stessa li restituisce integralmente al cliente nella massima trasparenza fa-

cendo arrivare l'importo trimestralmente nel suo conto corrente.

Noi facciamo un patto economico con il cliente. La gestione del portafoglio ha un prezzo stabilito in base a dei parametri, tipo complessità, mercati in cui vogliamo entrare e una serie di valutazioni da fare insieme. Il nostro ritorno è sull'operazione complessiva, una percentuale determinata dal patrimonio in gestione di chi si affida a noi.

Gli strumenti sono gli stessi per tutti gli operatori finanziari, la differenza è che con la nostra consulenza noi restituiamo ai clienti i ricavi che riceviamo dalle case terze per il collocamento dei loro prodotti.

Antonio Franchetto Capo Area Triveneto di Finint Private Bank

*Benvenuti nella nuova sede
in Piazza Filodrammatici,
il salotto finanziario
del presente*

Una carriera iniziata negli Anni 80 perfezionata in passaggi in banche prestigiose, tra cui Banca Intesa e Banca Generali, per cui seguiva il Triveneto come manager, accresce il personale portafoglio clienti fino a quando fa una scelta di campo: *Cercavo una realtà che facesse consulenza fee-only e dove prioritario fosse risolvere il tema del conflitto di interessi.* Nel 2011 entrò in Banca Consulia, oggi Finint Private Bank, scegliendo il modello vincente della consulenza evoluta.

Affiancando così all'attività legata alla finanza strutturata della casa madre, e alla consulenza specialistica per il mondo corporate a supporto di aziende che parlano all'economia reale, l'anello di chiusura di tutta l'offerta: *a noi è affidata l'attività del Private e della raccolta del risparmio. Con questa evoluzione e sinergia siamo in grado di offrire servizi che attingono all'internazionalità finanziaria.*

L'obiettivo è quello di far crescere questo incubatore di consulenza ad alto livello, sia come clienti sia come selezione di professionisti altamente qualificati per seguirli nel modo più ottimale.

Siamo orgogliosi dei profili che accrescono il valore di questa sede sita in uno splendido esempio di palazzo veneziano cinquecentesco. Qualcuno di loro lavora con me, dice

il manager Antonio Franchetto, da trent'anni, altri arrivano da esperienze internazionali, altri ancora apportano pura

innovazione proponendo un nuovo modo di "leggere" i numeri in bilancio, c'è anche qualche giovane valoroso a cui è affidato il compito di essere l'elemento

trascinante per coinvolgere le nuove generazioni verso questo settore, che offre visioni di carriera evoluta e etica.



Marco Mario

Focus sulla finanza comportamentale

Lavoro con Antonio da trent'anni, quando ci siamo conosciuti in Altinia Sim era il 1993. La prima cosa che mi ha insegnato è stata l'importanza della chiara e corretta comunicazione, tuttora e sempre più, fondamento nella vita di un consulente finanziario.

In questo arco di tempo, è cambiato il modo di approcciare la finanza da parte degli investitori, che stanno cominciando a capire l'importanza dei propri comportamenti rispetto alle scelte di investimento pianificate. Considero questo aspetto l'inizio di un percorso che permetterà sempre a più persone di evitare coscientemente scelte dannose per il proprio patrimonio. Insieme all'etica e all'umiltà che ho scelto fin dagli inizi della mia professione quali compagni di viaggio fondamentali, riesco a vedere oggi una progressiva ripresa della fiducia verso questo mondo.

Nel tempo, come conseguenza della complessità del tema, è nata una branca degli studi economici che indaga appunto i comportamenti dei risparmiatori, chiamata "Finanza comportamentale" di cui Marco è appassionato sostenitore.

Ho praticato il calcio a livello agonistico prima, e amatoriale poi, per 40 anni. Conosco lo spirito di squadra e la forza del gruppo, valori imprescindibili anche in questa nuova realtà. Negli ultimi dieci anni ho declinato l'anima da capitano nella musica, suono la batteria e amo quando la percussione dà il ritmo al gruppo.



Giuseppe Pagliaro

Venire dal mondo dell'impresa e conoscere le necessità dell'imprenditore

Non sono un bancario, avevo il mito dell'azienda. Esordisce così Giuseppe che dopo laurea e master negli Stati Uniti, nasce professionalmente in Replay (gruppo Fashion Box) e ancora in OZ Racing come responsabile marketing. Arriva al retail di uno dei primi progetti Megastore del gruppo Benetton, per arrivare alla svolta e abbattere le distanze dai miti.

Approda nella più grande realtà tedesca del Credito Edilizio, la BHW Bausparkasse AG, dove raggiunge il ruolo di area manager del Ncrd Est, dal 2003 fino al 2013 quando dall'oggi al domani viene chiusa la filiale italiana. Lavora per importanti realtà bancarie italiane, San Paolo Invest (Gruppo Fideuram) e Civibank; dal 2021 è in Banca Consulia (oggi Finint Private Bank).

Analizzando ciò che mancava nelle aziende, con l'ambizione di contribuire alla realizzazione di un nuovo cervello finanziario ed avvalersi dell'esperienza maturata a stretto contatto con l'imprenditore, Giuseppe ha messo a punto un nuovo modo di analizzare e gestire il Trattamento di Fine Rapporto ed il TFM (prendendo spunto da un noto gestore di fondi pensione).

La mia esperienza in azienda mi ha fatto capire che ci sono dei meccanismi non percepiti dall'imprenditore che non permettono di vedere i costi effettivi dei numeri a bilancio se non come conseguenza di una norma di legge. Così ho costruito un simulatore di valutazione del TFR che permette di avere maggior controllo delle dinamiche finanziarie ed una sensibile riduzione dei costi.

La consulenza evoluta fa anche questo.



Andrea Angelini

L'internazionalità delle operazioni per l'evoluzione del nostro territorio

Tempra corpo, respiro e mente con 34 anni nel mondo del nuoto, l'ultimo decennio passato ad allenare. Uno sport antico che insegna il sacrificio ed a comunicare con gli elementi che ci compongono. Nella pallanuoto ha imparato ad organizzare l'attività in team come risorsa e la strategia come metodo per raggiungere gli obiettivi, anche i più sfidanti.

Il lungo percorso professionale di Andrea inizia in Unicredit dopo laurea e master in Banca e Finanza con specializzazione nel wealth management. I due anni in direzione a Torino lo vedono contribuire ad avviare il modello che non c'era: la dimensione del private banking e il concetto di consulenza specializzata, tenendo conto che vent'anni fa le banche si occupavano in modo preponderante di fare credito alle aziende e solo dopo si sono strutturate per fare consulenza e parlare di investimenti.

Per 18 anni ha percorso il Nord-est italiano e nelle varie sedi ha continuato a seguire clienti imprenditori accrescendo complessità e dimensione delle operazioni offrendo consulenza sempre più evoluta. Nei primi anni 2000 la consulenza era fondamentalmente basata su mercati e investimenti finanziari con l'utilizzo di fondi e gestioni patrimoniali. Dal decennio successivo l'evoluzione del mercato e della clientela ha richiesto l'ampliamento della consulenza al patrimonio complessivo comprendendo anche immobili e partecipazioni, trasformando la consulenza in pianificazione patrimoniale. Negli ultimi anni stanno prendendo piede in modo preponderante i *private markets* che richiedono un salto di qualità nella capacità di analisi settore nel quale Banca Finint ha una

consolidata esperienza.

L'evoluzione del livello di consulenza è coronata con il suo passaggio in UBS considerato, nel mondo wealth management, il primo player al mondo. UBS si occupa in modo esclusivo di consulenza nella gestione di patrimoni e investment banking e Andrea per anni si è occupato della parte dell'attività bancaria legata alla finanza straordinaria, ovvero all'acquisizione, cessione e apertura del capitale delle aziende. Si è occupato di importanti operazioni fino a gestire uno dei più importanti portafogli clienti del nord est della banca svizzera. Quando arrivò il CEO di Ubs Italia era Fabio Innocenzi, e non è un caso che ora sia qui in qualità di amministratore delegato del Gruppo Finint.

Dal novembre del 2022, è entrato nella squadra di Finint Private Bank attirato dal connubio tra un innovativo modello di consulenza ed un'offerta di finanza straordinaria di eccellenza. Nel 2018 infatti, una delle ultime operazioni importanti la fece proprio con Finint e fu sorpreso di come una struttura che considerava piccola e locale, avesse la capacità di strutturare *deal* complessi.

Per le aziende la sfida del futuro sarà quella di essere competitive su mercati complessi, globali e sempre più digitali. Per farlo sarà necessario andare oltre l'intermediazione bancaria e accedere direttamente al mercato dei capitali. Banca Finint è leader in questo segmento e pressoché unica a offrire le sue attività di consulenza a livello di PMI.

L'allenamento sta al nuoto, come lo studio dei mercati e dell'evoluzione della complessità dei patrimoni sta alla consulenza evoluta. Le cose non accadono mai per caso, studiare e pianificare è determinante per raggiungere i risultati.

A Treviso una realtà di consulenza pura, un punto di riferimento per gli affari non c'era ancora, adesso c'è.

Matteo Marchioro

Il più giovane Responsabile Territoriale e Financial Advisor in Finint Private Bank, oggi mira alla selezione di colleghi di alto profilo

Per 13 anni in Che Banca, che lo portano neanche trentenne a dirigere le filiali di Udine e di Mestre ed in seguito ad assumere il coordinamento del Triveneto ramo investimenti.

Tutto ciò ha guidato Matteo a rilevare l'opportunità che il taglio sartoriale di Finint Private Bank propone rivolgendosi al tessuto imprenditoriale ed a clienti ad alto potenziale.

Mi affascinava il tema della banca locale attenta al territorio con la possibilità di fare breccia sul tessuto imprenditoriale

Arriva in squadra nel marzo scorso con l'ideale di aiutare le persone a raggiungere i loro obiettivi. La pianificazione finanziaria è un mezzo per esaudire i desideri dei clienti ed accompagnarli nelle scelte importanti grazie a soluzioni uniche ad personam.

La relazione è tutto nel nostro mestiere e devo dire che il fatto

di essere cresciuto tra due fratelli maggiori mi ha sviluppato la sfida all'appartenenza al "gioco" dei grandi. Mi sono sempre relazionato con figure professionali più anziane muovendo dinamiche che abbattono i confini generazionali.

Distingue la vacanza dal viaggio. Un viaggio all'anno attraversando le frontiere per conoscere culture diverse e capire da vicino l'andamento del mondo.

Tutto per la saggia esamina che l'essere umano è sempre un microcosmo che appartiene ad altro, il lavoro e ogni suo aspetto è una parte della nostra vita ed è comunque un mezzo per esprimersi e realizzare obiettivi, esattamente come i risparmi dei clienti, che sono un mezzo per preservare, sviluppare e raggiungere traguardi.

A lui è affidata la selezione di nuovi colleghi provenienti da altre realtà.

La sede madre è a Conegliano, le politiche di comunicazione sono dirette e la banca punterà un faro sull'attività di network.



anche la materia finanziaria. Ne va della ricchezza del nostro Paese.

Ivana affianca Antonio Franchetto dal 2008, quando le propone di affidarle la gestione dell'amministrazione e l'assistenza di direzione personale.

Era ed è il consulente finanziario della mia famiglia e dopo 17 anni nell'amministrazione di un'azienda di moda mondiale in cui si occupava di rapporti finanziari, contrattando tassi direttamente con i direttori di banca, oggi una dinamica reclusa nell'utopia, decido di seguirlo. Le banche locali hanno perso l'autonomia facendo gestire la filiale locale alla casa madre decentrata che magari era a 300 km di distanza. La differenza in ogni ambiente la fa la persona, ed essere messi nella condizione di vedersi e parlarsi determina la fiducia: linfa della nostra professione.

Siamo una banca che copre tutti i servizi ordinari per la clientela privata e al contempo l'unica realtà del triveneto che porta il background ventennale di Banca Consulia e la consulenza evoluta, a valore e modello. Il consulente, insomma, è anche un confidente, è uno specialista, aiuta a ragionare in prospettiva, a misurare la personalissima propensione al rischio. È un lavoro complesso che spesso si sottovaluta in Italia. Un settore che va educato. ■ **tc&s**

Ivana Carrer

Assistente di direzione e traduttrice simultanea della complessità

Qui in Italia c'è scarsa educazione finanziaria. Prima di tutto perché l'Italia finanziariamente nasce negli anni 70-80 e i titoli di stato cristallizzano la visione complessiva, non secondariamente, perché a mio avviso, non c'è ancora una riforma scolastica che insieme a diversi riposizionamenti inserisca



MARCO FOTOGRAFATO
DALL'AMICO MARIO CONTE

Marco Pinzi

UNA *PRESIDENZA* ATTIVA E SILENZIOSA

testi di Mara Pavan

Un capitano polivalente che nel tempo
ha lasciato intatta la sua anima da
centrocampista di costruzione,
un pluri presidente diviso tra terra e cielo

Un'infanzia itinerante divisa tra Veneto, Piemonte e Toscana. La famiglia Pinzi si muove al ritmo di papà Mauro carismatico agente di commercio che rispondeva con successo alla richiesta edilizia di escavazione attraverso i possenti macchinari industriali.

Il focolare non ha colori o profumi definiti nella memoria di Marco, il secondogenito di famiglia che nasce "fuori campo" a nord di Padova succedendo pochi anni dopo al fratello Luca.

Saranno i frequenti cambiamenti di casa o il fatto che per sua natura ha sempre combinato la mater a all'esperienza, fatto è che i suoi ricordi sono fatti di una fitta rete di persone.

Cresce e trascorre l'infanzia nel quartiere che si è recentemente liberato dall'originario *malus vicus*, tra il gioco del calcio e le figurine Panini scambiate con precoci doti commerciali, gettando così le basi della sua socialità. Il campetto parrocchiale di Monigo era il perimetro che saldava le amicizie tra questi "amici della piazzetta" come si chiamavano tra di loro; un laboratorio a cielo aperto di relazioni che faranno la differenza in tempi inimmaginabili.

Zio Angelo Bassanello, storico dirigente dell'Indomita Monigo, lo addentra come fece con migliaia di altri ragazzini del tempo, nella passione calcistica come forma di dedizione, libertà ed espressione delle qualità personali.

L'adolescenza cambia scenario e si sposta nella zona della Chiesa Votiva, frequentando le medie alle Coletti di



San Liberale accumulando una massiccia dose di astrazione che lo allontana sempre più dalla teoria per darsi alla pratica.

Trascorse un breve periodo al confine tra Quinto e San Giuseppe prima di partire per il servizio militare dove si inizia a delineare la scienza esatta della vita che processa affinché tutto si colleghi.

L'incontro che state leggendo si svolge nella sede madre dell'azienda Treviso Macchine fondata nel 1992 per volere del carismatico papà Mauro Pinzi che appena possibile coinvolse anche il figlio Marco.

Alle spalle uno stage da un commercialista a Silea che gli aprì un varco del valore concreto di se stesso. Fu chiamato a casa per essere assunto, non disse sì, ma si compiacque che la famiglia fosse orgogliosa di questo exploit. Aveva già inteso che metodicità e posto fisso non erano il suo ambiente favorevole.

L'immagine profetica che formò il suo futuro è tutta contenuta in un momento di gioco mentre da bambino simula le dinamiche di una rivendita di macchine con le miniature Burago, immaginandosi titolare. Cosa che poi successe.

Nell'ufficio di Marco più delle sue poche parole sono gli attestati a parlare: quelli di affetto dei dipendenti ci questa impresa che commercia e noleggia escavatrici e macchinari movimento terra, che omaggiano la capacità di coesione del gruppo forgiata in anni di

area verde e spogliatoio, uniti a quelli fotografici che lo ritraggono con i figli Matteo e Leonardo. Il ventenne primogenito si sta appassionando al settore e sta facendo apprendistato sulla nuova sede dell'azienda in viale della Repubblica all'ex Bonafè.

Mentre osserva gli esordi del figlio, Marco ripercorre i suoi quando, affiancato da papà, si dedicava senza obiezioni a conoscere ogni fase del processo lavorativo, passando dal ruolo di magazziniere all'amministrazione fino alla contabilità, *ringrazio mio padre per non avermi risparmiato niente; e soprattutto per avermi lasciato sbagliare. Tra le prime cose ho imparato a tutelarci riconoscendo l'eventuale poca affidabilità di certe persone, sulla mia pelle.*

L'azienda fornisce i mezzi per rovesciare la terra sotto i piedi al fine di poter mettere le basi per altre imprese. È un lavoro che porta evoluzione, dove dalla iniziale commercializzazione paterna, si è integrato il comparto del noleggio dei mezzi.

Con l'assunzione di top brand come Caterpillar e Potain diventano tra i migliori concessionari d'Italia con le due sedi trevigiane, una a Conegliano e una quarta in apertura in provincia di Venezia.

Per l'azienda statunitense fondata nel 1925 con sede a Peoria, Marco tiene anche la formazione di Retail Manager Training.

Alle mie spalle c'è una grande foto di papà Mauro ritratto sullo sfondo di una



porzione di terra. A fianco, appesa alla parete in posizione discreta sta incorniciato l'attestato militare che lo vide in Marina negli anni '60. Guardandoci attorno si ha la netta sensazione di attraversare i decenni attraverso i simboli. Come la grande cartina politica del Veneto colorata in scala 1 a 200:000 che ci tuffa nelle aule delle scuole elementari degli anni 70 quando i conti si imparavano con i regoli.

È qui che apre la porta il signor Mauro che si confronta con il figlio per una certa faccenda, e scoprendo cosa stessimo facendo si siede civerdito. *Te l'ha detto dove ha fatto il servizio militare?* No, non me lo ha detto, e nel mentre mi indica, nella parete chiacchierona, la foto un poco sbiadita che ritrae Marco in divisa a fianco a un AMX graduato Primo Aviere.

Alla visita di leva chiesero la preferenza e scrissi Aviazione Militare, quando raccontai in famiglia l'episodio mi presero in giro perché secondo loro avrei dovuto scrivere Aeronautica Militare; modi diversi di dire forze armate, in volo.

Il vissuto sornione e comure ha voluto che il capostipite di questa famiglia, pesarese d'origine, scegliesse la Marina Ufficiale come elemento mancante alla realizzazione della sua storia. Terra, mare e aria sembrano essere stati il fuoco di questa famiglia vagabonda di esteriorità e silenziosa di intimità.

Dal cellulare mi allunga una foto del '67 che lo ritrae insieme a sei compagni della guardia marina a Venezia. Mi fa anche indovinare chi fosse, trasmettendomi qualcosa che somiglia ad un insegnamento, quello di non prendersi mai troppo sul serio. Indovino al secondo tentativo attratta da quel certo non so che, immutabile nel tempo (nella pagina accanto in basso, è il secondo da destra)..

È ora di entrare nel capitolo del calcio, anche questo apertosi da bambino e mosso per compiere operazioni adulte sviluppando il personale concetto di ideali: *una faccenda da raccontare in breve perché spargerli è perderli.*

Il ruolo che ha ricoperto per anni è il centrocampista, di quelli di costruzione più che di rottura. Nell'Indomita degli anni '70, con una parentesi nel Calcio Ponzano, spesso ricoprendo la fascia da capitano per volere degli allenatori che riscontrano in Marco il

riconoscimento dell'intera squadra. Ma lo sport è da partecipare ad ogni livello, da sportivo praticante, da spettatore, da sostenitore, da appassionato di dinamiche che poi si riversano determinanti nella vita di tutti i giorni. Così diventa storico consorzio del basket trevigiano, tifoso del rugby che vive nello stadio delle sue origini, e poi del volley, del tennis e del padel da giocare con gli amici per seguire come principio cardinale il flusso dell'integrazione.

Nel 2013, un gruppo di indomiti nostalgici, danno vita alla Polisportiva Indomita 21 di cui è vice presidente fin dalla sua costituzione ricreando una realtà del ventunesimo secolo. Tra i credenti sostenitori l'amico imprenditore Luigi Caldato e il compianto Berto Piazza.

Nel 2019 si avvia un'altra formula di partecipazione con il Consorzio Treviso Siamo Noi che regge finanziariamente il Calcio Treviso di cui è diventato Presidente. Con la fede di riportare in auge la reputazione della squadra dopo le tante tristi vicende, per forgiare un settore giovanile di eccellenza e amplificare la credibilità del calcio cittadino.

Un'iniziativa nata dalla condivisa passione calcistica con l'amico migliore, quello con cui giocava a calcio nel campetto di quartiere dove era cresciuto che oggi è il sindaco Mario Conte. Nelle elezioni del 2018, Marco si candida come consigliere comunale per offrire tutto il sostegno della sua rete all'amico di sempre, dimostrando una volta in più che niente come l'amicizia può smuovere le imprese.

Sono un conservatore che cammina verso il cambiamento. La possibilità di fare altro accade quando il gruppo te lo permette.

L'intreccio di competenze, di una dose esagerata di operosità, non può che far occupare i posti vacanti con le persone di fiducia. Venne così nel 2018 la nomina di Marco Pinzi a presidente dell'Aeroporto Canova di Treviso.

La situazione aeroportuale è basata sulla notevole sinergia che si è creata con il management di Aertre. I rapporti tra amministrazione e aeroporto da allora sono diventati, neanche a dirlo, ben più che produttivi. *"Si vive per?" Non per lavorare. Direi per realizzare i propri sogni.*

Dove il sogno è il raggiungimento di uno stato interiore fedele al nostro credo. Al nostro essere, ovvero quel luogo,



non certo pubblico, dove si mescolano i fatti che accadono con la fiducia di ciò che non accade.

"Il freno alla realizzazione personale?" L'invidia. Non ha senso di esistere, ognuno ha una strada e può giocare le sue carte, ognuno può mettersi in discussione con ciò che ha. Il punto è farlo senza guardare quelle degli altri.

■ t&S

L'incontro con Luciano Salogni e Ferdinando Bolzonello,
rispettivamente il presidente e l'amministratore delegato
della storica azienda *Asolo Costruzioni & Restauri*



Con il cuore
nell'*origine*

“Lavorare insieme è un successo”, diceva Henry Ford.

E a dirlo non è solo l'imprenditore automobilistico statunitense fautore di un cambiamento sociale, lo possono dire anche i protagonisti di questa storia corale che portano avanti un'azione di cooperazione fondata negli anni 70 proprio qui dove siamo oggi a Monfumo in una curva asolana in via Muson che prende il nome dall'omonimo corso d'acqua che scende fino ad immergersi nel Brenta. Fluviale connettore di talenti artigiani, costruttori e restauratori.

testi di Mara Pavan

L'appuntamento in prima mattinata è con delle figure cardine nel mondo del restauro presenti in rappresentanza di uno spirito incarnato da diversi soci che nel tempo sono arrivati ad essere quasi una trentina.

Asolo Costruzioni & Restauri oggi è viva di venti persone che mettono al centro la conservazione delle bellezze artistiche del patrimonio architettonico locale. E ancor di più le persone che hanno realizzato opere e strutture passate alla storia che oggi chiamano di essere riportate in luce.

Originario di Cornuda, **Ferdinando Bolzonello**, oggi amministratore delegato dell'azienda, racconta il suo arrivo in quella che allora era una cooperativa ispirata, imbattendosi con il suo diploma di geometra in queste persone piene di ideali e impegno sociale. La Asolo Restauri da meno di un decennio si prodigava nel territorio per volere di due geometri del paese, il signor Toni Selle e il signor Giuseppe Recco. Aveva trovato proseliti nell'intraprendenza competente del signor **Luciano Salogni** per tutti, **Lucio**, che arruola subito Ferdinando come muratore.

Nel cortile sterrato adiacente all'ingresso degli uffici avveniva, nella canicola d'agosto, a Festa dell'Unità dove protagonista era la gente, la tradizione, la musica, un inno comune al PCI, dove campeggiavano delle magnifiche e apartitiche statue di Augusto Murer, schivo protagonista della scultura italiana del Novecento, partigiano e profondo ricercatore dell'esperienza umana.

Pur avendo a cuore il rispetto del fare e dell'essere di cose e persone, nella comunicazione aziendale i nomi dei soci lavoratori, tutt'oggi sembrano una faccenda secondaria come a significare che **è l'insieme che ha reso grande l'impresa di questa attività riconosciuta territorialmente sinonimo di eccellenza e maestria in continuo rinnovamento.**

L'ingresso di Lucio nella stanza in cui ci troviamo produce un cambio di frequenza, da subito appare la sua propensione a promuovere e coltivare le relazioni. Muove l'aria dell'ambiente confessando schietto l'idea che ha della pubblicità: *l'unica, quella reale ed efficace è quella che viene fatta direttamente dal cliente. Vi invito ad intervistarne qualcuno dei*





nostri, dice credibile.

Messo in panchina un possibile approccio alla comunicazione di questo tipo, ci mettiamo in ascolto di quanto Treviso sia stato lo scenario di un incontro. Era l'inverno del 1974 quando, dentro agli uffici del catasto trevigiano, Lucio conosce il geometra Selle unendosi presto allo spirito di libertà comunitario mosso dalle virtù sociali di questa realtà asolana. Con le radici materne proprio in quel di Monfumo, Lucio si portò in pianura accingendosi a costruire la sua casa ad Istrana. Fu grazie allo zio, fratello monfumese di mamma, che si diede il via ad uno scambio antico mosso dalle abilità dell'uno e dai possedimenti dell'altro: "Tu mi fai la casa e io ti do un terreno". Così fu che nei pressi di quella che Carducci definiva "la città dei cento orizzonti" avvenne il lento insediamento nella parte a nord di Asolo.

La fine degli anni 70 segnò profondamente l'azienda specializzata nel restauro conservativo del patrimonio artistico culturale della zona.

Fu così che via via la Torre del Giorgione, le Mura storiche di Castelfranco Veneto, il Castello della regina Cornaro, la Torre dell'orologio ad Asolo e l'Antico Maglio a Pagnano d'Asolo diventano il biglietto da visita di questa realtà costruita con il passaparola.

Il ritmo lento e profondo, quello che scava e sa prendersi il tempo, favorì la formazione di una piccola enclave di dotti tra cui l'architetto e storico dell'arte Manlio Brusatin, il professor Levrier e Attilio Zamperoni, anima culturale dei colli asolani. Lucio iniziò a lavorare con Brusatin che tra le altre cose è stato un accademico di Ca' Foscari; con lui restaurò Villa Cipressina e Villa Pergola entrando in un giro virtuoso di collaborazioni.

Il convivio avveniva al Caffè Centrale, succursale dell'ufficio

per tutti, luogo di incontro che riuniva *la personalità machiavellica di Brusatin, uomo dotato di memoria smisurata e il genio e la sregolatezza di Zamperoni.*

Tra artisti e professori senza patente, Lucio assorbiva saperi e rilasciava con naturalezza l'arte delle relazioni.

Da diversi anni, Asolo Costruzioni & Restauri ha conseguito la OG2 CL.V una certificazione che permette di lavorare su tutti gli edifici che hanno dei gradi di vincolo monumentale. Oggi, tra i vari cantieri in lavorazione sono impegnati col secondo stralcio del restauro dell'Abbazia di Follina.

La seconda parte della nostra chiacchierata è esperienziale.

Lucio ci guida nell'impianto di trasformazione di materiali estratti e di recupero che si trova ad un centinaio di metri più in là del civico 17 dove siamo, e davanti a noi si apre l'orto dell'azienda* tra i sassi del Muson sminuzzati e divisi per consistenza e destinazione finale.

Si è fatto quasi mezzogiorno, è l'ora dell'aperitivo e Lucio non resiste a farci vivere l'atmosfera poco prima raccontata. Ci trasferiamo al Caffè Centrale, principe dei locali storici del Veneto in centro ad Asolo, dove quasi tutto è rimasto intatto



*L'orto dell'azienda

Il potenziamento aziendale è avvenuto attraverso l'estrazione e il recupero degli inerti e della pietra.

Avvenne nel '76, all'epoca in cui Presidente della Regione Veneto era Carlo Bernini. La necessità di procurarsi i materiali per il restauro della Rocca di Asolo, avviò una ricerca per scoprire da dove provenisse la pietra originaria. Il progettista, l'architetto Manlio Brusatin aveva scoperto che la parte originale, quella bassa risalente ai carraresi, era fatta con la *puddinga* del posto, scavata nelle colline adiacenti; mentre la parte finale era quella cinquecentesca veneziana, ed era arenaria. Fu così scoperto che veniva recuperata nella parte a nord delle colline asolane in una vecchia cava di proprietà di un signore di Monfumo. *Così l'abbiamo acquistata e fatto la pratica per aprirla al fine del restauro.*

Lucio racconta che l'azienda aveva già una piccola produzione di inerti ricavati dalla lavorazione dei sassi del Muson utilizzati per edificare i fabbricati lungo l'impluvio del fiume. Venivano recuperate le sabbie provenienti dagli scavi di fondazione dei fabbricati nuovi, poi passate nell'impianto di vagliatura a secco in uso ancora oggi.

Mediante una ricetta studiata con l'università di Padova si è stabilita una granulometria che ha consentito di ottenere il marchio CE per poter essere impiegata in edilizia.

Ci vollero più di dieci anni prima che la cava venisse aperta e fu proprio in occasione del restauro filologico di metà anni '80 con il Teatro Duse e il Maschio del Castello di Asolo.

Utilizzato anche più tardi per il restauro del Maglio di Pagnano di cui racconta affascinato la ricostruzione anche delle parti idrauliche in legno, su progetto di Potocnik architetto di Conegliano, disegnatore eccelso che ha saputo evidentemente affidarsi alle persone giuste.

da 230 anni in qua. Lì ci accoglie Lele Botter con il fratello Ezio che proprio in questo periodo cedono la gestione dopo 50 anni di spaccato di storia fertile iniziata nel 1972.

Ci sediamo al tavolino commemorativo che Lucio ha fatto costruire per l'amico direttore d'orchestra e dove leggiamo "Attilio Zamperoni Asolano dei "Caldi" - Asolo, Giugno 2016" l'anno della sua scomparsa.

Cin cin di Bellini e via, si va a Maser a visitare un cantiere tra i lavori più rappresentativi di questa azienda radicata e piena di poesia.

Per un prestigioso committente coltivatore vitivinicolo si sta restaurando questo rustico signorile del Settecento, una storia di abbondanza e fiducia sito sulla punta di un colle che ammira la Rocca di Asolo e il San Giorgio. Lucio ha avviato personalmente la ricerca materiali per preparare da una parte il restauro conservativo e dall'altro l'ampliamento e il recupero della parte rurale.

Quattordici monumentali blocchi di pietra di Asiago a pavimentare l'ingresso, porte massicce come si facevano una volta e qui costruite in noce nazionale, legno di pioppo per le balauste delle scale che portano nel sottotetto, *i pavimenti delle stanze sono fatti con nostro cocchiopesto sia rosso che giallo, gli archi originali sono stati recuperati in opera, ccsi come la scala.* La cucina si trova laddove era più di tre secoli fa, con le travi a vista originarie restaurate ad arte.

Torneremo a vedere il lavoro finale, quando anche la piscina che sembra tuffarsi nel cielo, sarà terminata. ■ **tc&s**

Asolo Costruzioni & Restauri Srl

Viale Enrico Fermi, 14/T - 31011 Asolo (TV)

Tel 0423 560290 Fax 0423 560090

Email asolo@asolorestauri.it

Instagram: [@asolo_restauri](https://www.instagram.com/asolo_restauri)

Facebook Asolo Costruzioni & Restauri



SAGOLA
INTERIORS

PRODOTTI **ICF** PER L'UFFICIO MADE IN ITALY
LI TROVATE DA NOI. A TREVISO IN VIA PONCHIELLI.

sagola.it
info@sagola.it



Nasce a settembre 2023 un nuovo segmento all'interno dell'agenzia di comunicazione Spazio/Parola:

La comunicazione umana

testi di Mara Pavan

Inessi acausali, come li chiamava Jung, hanno mosso un'idea embrionale che sta seguendo il suo processo per nascere e segnare i nostri tempi. Abbiamo voluto fidarci dell'alchimia d'intenti avvenuta tra noi e la professionalità dell'imprenditrice padovana Angela Amato conosciuta nel numero 41 di Treviso Città & Storie.

È fondatrice dell'agenzia di comunicazione specializzata nel settore del design e dell'architettura, ma di più, Angela ha fondato una personale e duratura modalità di affiliazione del cliente.

Penso che un'azienda e il suo personale siano l'espressione spirituale della proprietà titolare. Questa inedita visione ha stabilito solide basi per rapporti longevi con le dirigenze. Angela ha una lente attesa per osservare l'imprenditoria nazionale e sa diversificare l'approccio fino a diventare una consulente oltre i generis capace di produrre una fedeltà reciproca.

Ciò produce una deduzione cardinale per quanto semplice:

mi sono accorta che il prodotto o l'idea per quanto innovativa e unica, rimane tale per poco tempo. La crescita operosa di un'impresa è tutta da cercare sul piano sottile.

La particolare coincidenza di approcci tra l'impostazione su cui si è costruito il magazine che state leggendo dal taglio spiccatamente intimistico, e quella di Angela Amato, ha prodotto la realizzazione del progetto denominato **Comunicazione aziendale umana, ovvero l'altra faccia della comunicazione** rivolta a tutte quelle aziende, brand e realtà che vogliono spingere il loro modo di essere direttamente nel prodotto o servizio, favorendo tutto ciò che sta dietro alla sua realizzazione. Quindi spazio alla storia delle persone, alla storia dei materiali, ma anche degli *eureka!* notturni e sincronici accadimenti.

Storie di ricerca, di impegno e di connessioni. Quanto un'intuizione può trasformarsi in fortuna o al suo opposto, fallimento? Quale è il tragitto che ha portato una certa azione a diventare solida realtà imprenditoriale?

TING ROO

“Innalzo e promuovo
il *sentire originario*
del tuo prodotto”

PH. @MARY_ISKRA_

Quale è il loro contributo "all'ecosistema impresa" che viene abitato e condiviso in ultimissimo passaggio con i consumatori finali?

Serve, caro imprenditore, comunicare che il tuo prodotto non evolve se non evolvono i tuoi uomini.

Non solo pannelli solari e risparmio energetico, non solo componenti e...ma sostegno umano certo a valore da comunicare prima del prodotto stesso.

È finito, per me, il momento dei "ragionieri aziendali", a dirigere le aziende oggi ci sor.ò filosofi o persone provenienti da una formazione umanistica sempre di più.

La formazione stereotipata: dai corsi di vendita alle tematiche strategiche affrontate negli atenei o nei master, insegnano quello che io chiamo "il rapporto 2 a 1": due contenuti professionali, attinenti al mestiere e uno personale/affettivo. Mi domando se sia un bene insegnare/educare all'umanità, non ne siamo naturalmente dotati?"

C'è da recuperare la spontaneità dell'evidente, la semplicità di ciò che è sotto i nostri occhi, consapevoli che l'indottrinamento ha invitato dolcemente a non dire di certe questioni personali. Il racconto, quello che oggi si chiama storytelling, è diventato un'arte della guerra declinata alla promozione.

Per andare avanti, c'è da tornare indietro perseguendo un'ignoranza verso la strategia, cogliendo magari un semplice sentito di quanto dietro ad un determinato passaggio produttivo possa celarsi lì, nello sguardo di chi sta facendo.

C'è da lanciare comunicati stampa musicali, scrivere company profile che raccolgono memorie lontane, c'è da proporre un nuovo taglio espressivo.

Apri una nuova filiale? Veniamo nella tua azienda madre a fotografare i passaggi della tua evoluzione, dettagliati senza l'ambizione di dire tutto in un solo invio: **puntando a dire ciò di cui facciamo esperienza diretta. Perché vogliamo valorizzare il territorio, non solo a parole.**

Festeggi cinquant'anni di attività? Lanci un nuovo brand? Ci racconterai l'embrione, quello che ti ha fatto concepire l'idea. **Andremo alla fonte della tua creatività per comunicare un successo ma anche una dedizione, un'umana difficoltà, una storia biografica in una miniatura di valore.**

La tua storia di imprenditore raccontata attraverso le tue persone, mentre le tue persone sono intente a raccontare l'oggetto che fanno prima per te e poi per il mercato a cui sono destinate. Cosa realmente immettono in circolazione?

Quale energia infondono nell'attivare, controllare, segnare, pulire un qualsiasi elemento?

È davvero entusiasmante pensare di entrare in azienda e costruire una storia incredibile con il sentito, attraverso i sensi concretamente schierati. Sarai certo che quel vaso, quel pannello, quella porta o finestra non sarà mai più un oggetto qualsiasi.

Il mondo della pubblicità da anni promuove la tecnologia che ha il monopolio mediatico umanizzando usando il principio relazionale ma guarda caso sceglie di non stare sulla realtà delle persone che realizzano ogni singolo pezzo di quell'oggetto accattivante. E sapete perché? Perché dirlo spesso è sconveniente.

Qui in Italia, abbiamo un'opportunità imperdibile. Il tessuto è fatto di piccole e medie imprese, qui ancora, il tema generazionale è portante, qui nel nostro territorio si può toccare con mano e andare a vedere.

Da settembre 2023 si inaugura un nuovo segmento aziendale per l'agenzia Spazio/Parola, grazie all'intuizione di Angela Amato che porta l'approccio umano a nuovo modo di comunicare: dando spazio a passaggi invisibili,



facendosi conoscere su larga scala favorendo l'avvicinamento di ciò che appare lontano.

Serve sentire gli hertz che percorrono ogni scelta, sostenendo le scelte da uno spazio di valore orizzontale, come accade in una famiglia. La differenza la fa il grado di nucleo, di essenza che si è in grado di liberare **facendosi "toccare" dal sentire.**

Ci piace vedere Angela "agire" l'azienda, entra stabilendo contatti precisi attraverso la sua presenza e il suo unico cellulare, o stesso da vent'anni che usa per clienti, amici e familiari.

La penna traduttrice sarà quella capace di connettere tutti i ricordi a cui non avete più pensato o a cui non avete più importanza per potenziare la meraviglia delle prove attraversate per arrivare a quel vostro risultato, affinché la vostra arte, la vostra impresa apra il suo raggio d'azione, non solo geografico e numerico, ma anche umano. ■ tc&s

www.spazioparola.com



Studio Fotografico Giovanni Vecchiato

Opening

Inaugurazione
su invito a fine settembre

V.le Brigata Marche 12F
Treviso

Naturalmente



Giulia

La Natura ha selezionato bene cosa darci in ogni momento dell'anno

testi di Mara Pavan

Abilanciare l'anno nelle stagioni fertili appena passate è Giulia Trentin nata poco dopo le idi di marzo nell'antica pianura di Maserada sul Piave il cui gonfalone riporta una barca con il suo barcaiolo tra due rami intrecciati d'alloro e di quercia sull'argenteo di stelle e fiume. Siamo sul finire degli anni 70 in una famiglia il cui capostipite, papà Gualtiero detto Walter, insegna a fronteggiare ogni difficoltà onorando la vita con plurime manifestazioni di festosità, con un saggio intensificare il principio quando il gioco si faceva particolarmente duro. Attinge probabilmente da qua le basi di un sistema di vita che si appoggia appena il tempo necessario sulla disavventura per poi ripartire con tutto ciò che si ha a disposizione.

Con questo spirito si è avvicina all'impresa della coltivazione, avviata con l'intento di stare vicino a suo marito Alessandro Toppan, lasciandosi alle spalle, come se fosse un abito usurato, il mestiere aziendale come responsabile acquisti di un'azienda locale e ancora prima nel marketing di un brand internazionale.

Giulia sembra andare a ritroso, abbracciando non tanto sostenibilità, chilometraggi zero, green economy, biodiversità parole già diventate parte del vocabolario comune a quasi tutte le aziende. Lei, di più, sta con nonna Giulietta. Suo fratello si chiamava Romeo, sposa di nonno Angelo, *sbarufante* per natura a cui la piccola Giulia metteva i bigocini in testa, e di cui racconta la loro abilità di *rimanere uniti da una forma di devozione che non ritrovo più oggi, come se non fosse un valore sufficiente per stare insieme.*

Sì, avete capito bene stiamo rifacendo il punto con Giulia che abbiamo avvicinato già nel 2021 a due anni dall'apertura della sua azienda agricola che coltiva fiori stagionali. Una realtà che ha battezzato come il nome di zia Nina, nel ricordo della sorella dell'amata nonna Giulietta, *vedova di guerra aveva per amico un giardino da cui si accedeva da un posticcio cancello in legno che si spalancava su uno straordinario profumo di viole e mughetti.*

Lo stiamo facendo in un momento anticonvenzionale per il marketing del suo settore che apre la stagione del riposo dell'orto e della terra, dove si rallentano

eventi, matrimoni, laboratorio e feste sotto le stelle. Dove al massimo avrà corso, fino ad autunno inoltrato, qualche workshop già al completo da mesi. Non c'è niente da promuovere. Fa di più: sceglie di comunicare qualcosa di inutile ai fini pubblicitari, sceglie di dare il suo contributo, un'educazione sentimentale alla ciclicità in tutte le sue forme.

La Natura ha selezionato bene cosa darci in ogni momento dell'anno, dice Giulia, perché ostinarci a volere i tulipani a luglio? Questa riflessione scoperchia molto più che un capriccio florovivaistico, espone la nostra incapacità di stare nel presente. Di godere di ciò che abbiamo un po' a tutti i livelli.

Abbiamo perso qualcosa di durevole in poco più di vent'anni: l'orto della nonna, la fierezza e l'esempio dei fiori di campo, stiamo dimenticando il collante familiare fatto di piccoli gesti detenuto dal fiero matriarcato di un tempo.

“Il linguaggio è diventato un problema, e questo perché a mio avviso oggi ci si attacca troppo alle parole, anziché al messaggio che contengono”
– Giulia

E dire che papà padrone e gaudente non favoriva questa matriarcale visione. *Con mamma Veronica si è forse saltata una generazione perché se ho preso da qualcuno quella è sempre nonna Giulietta, una suora mancata da cui ho ereditato un'Imperia vintage, si direbbe oggi, per fare la pasta fresca e noi aggiungiamo, la linea curva del corpo morbido che tiene piedi e braccia rivolte verso la terra intente a raccogliere frutta, verdura e bracciate di dahlie, zinnie, cosmos, amaranti, astri: i fiori di una volta. Che sono oggi il presente di Giulia.*

Giulia e Alessandro con Michela Cenedese, coltivatrice strattapa al barmaid, hanno iniziato l'attività nel 2018 scappati dalla pandemia. subito dopo con la siccità, e quest'anno con la grandina: *non escludo che il prossimo anno ci sia ancora altro da fronteggiare. Potrà mai essere lì in punto di una vita serena, attendendo che qualcosa di esterno accada o*

non accada?

Ovviamente no, solo che risulta disarmante oggi restituire alle forze naturali la capacità di guidarci. *Chi non crede che la natura ci governa non si avvicina nemmeno alla nostra realtà.*

Dal prossimo anno lavoreremo alla realizzazione di eventi che aderiscono strettamente alla filosofia della stagionalità e della concordanza. Lo abbiamo sempre fatto, ma qualche volta ammetto che ho ceduto recuperando da altri quel certo fiore che il mio campo non produceva. Non è una scelta facile, ma ho capito che rispondiamo bene a noi stessi e al mercato - che alla fine sono la proiezione dell'uno e dell'altro - solo se rigorosamente fedeli a noi stessi.

Nel mio cammino ho trovato chi ha dato fiducia alle mie intuizioni che all'inizio sembravano meramente affettive. Questi incontri si sono dimostrati l'origine di un nuovo modo di lavorare, che poi è vecchio. Giulia si riferisce, tra gli altri, al rapporto costruito con Michela Pozzato, flower designer, “la fiorista che non vende rose a San Valentino” che ha in sé la cultura del fiore-secondo-natura, che quando mi ha cercato mi ha riempito come di un'ondata di sicurezza nell'intraprendere questa strada estrema, ma sincera.

Ci sono diversi progetti nell'aria, ogni giorno da Zia Nina Flower Farm troverete qualcosa in più e qualcosa di trasformato. La formazione, come racconta anche nei suoi frequentati canali social, è una tematica accesa e centrale che Giulia affronta come parte di un lavoro ben fatto. Osserva ed esterna i mille innaturali cavilli che intercorrono tra l'idea e la realizzazione di un progetto come potrebbe essere quello di aprire nel casale al civico 8 di cui intanto hanno restaurato il tetto, una fattoria accogliente.

L'antidoto è ballare tra i campi, bere e mangiare in compagnia di amici e famiglia, crescere figli maschi ammaestrando al matriarcato sentito come una fonte di crescita come facevano le curandere andine. Così quest'anno tra i campi a dare una mano alla famiglia è arrivato anche Filippo, primogenito di Giulia prossimo alla maggiore età, che è stato impiegato come rinforzo stagionale passando dal tirar pali in vivaio a creare composizioni floreali di grande stile. La raccolta dei fiori di una volta è il loro contributo alla salvezza del pianeta, il loro contributo al marketing sostenibile che non vende l'inesistente o l'esistente da trasportare dall'altro capo del mondo. Vende, dispone e mette a disposizione il nutrimento di ciò che ha vicino. ■ **tc&s @zianinaflowerfarm**

L'inchiesta

Scandalo educativo: ecco perché chi compra "titoli di studio" mina la propria integrità (e quella delle istituzioni)

di Gianluca Stival Gandolfi

L'aumento delle richieste di coloro che desiderano ottenere titoli di studio rapidamente e senza troppa "burocrazia" sta diventando esponenziale anno dopo anno. In seguito alla pandemia e all'ingresso di nuovissime tecnologie che hanno permesso di realizzare videochiamate da una parte all'altra del mondo, seguire lezioni o addirittura finalizzare colloqui lavorativi, sembra che internet sia diventata l'unica soluzione per rendere "autorevole" chi vede i titoli come unico riscatto sociale. È doveroso fare una premessa: in Italia, analizzando la richiesta di falsi titoli, si può constatare la presenza di veri e propri "gruppi" di richiedenti, da giovani in carriera a adulti che acquistano specifiche certificazioni per riuscire a coprire posizioni dirigenziali. Con l'analisi proposta in questo articolo, il focus principale è su quel gruppo di neolaureati a bassa qualificazione che necessitano di determinati titoli per poter accedere a ruoli pubblici: in questo caso specifico, assistendo alla caccia dei punteggi più alti per poter raggiungere i primi posti delle graduatorie, si osservano le peggiori scorciatoie e possibili. Molte persone non si rendono nemmeno conto della gravità che, procurarsi illegalmente un titolo di studio, comporta soprattutto a coloro che certi livelli e certi titoli di studio li hanno raggiunti per giusta meritocrazia.

Perché esiste questo fenomeno e quali conseguenze provoca

Le ragioni che portano le "vittime delle fabbriche di titoli" ad acquistare certificazioni, licenze o attestati falsi sono diverse e comprendono innanzitutto la competizione incontrollata nel mondo del lavoro e la ricerca spasmodica di darsi un tono nella società. Una società, questa, che è inevitabilmente portata a guardare chi corre più veloce e non chi corre meglio. Oltre al serio danno dal punto di vista legale, questi fenomeni sgretolano in mille pezzi concetti sacri come l'istruzione autentica e la veridicità dei ruoli lavorativi ottenuti onestamente. Inoltre, è doveroso

precisare come l'assunzione di personale con qualifiche false metta in serio repentaglio la reputazione aziendale.

La legge è chiarissima anche in questo caso

Prendendo come riferimento e citando il Codice Penale, l'articolo n. 495 ("Falsa attestazione o dichiarazione a un pubblico ufficiale sulla identità o su qualità personali proprie o di altri") sostiene quanto segue:

1. Chiunque dichiara o attesta falsamente al pubblico ufficiale l'identità, lo stato o altre qualità della propria o dell'altrui persona è punito con la reclusione da uno a sei anni.
2. La reclusione non è inferiore a due anni:
 - 1) se si tratta di dichiarazioni in atti dello stato civile;
 - 2) se la falsa dichiarazione sulla propria identità, sul proprio stato o sulle proprie qualità personali è resa all'autorità giudiziaria da un imputato o da una persona sottoposta ad indagini, ovvero se, per effetto della falsa dichiarazione, nel casellario giudiziale una decisione penale viene iscritta sotto falso nome.

Fate vincere la meritocrazia

È essenziale che tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni educative ai datori di lavoro passando per le forze dell'ordine, agiscano congiuntamente per contrastare questa pratica nociva. Ciò che non entra facilmente nei pensieri contorti di questi "finti furbi" è che la Pubblica Amministrazione non richiede e non remunera una prestazione qualsiasi, ma una specifica prestazione normata da disposizioni imperative e standard di qualità. Qualora questi requisiti dovessero mancare, qualsiasi prestazione lavorativa risulterebbe totalmente inadeguata alle esigenze della società. Una mano sulla coscienza, in casi come questi, è il minimo che si possa chiedere nel rispetto di coloro che, il principio "la legge è uguale per tutti", lo fanno proprio ogni giorno. ■ **tc&s**



ЗАБЯРЫЦЕ ВАШЫ ГРАМАТЫ
АДДАЙЦЕ НАШЫ ГАЛАСЫ!

Я ганарыўся тым, што
быў вучнем гімназіі
Але 09.08.2020
усё змянілася.

Я 11 год абараняў
гонар сваёй гімназіі
Чаму яна не можа
абараніць мой?

ОКСАНА СЯВЕНЕВА
ВЯДЗЬЕВА,
СОРАМ.

УВАГА

Sara Clean Management arricchisce la sua proposta servizi con RZ Manutenzioni

Roberto Zanchettin

La manutenzione dinamica

In casa e in azienda:
tra recupero e trasformazione, preservando e rinnovando,
con l'ingegno manutentivo risolviamo tutto.

L'incontro di competenze vede l'avvicinarsi della quarantennale professionalità di **RZ Manutenzioni** all'azienda del Clean più dinamica del Triveneto, **Sara Clean Management**.

Una Divisione che mancava reciprocamente con cui, dicono in coro Cristiano Ianna e Roberto Zanchettin, completiamo l'offerta al cliente.

testi di Mara Pavan

Diventa grande in laboratorio vedendo il padre riparare i piccoli e grandi elettrodomestici, trasformando con l'immaginazione un vecchio pressostato di una lavatrice in strumento musicale, *ci soffiavo dentro per sentire quel particolare, unico, ritmo sinusale che mi ha sempre ricordato il pulsar della vita.* Papà Fiorenzo aveva la bottega a San Giuseppe, le vetrine guardavano la nevralgica via Noalese, una strada che negli Anni 70 era puntellata da alti platani ombreggianti che rendevano maestosa quella strada nella zora ad ovest di Treviso centro. Si trovava sulla destra andando verso l'aeroporto di Treviso, dentro il laboratorio con lui c'era sempre il piccolo Roberto il secondogenito Zanchettin che apprendeva l'uso degli strumenti e i segreti dei materiali. A 10 anni costruì per la sorella minore

Lisa una casa per le sue bambole con gli scatoloni vuoti e i materiali di recupero sagomando il fil di ferro per realizzare le grucce per gli abiti delle sue amiche di gomma.

Un po' più grande si cementò con la costruzione di una casetta realizzata con un vecchio scaffale in legno (ha utilizzato le travi per fare la struttura e le tavole per la copertura) che dotò anche di lucernario trasformando un inutilizzato cassone delle tapparelle. Talmente ben realizzata da essere poi più tardi regalata all'asilo Appiani del paese per intrattenere i bambini.

A quell'età lo si poteva trovare spesso nelle case dei clienti di papà ne tardo pomeriggio dopo la scuola, a tirar cavi guidato e cominciando a farsi istruire sul montaggio di canaline e staffe, a forare muri con le giuste accortezze.

Questa è la storia di un tuttofare di-

ventato prima imprenditore e poi manager alla gestione di un solido gruppo di collaboratori; un iniziatore per cui l'anima di un oggetto e il suo funzionamento, non hanno segreti.

Le parole che useremo per raccontarlo sono trasformazione, recupero e valorizzazione della materia in ogni suo stato. Ma anche concepimento di ciò che per molti è giunto alla fine della sua funzione.

Una storia che sa di nuovo pur cominciando con un ruolo quasi antico che fa uso della creatività amanuense.

Le case si esprimono attraverso pavimenti lucidi e marmorei o parquet graffiati, attraverso i colori scuri o chiari con cui sono arredate, le case parlano con raffinati oggetti di design, vetri preziosi o attraverso mobile o soprammobili che sanno di dono o eredità. *Le parlano dei*



Un business che educa al recupero

Il discorso della cura di cose e persone è fortemente inserita nella cultura di Levante dove l'essere umano di per sé è orientato a preservare l'antecedente, contrariamente alle popolazioni ad ovest del mondo in cui si è fatto largo da un certo punto in poi un progressivo bisogno di togliere i segni del tempo, di sostituire, di eliminare.

La figura del tuttofare diventa un'abilità da delegare ad un professionista esterno, coltivando l'istinto oggi spesso compulsivo di buttare.

Le tematiche di sostenibilità e circolarità stanno sviluppando tale figura che sempre più si imposta come realtà imprenditoriale costruendo sull'uomo il centro di riferimento. Un business che al contempo risolve e in qualche misura educa alla manutenzione.

La Divisione Manutenzioni opera per case private e condomini ma anche per uffici, aziende e tutto ciò che necessita di essere quotidianamente curato, aggiustato, rimesso in funzione, mantenuto!



Quando le competenze si incontrano accade l'eccellenza. A Cristiano Ianna e Sara Cesca fondatori dell'azienda del clean più rivoluzionaria del Triveneto, viene presentata la figura di Roberto nel mentre cercavano di sviluppare la "Divisione Manutenzioni" all'interno dei loro servizi. Nasce un'alleanza destinata ad unirsi in un corpo unico. Le competenze dell'uno nella solidità dell'altro.

loro proprietari e nel tempo impari il lessico giusto da usare con ognuno di loro. Ogni abitazione ha un suo vocabolario, bisogna entrarci in punta di piedi dentro i loro ambienti capendo, oltre le parole, cosa c'era da fare e soprattutto da non fare.

Vive con il padre gli anni in cui si apre il mercato dei climatizzatori rivolto inizialmente prevalentemente alle aziende, agli uffici e nelle case dei capitani d'industria. Un lusso per pochi.

Erano oggetti ingombranti, enormi parallelepipedo da mimetizzare che non potevano sovrastare le stanze. In quegli operosi anni 90 il giovane ma già esperto Zanchettin junior da solo eseguiva lavori elettrici e di muratura, di stuccatura e dipintura mentre l'azienda familiare diventava centro assistenza climatizzatori di noti brand internazionali per la zona facendo un importante salto di notorietà. Per montare un climatizzatore bisogna avere nozioni di architettura e tecniche costruttive e murarie.

A 16 anni veniva scarrozzato dai collaboratori più grandi di lui anche di vent'anni, era di fatto il capocantiere ma sapeva rendere tutti capi di se stessi.

Una volta maggiorenne e patentato, lo attendeva nel piazzale di casa il ducato corto della Fiat, Talento. Lo allestì con scaffalature preferendo al ferro i pannelli di legno sagomato. Quel furgone finì per assomigliare a un cottage confortevole usato in famiglia anche come camper improvvisato.

A 19 anni svolge il servizio militare nei vigili del fuoco e si innamora della salvezza e del coraggio, sogno messo in standby per le urgenze familiari ripreso anni dopo facendo l'esame potenziando il corpo e la mente per essere sempre pronto a tutto.

Si toglie lo sfizio con la sorella minore di aprire la ditta che chiamarono *Efingo*, che in greco significa "efigere", ovvero creare, e dà libera apertura all'arte della decorazione, tra tromp d'oeil e bassorilievi, dipingendo con successo locali e case.

La realtà familiare fondata da papà e potenziata anche grazie a Roberto si trasforma fino a diventare una srl.

Del mio lavoro ho cura del momento formativo dei collaboratori dove prioritario è trasferire il rispetto dell'abitazione in cui si entra: dai piccoli accorgimenti - come quello che Roberto definisce "l'entrata con rispetto" a quello di essere sempre muniti di un tessuto sopra cui appoggiare cassetta degli attrezzi e materiali, o ancora dall'aver la scopa sempre in mano - ai gesti più inaspettati come un attento ascolto e certissima osservazione del luogo per andare oltre

le necessità specifiche e potersi accorgere, per esempio, che i filtri aeratori dei rubinetti sono ostruiti dal calcare, omaggiando il cliente di una pulizia.

Le soluzioni logistiche, ricche di ingegno che gli hanno valso tra i clienti il soprannome di "MacGyver", sono essenzialmente la caratteristica distintiva di questa affidabile figura multidisciplinare. Curioso per natura di avvicina anche al mondo dei brevetti e integra il suo curriculum con un'esperienza industriale seguendo i processi produttivi e rapportandosi con le varie aziende, qui immagazzino l'abissale differenza tra l'industria e l'artigianalità. Decide di perfezionarsi andando a fare il prestatore di manodopera per professionisti storici del trevigiano per fabbri, idraulici, elettricisti cartongessisti.

Il know how di una vita convoglia in una nascita dolorosa quanto la morte.

Nel 2021 mamma Gina lascia questa terra nel giorno di Natale.

Mamma straordinariamente si fa araba fenice per Roberto che accoglie le sue ultime parole come un'indicazione precisa: "Io ti vedevo felice quando facevi i tuoi lavoretti" intimandogli di non andare distante dalla sua talentuosa operosità.

È così che due anni fa Roberto ha coniugato l'esperienza diversificata più che quarantennale nell'ambiente, fondando *RZ Manutenzioni*, impresa partita con le riparazioni, continuata con la specializzazione nel mondo del restauro, sviluppato poi attorno a un costante sguardo diviso tra ingegno artistico, arte muraria e pittorica e idraulica e ogni attività atta a far durare molto a lungo gli oggetti della nostra vita.

Quando Laura Scomparin, già marketing manager di Sara Clean Management, media la conoscenza con i fondatori Cristiano e Sara, si fa largo un orizzonte comune: offrire al mercato non solo le pulizie a tutto tondo ma anche le Manutenzioni, divisione che era da qualche tempo che cercavano di strutturare con un esperto fidato.

La sinergia che Roberto ha saputo creare con i vari professionisti toccando livelli imprenditoriali e persino manageriali, lo ha fatto diventare un punto di riferimento nella manutenzione intesa come l'arte di conservare, il tocco preciso di chi sa dove mettere le mani.

Adesso si muove brandizzato in divisa e furgoncini con un logo che fa combaciare due aziende fuse nell'alta professionalità dei servizi offerti e un'unica arte di conservare la vita della materia.

■ **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.



Bando Parco Agrisolare

1 miliardo di euro di fondi PNRR
disponibili a sostegno del settore agricolo



Scopri di più



Sei proprietario di un Azienda Agricola?

Scopri come accedere al **contributo a fondo perduto** fino al 80%.

- Immagina di poter produrre la tua energia pulita
- Immagina di ridurre drasticamente i costi di approvvigionamento energetico
- Immagina, grazie a ciò, di aumentare la tua competitività sul mercato

Grazie al Bando PARCO AGRISOLARE 2023, tutto questo è possibile e accessibile come mai prima d'ora.

di A.C.

Verranno stanziati ben **1 miliardo di euro** provenienti dai fondi PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) al fine di incentivare l'installazione di impianti fotovoltaici **sui tetti delle strutture agricole**.

Obiettivo del bando è quello di **modernizzare gli edifici** utilizzati dalle Aziende Agricole e Agroindustriali, migliorando le loro coperture e utilizzandole per **produrre energia elettrica rinnovabile** tramite l'installazione di pannelli solari.

In virtù di questa iniziativa, è stato fissato un limite massimo di capacità installabile pari a 1 MWp, insieme a un tetto di spesa di 100.000 euro per i sistemi di accumulo.

Questo costituisce un passo significativo verso l'adozione delle tecnologie solari nell'ambito agricolo, consentendo agli operatori del settore di massimizzare le opportunità offerte dal potenziale energetico delle proprie strutture edilizie, con conseguenti benefici sia per l'ambiente che per l'economia.

Le risorse assegnate dal Bando Agrisolare 2023 sono notevoli, con un **contributo a fondo perduto dell'80%** per le imprese agricole operanti nella produzione primaria che intendono adottare impianti fotovoltaici per l'autoconsumo.

Inoltre, sono previsti ulteriori 150 milioni di euro per sostenere le imprese di trasformazione dei prodotti agricoli nell'installazione di impianti fotovoltaici

con la possibilità di vendere l'energia prodotta sul mercato.

Il bando offre inoltre la possibilità di **implementare l'autoconsumo condiviso**, consentendo a più utenti di beneficiare dell'energia generata da un impianto fotovoltaico. Questa soluzione innovativa massimizza l'utilizzo dell'energia solare e condivide i vantaggi tra i partecipanti.

Le agevolazioni offerte dal bando coprono non solo le spese per l'acquisto e l'installazione dei moduli fotovoltaici, ma anche interventi volti al **miglioramento dell'efficienza energetica** delle strutture agricole, tra cui il potenziamento dell'**isolamento termico** dei tetti e l'implementazione di **sistemi di aerazione**.

Le richieste di partecipazione al BANDO AGRISOLARE possono essere presentate dal 12 settembre al 12 ottobre 2023.

Le modifiche apportate al nuovo bando "Parco Agrisolare" lo rendono ancora più allettante per gli operatori del settore. La **potenza massima installabile è stata raddoppiata**, passando da 500 kWp a 1 MWp, mentre il tetto di spesa ammissibile per gli accumulatrici è stato aumentato da 50.000 a 100.000 euro. Inoltre, sono state apportate migliorie alle spese ammissibili per i dispositivi di ricarica, promuovendo la mobilità sostenibile nel settore agricolo.

Partecipa al Bando Parco Agrisolare: affidati ai professionisti di



Se sei un imprenditore agricolo desideroso di cogliere l'opportunità offerta dal Bando Parco Agrisolare, GRUPPO ITIEFFE è in grado di offrirti un servizio completo e professionale, garantendo una gestione agevole di tutte le fasi del processo.

La Tua Parte:

Raccogli le fatture di energia elettrica e gas del tuo cliente, insieme alla planimetria dell'edificio in cui sarà installato l'impianto.

La Nostra Parte:

Ci occupiamo di tutti i dettagli, garantendo un processo semplice e senza intoppi, risparmiandoti tempo e sforzi:

- Conversione dei consumi di gas in kWh per il calcolo della potenza utile
- Predisposizione e redazione della relazione tecnica
- Predisposizione del progetto dettagliato e completo
- Supporto nella raccolta della documentazione necessaria per la presentazione della pratica.
- Caricamento documentazione sul Portale GSE e invio pratica

Ci Pensiamo Noi!

Una volta ottenuto il contributo, il nostro team di esperti è pronto a gestire tutte le fasi operative:

- Messa in sicurezza del cantiere
- Esecuzione di opere edili
- Rifacimento della copertura
- Rimozione dell'amianto in conformità alle normative
- Realizzazione dell'impianto fotovoltaico
- Esecuzione delle necessarie opere elettriche
- Adeguamenti normativi per garantire la conformità.

Quando diciamo "Ci pensiamo noi", intendiamo tutto ciò che serve per trasformare l'idea in realtà, fino alla completa implementazione dell'impianto e al rispetto di tutte le procedure necessarie.

Il nostro Team di Professionisti è al Tuo Servizio

Abbiamo costituito un team di esperti dedicati per assicurare un servizio

completo e di alta qualità:

- Autorizzazioni
- Pratiche di connessione
- Ottenimenti licenza presso l'Agenzia delle Dogane e Monopoli
- Volture impianti incentivati
- Pratiche SIAD
- Analisi Fattibilità Revamping o Re-powering

Dopo l'installazione gestiamo anche tutte le pratiche successive:

- pratiche doganali
- pratiche ARERA
- aggiornamenti normativi
- analisi della produzione e incassi.

Partecipare al Bando Parco Agrisolare è una grande opportunità per il settore agricolo. Noi di GRUPPO ITIEFFE siamo pronti a rendere questo processo semplice ed efficace, allo scopo di ottenere il massimo vantaggio da questa iniziativa e per contribuire alla tua transizione verso un futuro energetico sostenibile.

■ TC&S

Giulio Mosetti:

IL PROCESSO CULTURALE DELLA 231



IN FOTO GLI AVVOCATI GIULIO MOSETTI
E DAVIDE COMPAGNONE DELLO STUDIO
LEGALE OMONIMO

dell'avv. Giulio Mosetti

Dopo la revoca, verrebbe da dire, "massiva" degli OT23 concessi nell'ultimo anno per "mancanza di proattività dell'Organismo di Vigilanza" nel monitoraggio del rischio di commissione dei reati relativi alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, l'INAIL interviene fornendo, con le linee guida del 20 giugno 2023, agli "operatori del diritto" degli importanti parametri in grado di indirizzare l'attività di vigilanza.

L'unica nota – dal tono non certo polemico ma, anzi, costruttivo – potrei riassumerla nei seguenti termini: occorre ridefinire i parametri dell'attività di vigilanza assegnata all'OdV che, alla luce delle nuove linee guida dell'INAIL, è chiamato ad effettuare, se del caso avvalendosi di professionisti esterni, un'attività di audit rigorosa, continua e approfondita sulla compliance societaria.

In altri termini, dalla lettura delle linee guida dell'INAIL, l'Organismo di Vigilanza sembrerebbe diventare una figura i cui contorni si sfumano, fino quasi a confondersi, con quelli dell'auditor di certificazione UNI EN-ISO 45001:2018. *Rebus sic stantibus*, verrebbe da chiedersi: viene meno il ruolo di controllo dell'OdV, il quale finisce quasi per confondersi con un "ente di certificazione"?

Non affrettiamo, però, le conclusioni e procediamo con ordine.

L'INAIL, nelle linee guida in commento, propone una metodologia per individuare soluzioni efficaci per l'applicazione di un modello organizzativo che costituisca una valida esimente ai sensi del D.Lgs. 231/2001.

Innanzitutto, si richiama l'attenzione sulla mappatura delle aree esposte al rischio di commissione di reati; le c.d. "attività sensibili", la cui rischiosità deve essere valutata attraverso un attento processo di audit svolto, usando le parole dell'INAIL, "da un esperto di prevenzione dei reati 231 in ambito salute e sicurezza".

A questo punto, l'auditor si relaziona con il "process owner" (permettetemi di evidenziare come anche l'INAIL, come il legislatore, senta – come le sirene per Ulisse – l'irresistibile richiamo all'utilizzo di termini anglofoni...), ovvero con il responsabile dell'attività sensibile, per verificare in concreto come la stessa venga gestita e valutare il rischio che si verifichino eventi dannosi.

I parametri per la valutazione del rischio devono, poi, consentire di deter-

minare entro che misura il rischio sia tenuto sotto controllo.

Se, fino a questo punto, la metodologia proposta dall'INAIL si incanala sul solco di un *risk-assessment*, concedetemi la licenza, "tradizionale", l'innovazione proposta nelle linee guida consiste nell'individuazione di una procedura di assessment che consenta "di progredire rispetto alla soggettività dell'auditor nella valutazione del rischio".

Per quanto riguarda lo specifico delitto previsto dall'art. 25-septies D.Lgs. 231/2001 (omicidio colposo e lesioni personali colpose commesse con violazione della normativa in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro) risulta particolarmente importante individuare quali possano essere le condizioni che favoriscono gli elementi costitutivi dei delitti colposi e quali sono quelle che possono, al contrario, allontanarne il rischio.

D'altra parte, è la stessa Corte di Cassazione (Cass. n. 29538/2019) a ricordare che la responsabilità da reato dell'ente sussiste, tra le altre, quando si riscontri la presenza della colpa di organizzazione, la quale è "fondata sul rimprovero derivante dall'inottemperanza da parte dell'ente dell'obbligo di adottare le cautele, organizzative e gestionali, necessarie a prevenire la commissione dei reati previsti tra quelli idonei a fondare la responsabilità del soggetto collettivo".

Per la valutazione del rischio in tema di salute e sicurezza, l'INAIL richiede la valutazione di 11 parametri: (i) Case History; (ii) Governance; (iii) Atteggiamento etico; (iv) Stakeholder engagement; (v) Mappatura dei Processi; (vi) Normative specifiche; (vii) Leadership; (viii) Sviluppo di Procedure; (ix) Dotazione di risorse; (x) informazioni documentate; (xi) Gestione delle non conformità e azioni correttive.

Senza soffermarmi sui singoli indici, ritengo sia interessante osservare come il set di parametri ricalchi, per espressa ammissione di INAIL, i requisiti fondamentali dei sistemi UNI EN-ISO.

Ritengo, dopo un esame delle linee guida, che sia opportuno pensare al D.Lgs. 231/2001 come una sorta di "certificazione delle certificazioni" che attesti la compliance legislativa di una società.

Tornando alla domanda che ha ispirato la redazione di questo articolo, occorre ri-immaginare il ruolo dell'OdV? In altri termini, l'OdV deve "vestire i panni" dell'auditor di certificazione? Chi mi conosce sa che il mio approc-

cio è improntato al miglioramento continuo e che non mi spaventa affatto l'idea di cambiare, anche radicalmente, "rotta" nel caso in cui le circostanze lo richiedano (o lo impongano); in questo caso, però, non ritengo che il profilo dell'OdV debba confondersi con quello dell'auditor di certificazione ma ritengo, invece, che debba posizionarsi in una fase successiva del procedimento, verificando la corretta attuazione delle misure di prevenzione dei reati adottate dalla società.

L'OdV dovrà, invece, a parer mio, fare proprio il sistema proposto dall'INAIL utilizzando non già in qualità di auditor ma, piuttosto, per verificare l'attività di *risk-assessment* continuativo condotta dall'azienda, suggerendo, se del caso, la mappatura di aree sensibili che non sono state considerate ovvero la redazione, l'aggiornamento e/o la modifica dei protocolli di prevenzione dei reati.

A conclusione, un'ultima considerazione di carattere generale.

Continua, come sostengo da molto, l'approccio sempre più (virtuosamente) "invasivo" del nostro Legislatore (e degli altri Organi Istituzionali dedicati) nella volontà di creare una (nuova) cultura dei modelli organizzativi e della loro concreta e reale applicazione...

■ t&S

Studio Mosetti Compagnone

www.studiolegalem.com

Bob & Chloe

Le due customizzate
BMW Motorrad nate
dalla passione

a cura della R.G.

Era il settembre del 1923 quando Max Friz, capo progettista, disegnò la prima moto BMW, presentandola poi al Motor Show tedesco: da quel momento il resto divenne storia. Una storia che quest'anno raggiunge il traguardo dei 100 anni, portando con sé un ricco heritage: tradizione, innovazione e un glorioso patrimonio vintage continuano a scrivere la storia di BMW Motorrad da quel lontano 1923.

Tornando ai giorni nostri e alla nostra Treviso, nella filiale Autotorino di Villorba un team di appassionati si diverte a giocare con la storia, ripercorrendo e reinterpretando le tappe e gli stilemi che hanno portato al successo i modelli BMW Motorrad, guardando al fascino senza tempo dei primi 'grand cruiser' da turismo BMW. Ma non si tratta solo di un omaggio al ricco heritage tedesco, quanto più di una vera e propria sfida creativa per dare vita a moto davvero uniche e dal tocco...umano. **Vi presentiamo Bob e Chloe.**



Bob

Il primogenito si chiama Bob, è un ribelle, che fa incontrare l'iconicità bavarese di R18, la generazione della 'Gioventù Bruciata' yankee anni Cinquanta, l'inventiva e la capacità artigianale veneta. Bob esprime una libera variazione sul tema 'R18' ispirata a una dimensione di motociclismo quasi ancestrale, che si lega alle moto bobber degli anni Cinquanta prodotte oltre oceano. Gli ideatori la definiscono una "moto quasi a km zero" con elementi estetici e tecnici realizzati ad hoc da aziende meccaniche locali e poi assemblati da Northeast Custom, un'officina padovana specializzata nelle personalizzazioni a due ruote. Osservando Bob da vicino, i più esperti riconoscono anche il pararadiatore a forma di doppio rene – un chiaro omaggio alle auto BMW – e gli scarichi artigianali in acciaio; Bob risalta per il colore, ripreso da R 100 RT, impreziosito con foglia d'oro e guancia in alluminio spazzolato. Il tocco in più? Tutta la plastica è stata sostituita da pezzi metallici battuti a mano.



Chloe

La sorella Chloe, invece, sofisticata nella sua pura bellezza sottolineata da pochi e sapienti tocchi di maquillage, non sfigura ad ogni uscita nel corso cittadino, in ogni gita fuori porta, né in nessuna passerella. Un carattere ricco di savoir-faire, per un pezzo da esposizione che ogni appassionato può, a sua volta, fare proprio e rendere ancor più unico. Chloe è una R18 Bagger dal carattere forte: flyline marcata, accentuata dall'alto e deciso frontalino, serbatoio a forma di goccia, sella allungata fino alla parte posteriore con le valigie fisse con fari di coda integrati. Per questo progetto creativo, il team di Autotorino ha mantenuto una linea semplice ed elegante, aggiungendoci però un tocco "dark". Come? Scegliendo sapientemente accessori del catalogo ufficiale BMW Motorrad, valorizzando i dettagli più ricercati senza alterarne il rimando vintage: teste del monumentale motore boxer da 1802cc lavorate; cerchi, copricinghia e scarichi Vance & Hines tutti black matt.

Bob e Chloe possono essere viste nella filiale Autotorino di Villorba, dove si potrà apprendere, direttamente dallo staff che ne ha sviluppato i progetti, il racconto coinvolgente del processo creativo, frutto di una passione che si respira in tutte le filiali Autotorino BMW Motorrad in Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Lombardia.

Ideazione Grafica



Gadget Personalizzati



Abbigliamento Personalizzato



Forniture per la Ristorazione



DDB grafica & comunicazione

+39 346 3379872

davidedebei10@gmail.com

SICUREZZA DIGITALE

L'eredità digitale



I patrimoni trasferibili agli eredi non sono più composti solo da immobili, conti bancari, quote societarie o chiavi di cassette di sicurezza, ma sempre più spesso contengono anche investimenti gestiti online, patrimoni in criptovalute oppure atti di proprietà e certificati di autenticità basati su "NFT", senza dimenticare le fotografie digitali, i profili social, le caselle di posta elettronica e relative corrispondenze, le chat e i contatti. Inoltre, una grande quantità di dati viene archiviata su server remoti, accessibili solo online tramite apposite credenziali che spesso contengono materiale con

valore economico (progetti, ricerche, creazioni protette dal diritto d'autore) o anche solo affettivo (fotografie, video, lettere). Tutti elementi di un'identità digitale che ci appartiene e che potremmo avere l'interesse venisse trasferito ai nostri eredi come nostro patrimonio digitale personale.

I servizi online sono diventati parte integrante della nostra vita perché tramite computer, tablet e smartphone lavoriamo, comunichiamo, gestiamo il conto corrente e gli investimenti, facciamo acquisti e proteggiamo tutte

queste informazioni tramite le credenziali d'accesso ai servizi ("nome utente" e "password") che dovrebbero essere conosciute solo dall'utente (oltre che cambiate frequentemente) e senza le quali non è possibile usufruire e gestire dei servizi che sfruttano la nostra identità digitale al servizio della gestione del nostro patrimonio digitale.

Quindi, in occasione del "trapasso", da gestire non ci sono solo case, quadri e gioielli ma anche i beni "digitali" ponendo un problema di non poco conto: gli eredi potranno ricostruire la memoria del caro estinto e amministrarne i beni

digitali anche se questi sono conservati online, in sistemi virtuali di cui non si possiedono le password? Come si gestisce l'eredità digitale?

L'eredità digitale non è altro che la trasmissione a terzi del "patrimonio digitale" di una persona in seguito alla sua morte.

Il patrimonio digitale, come detto, comprende una pluralità eterogenea di beni e rapporti giuridici relativi a informazioni conservate su supporto elettronico; si può trattare di beni con valore economico patrimoniale o anche solamente affettivo, gestiti digitalmente e magari protetti da password perché custoditi in un computer o tablet o smartphone oppure perché contenuti in siti internet ai quali si accede tramite nome utente e password.

L'era digitale pone nuove sfide in termini di diritto ereditario e chiunque dovrebbe chiedersi che cosa succederà ai suoi account digitali e ai suoi dati quando morirà ed è necessario predisporre per tempo cosa si vuole che accada al nostro patrimonio digitale dopo la morte, visto che le regole classiche per la successione dei patrimoni "non digitali" non sempre valgono per quelli digitali.

L'eredità digitale è una questione incredibilmente complicata e ci sono tantissimi fattori da tenere in conto perché sono molte le problematiche di carattere giuridiche che provano a definire a chi appartengono realmente i nostri dati, oppure chi decide cosa succede ai nostri profili online quando moriamo. Ad esempio, la proprietà e quindi il trasferimento per eredità di dispositivo informatico contenente documenti digitali, non consente automaticamente anche di poter di accedere al contenuto digitale del dispositivo stesso, dato che l'accesso è nella gran parte dei casi protetto da credenziali di accesso e se non si conoscono queste informazioni è comunque impossibile accedere al contenuto del dispositivo, se non eventualmente attraverso un'opera di hacking informatico professionale.

Inoltre, spesso, l'accesso al contenuto digitale è disciplinato da licenze d'uso o comunque da condizioni contrattuali che possono vincolare la trasmissibilità ad un erede, salva l'applicazione eventuale di norme inderogabili di legge.

Secondo la legge italiana, tutti i diritti passano agli eredi, ma senza le credenziali di accesso questi incontrano, probabilmente, numerose difficoltà di

ordine pratico. Molti dei servizi online fanno capo a società che hanno sede all'estero, in paesi in cui la legislazione è differente dalla nostra, come per esempio la California e mancano regole internazionali comuni. Già la distanza, da sola, rappresenta un problema, per non parlare della necessità di rivolgersi a un avvocato del posto per far valere i propri diritti.

In Europa ed in particolare in Italia, vengono in aiuto le norme del diritto della privacy dato che questa disciplina si può applicare nel momento in cui il patrimonio digitale del defunto contenga dati personali di quest'ultimo e, considerando che per "dato personale" si intende "qualsiasi informazione riguardante una persona fisica identificata o identificabile, questa normativa dev'essere tenuta in considerazione ogni qual volta si tratta del patrimonio digitale del defunto.

Il Regolamento generale sulla protezione dei dati 2016/679 "GDPR", non si applica, però, in questa specifica materia e non contiene norme specifiche, anche se nel considerando n. 27 del GDPR, si prevede con una clausola di salvaguardia che "Il presente regolamento non si applica ai dati personali delle persone decedute. Gli Stati membri possono prevedere norme riguardanti il trattamento dei dati personali delle persone decedute".

In sostanza, il GDPR lascia agli Stati membri la facoltà di disciplinare la specifica materia dell'eredità digitale e lo Stato italiano ha effettivamente sfruttato tale facoltà, introducendo nel Codice Privacy come modificato dal D.LGS. 101/2018, l'art. 2 terdecies "Diritti riguardanti le persone decedute" il quale, in sostanza, stabilisce che l'erede o il familiare possano esercitare i diritti previsti dal GDPR in merito ai dati personali del defunto, almeno che quest'ultimo non lo abbia espressamente vietato con specifica dichiarazione rilasciata in vita.

Esistono altri strumenti normativi che impattano nella gestione del patrimonio digitale come le norme del diritto d'autore oppure le clausole contrattuali per l'eredità digitale, tipicamente stabilite dai fornitori di servizi cloud o social network e vanno tenute in opportuna considerazione perché disciplinano gli effetti del decesso dell'utente nei confronti dell'account (alcuni consentono la sola cancellazione, altri, dimostrando il decesso con apposita documentazione, consegnano le credenziali d'accesso).

Prima di morire, comunque, buona norma è provvedere ad un inventario per determinare l'esatta consistenza del patrimonio digitale, censendo tutti i punti di accesso (cloud, siti web di servizio, social network, portali webmail, ecc) e stabilendo il modo corretto di comunicare le credenziali (quali pin, codici alfanumerici, OTP) agli eredi.

A tal proposito, dovrebbe subito balzare all'attenzione la necessità ogni qualvolta vengono variate di aggiornare il documento contenente le credenziali d'accesso da trasmettere in eredità, quindi, questa attività deve essere fatta con costanza e lo strumento tipico che viene utilizzato in accoppiata al documento testamentario è il "legato di passwords"; si tratta di un legato atipico di attribuzione del bene al quale si ha accesso con le credenziali comunicate. Si tratta di una disposizione a carattere particolare che richiede pur sempre la forma testamentaria tramite il quale, il testatore, può disporre per testamento il legato del bene e comunicare in altro modo le credenziali di accesso al legatario. In questo caso tornano utili gli strumenti informatici come i gestori di password (1Password, Bitwarden, LastPass, Dashlane, ...) perché, con una unica credenziali di accesso si può accedere al gestore con le password aggiornate di tutti gli account da passare in eredità. Ed il gioco è fatto.

Nel voler pensare alle modalità di trasferimento dei beni agli eredi, per evitare di rimanere a "meta del guado", non dimentichiamoci di gestire correttamente i beni digitali perché, con poche semplici accortezze, si possono evitare dispendiose e non sempre efficaci attività mirate ad ottenere quando spetterebbe in via successoria. ■ **tc&s**

Iscriviti alla newsletter
proattiva.eu/newsletter

Valentino Pavan
- Titolare Proattiva®
e Pro Medical

- Consulente per la
protezione dei dati
tramite la gestione
normativa e la

sicurezza informatica
- DPO e Consulente GDPR certificato
UNI 11697:2017 UNI CEI EN ISO/IEC
18024:2012



scrivi@valentinopavan.com

Vienna, l'eleganza dell'impero

di Andrea Delia



Sono stato a Vienna quattro volte, la prima poco dopo i vent'anni, la seconda poco dopo i trenta e le ultime due poco dopo i cinquanta.

No, non sarò così noioso... Solo per dire che in questi trent'anni ho visto una città completamente diversa, che però è riuscita a conservare, profondamente incisa, la grazia del suo passato imperiale.

Conservare se stessi nel progredire è un gran bell'esercizio, che unisce uomini e cose; tipo le città, che in fondo sono fatte di uomini.

Il Ring.

Non parlo di pugilato, ma di quell'anello che circonda il centro di molte città del centro Europa e Vienna non si sottrae a questa regola. Lunghi viali, che portano con sé traffico, tram e palazzi eleganti lungo il perimetro.

Appena al di fuori di questa linea magica si erge imponente la statua di Maria Teresa, regina molto amata da queste parti, come fosse un po' la madre di tutti gli austriaci. La statua in sé è un pochino ridondante, ma ci aiuta, come un timone, ad orientare il turista ai due grandi musei che le fanno da scudieri, quello di storia naturale e quello di storia dell'arte, dal nome tanto lungo e impronunciabile, che nemmeno ci provo.

Chi è appassionato di pittura del centro Europa e soprattutto l'ammira del XVI e XVII secolo è un'emozione come esibirsi alla Scala per un ballerino. La struttura è imponente, la visita è certamente lunga, ma assolutamente da non perdere.

La vera città imperiale, però, comincia a vivere all'interno di questo grande cerchio; ed è lì che sto per portarvi. Circondato da una elegante inferriata è uno degli innumerevoli giardini che punteggiano questa città; non ho la più pallida idea di come si chiami, ma lo riconoscerete subito da tre indizi: all'interno c'è una copia di un tempio greco (a mio parere, decisamente fuori posto), un roseto meraviglioso che segue il perimetro e, luogo di pellegrinaggio di nostalgici e personaggi vari, in un angolo raccolto, domina la statua della principessa Sissi, di cinematografica memoria.

Quanto ai giardini i viennesi vanno fortissimi, perché davvero la città è costellata di tanti angoli verdi, ognuno dei quali presenta statue di personaggi che hanno reso celebre Vienna e l'Austria nel mondo. Ho trovato delicato e molto elegante, nel caldo

torrido dello scorso luglio, lo spazio dedicato a Mozart, con tanto di chiave di violino formata da fiori e aiuole ai suoi piedi.

Camminando tra palazzi di un'epoca che non c'è più, si giunge nella piazza che si apre sulla facciata della Hofburg, il palazzo che per oltre 600 anni è stato il cuore del potere degli Asburgo. Quante decisioni prese qui hanno segnato la storia del nostro continente, accidenti.

Dentro c'è di tutto, compreso il museo della onnipotente Sissi; se volete un mio consiglio, darei un'occhiata allo spazio dedicato alla grande scuola di addestramento dei cavalli lipizzani, tra i migliori al mondo.

Se avete tre ore, andate a visitare questo palazzo reale, ma se avete solo venti minuti non lasciatevi sfuggire la costruzione che sta proprio di fronte all'entrata dell'Hofburg, la chiesa di San Michele.

Fosse per la facciata, chiunque passerebbe oltre, ma entrando vi piombano addosso gli ottocento anni della sua storia. Qua fu suonato per la prima volta il "Requiem" di Mozart poco dopo la sua morte, qui è sepolto l'eccentrico Pietro Trapassi, detto il Metastasio, e sembra che chi viene seppellito nella cripta di questa chiesa veda il proprio corpo consumarsi più lentamente per particolari condizioni dell'ambiente. Insomma, un intreccio tra mistero e storia.

Un terzo delle cartoline di Vienna mostrano la cattedrale, Santo Stefano, un incrocio unico di stili e spiritualità. Pur non potendo negare che sia chiesa di pregevole fattura, come direbbero quelli bravi, francamente l'idea di spendere dei soldi per visitare una chiesa, quando in Italia ce ne sono



almeno cento più belle, mi dà noia. Piuttosto, se vi capita, restate qualche minuto durante una celebrazione solenne: l'atmosfera che si respira è realmente mistica, cattura.

Nel Ring ci sarebbero ancora un mucchio di cose, davvero.

La Albertina, museo eccentrico dedicato in prevalenza all'arte del Novecento, la Chiesa dei Cappuccini, che conserva le tombe degli imperatori ed imperatrici austriaci e molto altro. Ma voglio chiudere uscendo dal centro, proprio come fecero gli stessi imperatori asburgici, quando decisero di costruire la residenza estiva un po' fuori, l'immensa Schonbrunn, patrimonio dell'UNESCO.

Una volta ci si arrivava in carrozza, i padroni di casa almeno; oggi c'è una comoda linea del metro, che vi porta fuori dal muro di cinta di questo palazzo.

A dire il vero, esso circonda l'enorme tenuta che contorna e racchiude il palazzo, che certo piccolo non è.



Le cose da non perdere di sicuro sono almeno tre.

Il tour completo delle stanze del palazzo: vedrete pezzi unici e le stanze nelle quali Franz e Sissi (sì, sempre lei) vivevano (non) d'amore e d'accordo.

Il labirinto: è un classico, ma questo è particolarmente curato.

Una lunga camminata per il giardino: ci vorrà almeno un'ora, ma se arriverete fino al punto più alto, la Gloriette, avrete una visione della città da cento e lode.

Soliti consigli finali:

- Occhio alle piste ciclabili, ce ne sono ovunque, i viennesi sfrecciano che è un piacere e non hanno pietà per i pedoni che, distratti, si trovano nel posto sbagliato. 2 Se volete una fetta di torta Sacher, potete scegliere tra una fila interminabile all'omonima pasticceria che lo inventò (spendendo un occhio della testa) oppure (meglio) andate in una delle ottime pasticcerie appena fuori dal centro;
- Troverete la "wiener schnitzel" (la

cotoletta per noi italiani) un po' ovunque: evitate come la peste i ristoranti vicini al centro, troppo spesso trappole per turisti, e rifugiatevi nelle "Gasthaus", l'equivalente locale delle nostre osterie: sarà eccezionale, enorme e a un prezzo assolutamente onesto;

- Tre cose assolutamente da assaggiare: bretzel, la "pilze creme suppe",

cioè la zuppa di funghi servita nel pane e l'"apfelstrudel", cioè lo strudel di mele (meglio se con la panna). E, se proprio le volete, comprate le benedette palle di Mozart al supermercato e chi si è visto si è visto!

• Fatelo sto giro sulla ruota del Prater: Vienna è bellissima, da lì è meravigliosa.

Alla prossima, viaggiatori! ■ **tc&s**



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"

ressa 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"

Uso e abuso della lingua inglese in italiano: una necessità di multilinguismo a tratti limitante

#SPEAKZONE

di G.S.G.

Cari lettori, care lettrici,
avete presente quella sensazione che avvertite dopo aver compiuto un'azione per voi ormai abituale e automatica? Soffermatevi in quel preciso momento in cui pensate "Effettivamente ho sempre fatto così" oppure "Non avevo mai pensato che questa parola si potesse dire in un altro modo".

Ecco. Con quella sensazione vorrei riportarvi indietro nel tempo ad una delle conferenze stampa del marzo 2021 dove, l'allora Presidente del Consiglio, dopo aver letto una frase di un decreto, esclamò "Chissà perché dobbiamo sempre usare tutte queste parole inglesi?". Sul momento qualcuno accennò una risata, altri rimasero attoniti e altri ancora realizzarono la verità che si celava dietro a quella domanda. L'abuso della lingua inglese dà la possibilità di servirsi di un linguaggio più espressivo e soprattutto, è collegato al concetto di "economia linguistica", perché quando il cervello elabora la possibilità di utilizzare un termine più corto per esprimere lo stesso concetto, userà quello.

Dati, e parole, alla mano

La parola più sentita negli ultimi tre anni è *smart working*. Curiosità: sapevate che gli anglofoni non utilizzano questo termine? Per loro non ha un vero e proprio senso: è un termine proposto dagli italiani per definire il lavoro svolto da remoto. Una mia studentessa, dopo un viaggio negli Stati Uniti, mi raccontò che i cittadini nordamericani utilizzano espressioni come *remote working* o *working from home*. Niente smart che, peraltro, vuol dire "intelligente" o "agile".

«Il fatto è che nel mondo contemporaneo, così come si è venuto organizzando da un secolo a questa parte, e soprattutto negli ultimi decenni, non pare esserci più posto per individui e culture interamente monolingui»

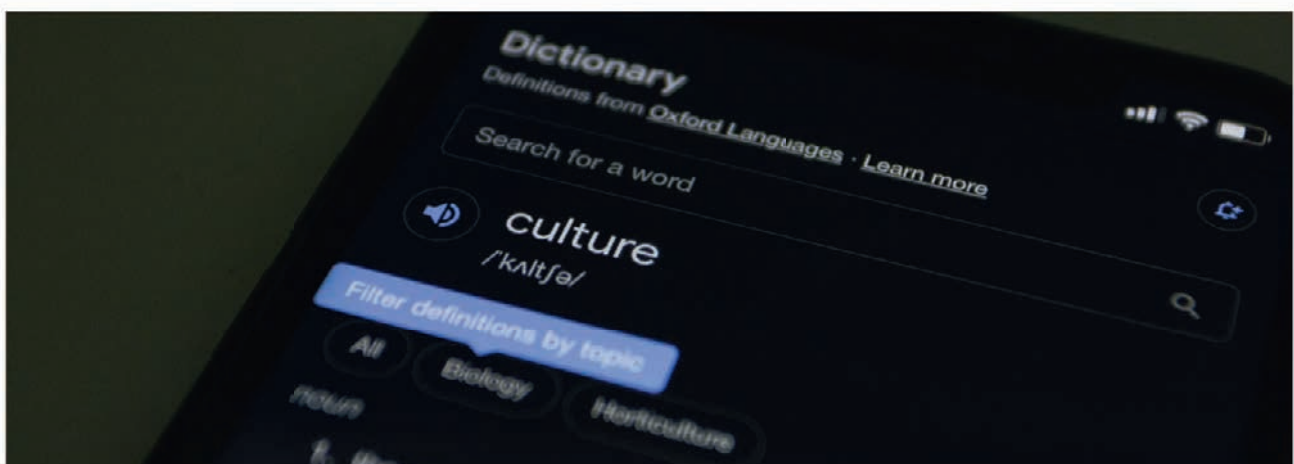
– Tullio de Mauro, 1979

Nell'ultimo numero vi ho parlato dell'Accademia della Crusca. La maggior istituzione italiana di linguistica e filologia ci consente, in questo caso, di tirare un respiro di sollievo: studiando le loro opinioni in merito all'utilizzo di altre lingue nei testi e nei discorsi in italiano, si può notare che non vi sono decisioni "perentorie" ma, anzi, possibili ed ipotetiche traduzioni. Considerando i maggiori dizionari della lingua italiana, invece, notiamo come nello "Zingarelli" 2021 si possano contare oltre 2.920 termini di lingua inglese su quasi 145.000 lemmi totali. Nel "Grande Dizionario Italiano dell'Uso" 2007 di Tullio de Mauro, invece, si possono riscontrare 5.850 parole marcate come "ES" (*ndr.* esotismo, forestierismo) con l'inglese come lingua di origine su un totale di 328.387 lemmi contenuti all'interno del vocabolario.

La vera domanda che vorrei sottoporvi in questo numero è: siamo realmente sicuri che tutte le parole inglesi che usiamo comunemente nei nostri discorsi non siano traducibili in qualche modo anche nella nostra lingua? Vi propongo qualche esempio di trasposizione.

Online = in linea/rete, *partner* = socio, *team* = squadra/gruppo, *update* = aggiornamento.

In ambito giornalistico ci si trova davanti anche a termini come *copywriter* (redattore pubblicitario), *news* (notizie) o il più comune *scoop* (notizia di grande rilievo mediatico). ■ [tc&s](#)
[@gianluccastival_consulente](#)





Mentre la **Scuola di Reportage Goffredo Parise** diretta da Maria Rosaria Nevola si avvia alla quarta edizione e sta proprio in questo periodo definendo il calendario 2024, pubblichiamo l'ex aequo vincitore della categoria reportage d'inchiesta che ha premiato lo scorso giugno Giovanni Pezzutto, studente del Liceo Leonardo Da Vinci di Treviso, per lo scritto che vi riportiamo in queste pagine.

Anche quest'anno continua la fertile collaborazione con il presidente Mario Pozza e la Camera di Commercio di Treviso Belluno | Dolomiti che darà tutto il suo appoggio al progetto che espande la cultura del giornalismo d'inchiesta ai giovani studenti della Provincia di Treviso.

www.premiogoffredoparise.it

Il circolo virtuoso

di Giovanni Pezzutto

Una piccola premessa: cosa fareste voi se oggi uno dei vostri dispositivi tecnologici, per esempio il vostro smartphone o il vostro portatile, subisse un danno grave o si rifiutasse completamente di accendersi? No, fermi, non avete capito: lo so a cosa state pensando, ma non è quello che intendo dire. Non sto parlando di cosa fareste teoricamente a mente fredda, ma sul momento, trovandovi privi di un dispositivo fondamentale. Beh, diciamoci la verità, probabilmente correreste a comprarne uno nuovo, magari online, senza nemmeno uscire di casa.

Eppure basterebbe fare un giretto fuori, magari una passeggiata per distendere i nervi dopo aver fatto i conti di quanto dovrete spendere per acquistare un nuovo device (o chiedendovi come potreste sopravvivere per ore senza l'estensione artificiale delle vostre mani). Ed ecco che proprio durante questa passeggiata potreste avere una rivelazione e vedere sotto il velo di Maya dell'abitudine: da un momento all'altro si è palesato davanti a voi un riparatore di elettronica e il vostro dispositivo rotto sta tirando un sospiro di sollievo perché non finirà abbandonato.

Ad essere onesti e sinceri, però, non è che questa rivelazione sia un gran che, e ve lo posso provare. Ho infatti deciso di girare per Treviso in cerca di negozi specializzati nella riparazione di elettronica e, ok, direte voi, i riparatori sono sempre esistiti, ma ormai sono rari.

Beh, non proprio: non ho dovuto fare molta strada per trovare il primo, situato ad appena un isolato di distanza dal mio liceo, in località Santa Bona. si tratta di un piccolo negozio

che oltre a offrire servizi informatici di vario tipo si occupa anche della riparazione di pc desktop e portatili. Forse, starete pensando, è stata solo fortuna. Ma ecco che a due isolati di distanza trovo un altro negozio, sulla Strada Feltrina, questa volta con un'offerta ancora più ricca, dal momento che non solo si occupa della riparazione di smartphone, ma anche di piccoli e grandi elettrodomestici. A questo punto è tempo di dirigersi verso il centro, così decido di andare ancora un po' in giro alla ricerca di qualche riparatore. Ed ecco che senza difficoltà ne trovo un altro a due isolati dalla stazione, in via Sant'Antonino: è specializzato nella riparazione di smartphone e tablet ma oltre a questo si occupa anche della vendita di dispositivi ricondizionati.

D'altra parte, è proprio in quest'ottica che è stata scritta la bozza della proposta di regolamento UE del 31 agosto 2022, intitolata *Designing mobile phones and tablets to be sustainable*, volta proprio a ridurre l'impatto ambientale dei dispositivi mobili, che oramai fanno parte della vita quotidiana di ciascuno.

Se a un primo impatto questa proposta potrebbe sembrare un'inezia in confronto ad altri interventi di tutela ambientale, non si può rimanere indifferenti di fronte a un dato, cioè che il consumo di energia primaria nell'UE per l'uso dei telefoni cellulari nel 2020 nel corso del loro ciclo di vita è stato di 28,5 TWh. Se pensiamo che il consumo medio annuo dell'intera Svizzera ammonta a circa 225 TWh ci rendiamo conto di quanto questo dato sia sconcertante. Quello che più sorprende però è che solo il 26,6% del consumo degli smartphone deriva dall'utilizzo: tutto il resto sono consumi

passivi.

Ecco allora che per ridurre l'impatto sull'ambiente dei dispositivi mobili diventa fondamentale allungare il più possibile il loro ciclo di vita, riparandoli quando sono guasti invece di sostituirli. Affinché questo avvenga sistematicamente è tuttavia necessario che questi prodotti siano progettati fin dal concepimento per essere facilmente riparabili, e proprio qui entra in gioco la proposta dell'Unione Europea.

Secondo la bozza tutti i produttori dovranno fare in modo che ogni elemento di fissaggio sia sostituibile, pertanto non si potranno più usare colle, e dovranno mettere a disposizione dei riparatori professionisti per 5 anni tutti i principali componenti di uno smartphone, come batteria, schermo e scocca, ma anche altri componenti più piccoli. Non solo: scocca e batteria dovranno essere rimovibili come sugli smartphone del passato, e questi due componenti dovranno essere resi disponibili anche agli utenti finali, a meno che la batteria non sia in grado di mantenere almeno l'80% di capacità dopo 1000 cicli e che il telefono sia waterproof, quindi certificato IP68. Tutti i pezzi di ricambio dovranno essere facilmente reperibili e acquistabili sui siti dei produttori.

Il regolamento però si spinge oltre: per 7 anni, infatti, i produttori dovranno fornire ai riparatori professionisti il supporto tecnico (a pagamento) per la riparazione dei propri prodotti. Ci dovrà poi essere la possibilità di consultare i dettagli sull'usura della batteria, in modo che il consumatore che compra un prodotto usato o ricondizionato possa accertarsi che la questa sia in buono stato.

A ogni modo, come insegna la saggezza popolare, "prevenire è meglio che curare". Per questo la nuova bozza mira a fare in modo che gli smartphone non necessitino affatto di riparazione: ogni modello dovrà essere in grado di resistere a 100 cadute senza subire danni gravi e di resistente almeno agli schizzi e alla polvere, quindi dovrà essere certificato IP53. La batteria dovrà assicurare almeno l'80% di capacità residua dopo 500 cicli.

Se questa proposta venisse attuata, sarebbe possibile ridurre notevolmente l'impatto ambientale dovuto all'acquisto di device nuovi, sia perché le persone potrebbero riparare i loro dispositivi guasti con molta più facilità e in modo più conveniente rispetto all'acquisto del prodotto nuovo, sia perché uno scenario del genere darebbe un forte impulso alla vendita di prodotti ricondizionati. D'altra parte, un aumento nelle vendite di dispositivi ricondizionati avrebbe un impatto positivo non solo sull'ambiente, ma anche sui retailer locali, che potrebbero trarne vantaggio, e sui consumatori, che potrebbero acquistare i dispositivi a prezzi vantaggiosi.

Questo approccio non è vincente solo in un contesto di vendita diretta al consumatore, ma anche in ambito aziendale. Infatti, sebbene sia comunemente ritenuto che il maggior contributo all'impatto ambientale del settore ICT derivi dai data center, il recente rapporto di McKinsey intitolato *The green IT revolution: a blueprint for CIOs to combat climate change* fornisce un quadro molto diverso del problema. Quello che emerge dalla ricerca è che nel computo delle 350-400 milioni di tonnellate di CO2 all'anno che le imprese producono a causa della componente tecnologica, l'impatto dei device aziendali, quelli che vengono usati quotidianamente dagli utenti finali, supera di 1,5/2 volte quello dei data center. Un dato logico, a pensarci, visto che il ciclo di vita di questi dispositivi è generalmente più breve rispetto a quello dei componenti dei data center: si va dai 2 anni di uno smartphone ai 5 anni di un server da mettere in rack all'interno di un data center.

Quel che è peggio è che secondo lo studio le emissioni pro-



vocate dai dispositivi aziendali sono destinate ad aumentare del 12,8% all'anno, complice anche il sempre maggiore ricorso al lavoro ibrido previsto nei prossimi anni, che richiederà un numero maggiore di device.

Proprio per far fronte a queste proiezioni sarà sempre più importante considerare l'impatto ambientale dei prodotti che si acquistano tra i criteri di scelta, dando peso a fattori come la facilità di riparazione in caso di guasti, all'espandibilità futura e alla facilità con cui possono essere riciclati. Per esempio, suggerisce lo studio, si potrebbero includere nei contratti di fornitura delle clausole che prevedano che i dispositivi al termine del loro ciclo di vita in azienda vengano destinati al riciclo o al mercato del ricondizionato, alimentando un circolo virtuoso in ottica di economia circolare in cui ne beneficiano le aziende, l'ambiente, i riparatori e i retailer che aggiustano i prodotti guasti e vendono il ricondizionato, arrivando al consumatore finale che può scegliere di acquistare prodotti ricondizionati ad un prezzo vantaggioso: così sorridono sia l'ambiente che il portafoglio. Ma qual è il reale impatto dell'acquisto di device nuovi? A darci un'idea più precisa ci pensa il report *Digital Green Evolution* di Deloitte: l'azienda stima le emissioni nel 2022

dovute alla base installata di smartphone nel mondo (4,5 mld) in qualcosa come 146 milioni di tonnellate di CO2 equivalente, di cui l'83% viene prodotto prima ancora che il telefono finisca nelle mani del consumatore, che al momento dell'acquisto si ritrova con un prodotto la cui fabbricazione ha già comportato mediamente l'emissione di un'ottantina di kg di CO2. E non abbiamo ancora considerato l'impatto dell'estrazione delle materie prime, in particolare le terre rare, che avviene spesso in miniere senza alcun tipo di misure per tutelare l'ambiente e i lavoratori, talvolta persino costretti a lavorare in condizioni di schiavitù.

Il dato incoraggiante è che i consumatori hanno sempre più fiducia nei prodotti ricondizionati e, secondo i dati di Counterpoint Research, sono sempre più disposti ad acquistarli, tanto che la domanda a livello globale nel 2022 è aumentata del 5%.

Ora, se pensiamo a quanti *device* riposano nei cassetti delle nostre case ci rendiamo conto di possedere una miniera di preziosi componenti che potrebbero essere avviati al riciclo, ma anche prodotti ancora perfettamente utilizzabili e rivendibili come usati o ricondizionati. In uno studio condotto da CertiDeal in Italia nel 2022, il 28,7% del campione ha dichiarato di disporre di un secondo telefono, mentre il 58% ha tenuto nel cassetto i vecchi smartphone, mentre solo il 15% li ha ceduti e una percentuale ancora più esigua, il 9%, li ha venduti. I dati che ne derivano hanno dell'incredibile: CertiDeal ha stimato che nel mondo ci sarebbero circa 5 miliardi di cellulari in disuso, sufficienti per coprire l'intera circonferenza della Terra. Se tutti questi dispositivi venissero venduti potrebbero alimentare un fiorente mercato del ricondizionato con grandi benefici per l'ambiente.

Tuttavia, quello che spesso si trascura è il principale motivo per cui tutti questi smartphone finiscono dimenticati nei cassetti: il software. Uno smartphone senza software è un mattone inutile, e spesso le persone sono costrette a sostituire telefoni ancora perfettamente funzionanti perché sono stati abbandonati dai produttori e non ricevono più aggiornamenti, nemmeno le patch di sicurezza. Lo stesso motivo spinge molti utenti potenzialmente interessati all'acquisto del ricondizionato a ripiegare sul nuovo per avere garantiti un numero sufficiente di anni di aggiornamenti: chi compra uno smartphone di tre anni che è arrivato al termine del supporto e non riceverà più aggiornamenti?

Per fortuna ultimamente i produttori hanno fatto molti passi avanti in questo senso, e sono sempre di più quelli che garantiscono 4 o anche 5 anni di aggiornamenti, ma è una tendenza degli ultimi due anni che non potrà mai salvare tutti quei telefoni venduti negli scorsi anni che non vedranno mai più aggiornamenti e che oggi faticano proprio per questo ad essere venduti come ricondizionati.

La stessa UE con la sua proposta di regolamento per gli smartphone ecosostenibili si dimentica del software, chiedendo ai produttori solo 3 anni di aggiornamenti di sistema, assolutamente insufficienti per garantire una seconda vita ai dispositivi come ricondizionati: il rischio è, ancora una volta, di trovarsi dopo alcuni anni con un hardware perfettamente funzionante (i ricambi dovrebbero essere resi disponibili per 5 anni) ma azzoppato dalla mancanza di aggiornamenti. Non solo: questi aggiornamenti dovrebbero anche essere snelli in modo da non impattare negativamente sulla batteria o sulle prestazioni, fattore che altrettanto spesso contribuisce a ridurre la vita utile dell'hardware, poiché il software ha sempre la tendenza, come un gas, di occupare tutto lo spazio, cioè di saturare tutte le risorse disponibili rendendo di fatto i telefoni, soprattutto quelli che costano poco, inservibili dopo pochi anni.

Ed è proprio l'acquisto di telefoni economici che spesso contribuisce a riempire i cassetti delle case di *ewaste*, a causa della loro scarsa rivendibilità e della difficoltà di far trovare loro nuova vita come ricondizionati. Ecco allora che emerge il nodo della proposta UE: chi paga la maggiore sostenibilità se non il consumatore? Oggi infatti una grossa fetta del mercato è fatta di telefoni che costano poco, telefoni che vengono venduti con un margine bassissimo: se i produttori dovessero adeguarsi a quanto ha intenzione di richiedere l'Unione Europea tutti questi telefoni sparirebbero dagli scaffali, perché non sarebbe possibile assorbire i costi derivanti dalla richiesta di maggiore sostenibilità con i margini di oggi.

Tuttavia, se questo a prima vista può sembrare un aspetto negativo, non dobbiamo dimenticare che un aumento dei prezzi dei prodotti nuovi non è necessariamente negativo se poi questi possono trovare una seconda vita come ricondizionati, a patto però che ricevano un adeguato supporto software.

Per fortuna, al di là delle normative, il mercato dell'elettronica di consumo si sta muovendo spontaneamente in una direzione di sempre maggiore sostenibilità ambientale. A gennaio del 2023, dopo due anni di restrizioni pandemiche, finalmente è tornato completamente in presenza il CES, la più grande fiera al mondo dell'elettronica di consumo, che si tiene ogni anno a Las Vegas all'inizio del mese. L'edizione 2023 è stata più viva che mai, con 115.000 visitatori, un numero lontano dai 171.000 del 2020, ma quanto meno incoraggiante. Non è stata però la stessa fiera di in tempo, e forse lo sarà ancora meno nei prossimi anni: quello che è sempre stato un palcoscenico ideale per presentare i nuovi prodotti che si sarebbero visti (e acquistati) durante l'anno, è stato nel 2023 l'occasione per presentare soprattutto idee e visioni per le tecnologie del futuro, con un occhio di riguardo per i grandi temi, come la sostenibilità ambientale. Emblematica l'assenza di alcuni dei brand più blasonati dell'elettronica di consumo, che hanno preferito riservare la presentazione dei loro nuovi prodotti per altre occasioni. Non sono mancati tuttavia prodotti concreti, anche in ottica di sostenibilità ambientale. Uno dei più curiosi è stata la "scrivania-bicicletta" di Acer: si chiama eKinekt BD 3, ed è stata pensata per combattere gli stili di vita sedentari imposti dall'*home working* esploso negli ultimi anni. La caratteristica peculiare però è la sua capacità di produrre energia pedalando, energia che poi può essere utilizzata per alimentare i device appoggiati sopra. Si tratta di un'inezia, è vero, non sarà certo questa scrivania a risolvere i problemi dell'ambiente, ma è un piccolo gesto che ci ricorda che, in fin dei conti, è la somma di tante piccole azioni che può cambiare il mondo. ■ **tc&s**



vuoi conoscere i nuovi cambiamenti del settore doganale?



Via Internati 1943-1945 n.34
Silea (Treviso)

IL CASSETTO DOGANALE PAREASY:
il nuovo servizio PARISI in vista
dei nuovi cambiamenti del settore

webinar gratuito:

Scegli la data a te più congeniale e iscriviti
inquadrando il QR CODE qui a fianco →
o scrivendo a customercare@martinoparisi.com

giovedì 21 settembre ore 10:30/12:30
mercoledì 27 settembre ore 10:30/12:30
mercoledì 4 ottobre ore 10:30/12:30

INFORMAZIONI: +39 340 73 37 607



Mirabilia!

Più di 55 buyer internazionali attendono a Lipari il mondo del turismo, dell'agroalimentare e del vitivinicolo

a cura della R.G.

Un Autunno produttivo e di promozione in vista dei grandi appuntamenti che il nostro territorio avrà, ma anche in vista delle prospettive di crescita che può dare il settore del turismo legato al food and drink e ai siti patrimonio Unesco - evidenzia Mario Pozza, presidente della Camera di Commercio Treviso - Belluno|Dolomiti.

L'isola di Lipari ospiterà dal 16 al 17 ottobre, l'evento "MIRABILIA FOOD&DRINK 2023" B2B Mirabilia giunto alla sua settima edizione e l'XI Edizione della Borsa internazionale del turismo culturale. In particolare nel 2023 l'evento si inserisce anche nel quadro della campagna europea di co-branding di promozione del turismo in Europa *Curious for Well-Cult*, di cui Mirabilia è protagonista insieme alla European Travel Commission e all'associazione europea delle SPA e terme. Difatti è anche previsto subito dopo il B2B a Lipari uno *Study visit in Veneto* dal 18 al 21 ottobre, rivolto ai *buyers* internazionali di USA, Cina ed Israele.

La Camera di Commercio di Treviso - Belluno|Dolomiti è in rete con le Camere di Commercio Italiane all'Estero (Assocamerestero) assieme a Mirabilia Network, associazione nazionale che dal 2012 valorizza il turismo culturale e le eccellenze territoriali collegate ai luoghi Unesco meno conosciuti.

Invito - sollecita il Presidente Pozza - tutte le aziende di Treviso e Belluno ad iscriversi ai due importanti eventi che si svolgeranno a settembre a Lipari.

Iscrizioni in corso www.tb.camecom.gov.it

L'associazione Mirabilia Network organizza, congiuntamente alle Camere di Commercio aderenti e con ASSOCAMERESTERO, l'Associazione delle Camere di commercio italiane all'estero, la VII edizione di "MIRABILIA FOOD&DRINK 2023". Parallelamente organizza la XI Edizione della Borsa internazionale del turismo culturale. I due eventi si svolgeranno nei giorni 16 e 17 Ottobre 2023 sull'Isola di Lipari alle Isole Eolie, sito UNESCO.

La settima Borsa Food&Drink di Mirabilia network si avvale della collaborazione di ASSOCAMERESTERO, per la ricerca e la selezione dei buyer internazionali provenienti da Stati Uniti, Canada, Giappone, Australia, Emirati Arabi, Europa

che saranno a disposizione delle aziende che si iscriveranno ai B2B.

Ancora una volta l'Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'estero collabora con Mirabilia network con la sua competenza e la sua rete per fare della Borsa del Food&Drink un'occasione importante per le imprese del settore!

L'evento B2B nel settore food & drink è riservato a 8 aziende della Camera di commercio di Treviso - Belluno Dolomiti.

L'XI Edizione della Borsa internazionale del turismo culturale e la settima Borsa Food&Drink di Mirabilia network sono un percorso progettuale che coniuga l'offerta turistica dei siti UNESCO

"meno noti" con l'offerta del patrimonio enogastronomico tipico della Dieta Mediterranea, patrimonio immateriale Unesco rendendo visibile e fruibile il collegamento tra territori turisticamente interessanti e accomunati dal riconoscimento UNESCO e la relativa offerta agroalimentare e vitivinicola per proporla ad un pubblico internazionale sempre più attento ed esigente rivolto ad un turismo culturale di grande qualità.

Tutte le informazioni, il programma di massima delle due iniziative ed i servizi forniti con le modalità di adesione sono specificati nei rispettivi avvisi scaricabili nel sito www.tb.camcom.gov.it oppure contattare l'Ufficio Cultura e Turismo tel. **+39 0437 955132** - e-mail monica.sandi@tb.camcom.it



"Mirabilia Network", con questi appuntamenti in Veneto, è promotore di un'iniziativa di carattere internazionale finalizzata alla promozione del turismo europeo rivolto a tre paesi importanti per il turismo mondiale: Cina, Israele e Stati Uniti. Il modello del Veneto costituisce un'eccellenza, ecco perché abbiamo scelto questa area del trevigiano e del padovano per esprimere un modello emblematico e vincente.

- Vito Signati, coordinatore di Mirabilia Network



MARIO POZZA

In Veneto arriva *Curios for Well-Cult* progetto di promozione turistica dell'Europa, sotto l'egida della *European Travel Commission*, i buyer internazionali da Usa, Israele e Cina, grazie ad una rete d'eccezione.

Mirabilia network, Assocamerestero, Camera di Commercio di Padova, Camera di Commercio di Treviso - Belluno|Dolomiti per promuovere le eccellenze del Veneto.

Descrizione

Nell'ambito della campagna europea "CURIOUS FOR WELL-CULT CAMPAIGN 2023 Cultural Paths & Culinary Curious B2B international event" di promozione turistica dell'Europa, avviata congiuntamente dal Network Mirabilia e dall'associazione europea delle SPA resorts - ESPA, sotto l'egida della European Travel Commission, è previsto uno Study visit nella Regione Veneto, nei giorni dal **18 al 21 ottobre 2023**.

I temi dell'evento

La campagna è incentrata sui temi del patrimonio culturale materiale ed immateriale quali i siti Unesco annoverati nella rete Mirabilia, nonché sul benessere e la gastronomia.

Cosa assaporeranno i buyer

I destinatari del tour - organizzato tra Montegrotto, Abano Terme, Castelbrando e le colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene sito Unesco, da Venicepromex, l'agenzia per l'internazionalizzazione e dalla Camera di Commercio di Padova, in collaborazione con la Camera di Commercio di Treviso - Belluno|Dolomiti - saranno i buyer internazionali provenienti da Stati Uniti, Cina ed Israele, i quali con l'occasione visiteranno Abano Terme e Montegrotto ed usufruiranno dei relativi trattamenti termali di alta qualità, saranno ospitati presso il prestigioso Castelbrando in provincia di Treviso e si recheranno nelle colline del Prosecco per le migliori degustazioni. ■ [tc&s](#)



Il Presidente Assocamerestero e Camera di Commercio di Treviso - Belluno Dolomiti Mario Pozza introduce così l'appuntamento che apre l'autunno: *Camera di Commercio di Treviso - Belluno Dolomiti, Camera Commercio di Padova, Venicepromex, Mirabilia network, Assocamerestero e la campagna europea 'Curious for well-cult' di promozione turistica dell'Europa, sotto l'egida della European Travel Commission, è la rete eccezionale che ho voluto qui in Veneto per promuovere con assoluta determinazione e sinergia i siti Unesco della rete Mirabilia, identificando l'ambito del benessere e della gastronomia. Avremo buyer internazionali dagli Stati Uniti, Cina e Israele. Così Abano Terme, Montegrotto terme, Castelbrando e le colline Unesco del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, saranno gli scenari di accoglienza e di promozione verso i buyer internazionali per rappresentare il patrimonio culturale, materiale e immateriale che, con assoluto orgoglio, andremo a presentare agli occhi del mondo.*

Materiali, tradizioni e identità del design montano



Ospitata nel polo fieristico di Longarone, ai piedi delle Dolomiti, Arredamont porta in mostra l'uso sapiente del legno, delle pietre naturali, del ferro battuto, dei tessuti pregiati per celebrare il fascino di un ambiente unico come la montagna. L'essenza dello spirito montano è custodita nelle infinite possibilità applicative di questi materiali dalla bellezza autentica, che danno vita a mobili e complementi di arredo dotati di uno stile inconfondibile.

Tavoli e sedie in legno invitano a una convivialità calda, intima e avvolgente.

Letti, armadi e credenze trasmettono il valore della solidità, la stessa tipica degli abitanti di queste zone, insieme alla loro riconosciuta cura nei dettagli e all'attenzione per le cose semplici. Tessili in fibre naturali e complementi, tra cui i tantissimi oggetti fatti a mano, raccontano di un'innata passione per l'artigianalità e di antiche tradizioni, oggi sempre più preziose. Ogni pezzo d'arredo in esposizione cattura l'essenzialità del design montano e invita i visitatori a riscoprire il fascino tipico di uno stile unico al mondo. ■ tc&s

I numeri 2022

224

Espositori
da 10 Regioni italiane
e 7 Paesi Esteri

Oltre 25.000

Visitatori

17.000 mq

Superficie espositiva

Settori espositivi

- Mobili e arredi per la casa di montagna
- Pavimenti e rivestimenti
- Stufe, caminetti e sistemi di riscaldamento
- Serramenti porte scale
- Arredo bagno
- Materiali per il restauro edilizio
- Tessuti e complementi



**DOLOMITI
BELLUNESI**
The Mountains of Venice

longaronefiere.it

DOLOMITI HO.RE.CA.

**3^a Fiera
per l'ospitalità
e la ristorazione
in montagna**

2. 3. 4 Ottobre 2023

Longarone, BL

Orari

lunedì e martedì 10 > 18.30
mercoledì 10 > 16

**RISERVATO
AGLI OPERATORI
DEL SETTORE
HO.RE.CA**



Con il patrocinio di



ARREDAMONT

arredamont.it

45^a Mostra Nazionale dell'arredare in Montagna

28 ottobre — 5 novembre
2023
Longarone — BL

—
feriali
14 > 19
sabati, domeniche e festivi
10 > 19



Salta la fila!
Inquadra
il QRCode
e prenota
il tuo ingresso.



Con il patrocinio di



In concomitanza con



**18^a Fiera
d'arte moderna
e contemporanea**



La Ludopedagogia a casa. Un regalo e un'opportunità

*Giocare è guardarmi un'altra volta, una volta in più ripetutamente.
Qualche volta incontrarmi con me e chissà qualche volta
incontrarmi in te o in qualcun altro, dentro di me.*

di Riccardo Sacilotto

Ho mosso i miei primi passi a Casier, iniziando a lasciare le mie orme qui e là per il mondo. Conoscendo persone diverse che hanno trasformato queste orme. I primi passi erano insicuri ma ben definiti. Non credevo potesse esistere qualcosa di diverso da quello che succedeva qui. Pian piano, camminando, correndo, saltando, sbattendo, frenando queste orme sono diventate qualcosa di nuovo e inaspettato. Il centro Italia mi ha fatto scoprire la diversità e bellezza di essere italiano conoscendo le diverse culture del nostro paese. La Spagna mi ha mostrato per la prima volta il diverso,

mentre l'Uruguay mi ha fatto vedere il gioco cambiando radicalmente le mie orme, non solo nella forma ma anche nella profondità. Orme che mi hanno portato in Germania, dove mi trovo attualmente, insegnandomi la razionalità mischiata con la libertà.

Ogni passo è stato così intenso e pieno che mi ha permesso di osservare e vedere il mondo con altri occhi. In Uruguay incontro la Ludopedagogia apprendendo metodologia e tecniche a me sconosciute.

Per Ludopedagogia, si intende la costruzione di un "sapere" e di un

"fare" capace di trasformare la realtà e dare l'opportunità di sperimentare nuove forme di incontro e conoscenza, rivedendo ruoli e ridisegnando relazioni educative.

Ludopedagogia è il nome che è stato scelto per identificare un modo di operare in gruppo, centrato sul gioco, intendendolo come spazio privilegiato per il significato permanente della realtà che abitiamo.

La Ludopedagogia trova la propria fondatezza nel 1979 con il centro di ricerca e formazione "La Mancha".

Continua a camminare attraverso paesaggi diversi, nutrita da tanti compagni di strada che l'hanno alimentata, arricchita, curata e provocata.



Riconosciamo tra i tanti contributi ed aspirazioni, due delle sue basi concettuali e operative: l'educazione popolare di Paulo Freire e la Psicologia Sociale del Rio de la Plata. Quello che condividiamo qui di seguito è un insieme di concetti, un'approssimazione (speriamo "sentiludicopensante", parafrasando Eduardo Galeano) di ciò che abbiamo imparato e siamo riusciti a mettere in parole in questi anni di trama condivisa. Ludopedagogia (Lp) è una proposta in costruzione permanente, che permette di affrontare processi collettivi incentrati sul gioco come veicolo da cui operare, alla ricerca di un'azione trasformativa che permetta di sperimentare altre modalità di connessione con gli altri, con noi stessi, con la realtà di cui siamo parte. Da uno spazio laboratoriale, "realtà ludica", dove gioco e conoscenza si incontrano, mettendoci in gioco e impegnandoci nell'opportunità di indagare altri modi di guardare la realtà. **Ma cos'ha il gioco di così importante?** Vediamo questa parola sempre con sfumature infantili e fiabesche, cosa che appartiene solo ai più piccolini. Se il bambino ha il piacere di giocare aiutandolo nella sua crescita e sviluppo, per l'adulto può essere mezzo di libertà in situazioni nuove, dove il proprio corpo è parte dell'attività, trasformandosi e scoprendosi di nuovo come bambino. Riuscendo a mettersi in contatto con l'altro e estendendo

i propri limiti. Giocare ti permette di dubitare di te stesso permettendoti di uscire dalle sicurezze e entrando nelle contraddizioni vedendola come una possibilità costruttiva aiutandoci a pensare in maniera diversa aprendoci nuove vie, tutto questo con la leggerezza del gioco.

Da qualche tempo è nata l'idea di riportare il gioco a casa. Io sono cresciuto a Treviso e poi ho imparato e studiato nel mondo e adesso c'è tanta voglia di regalare a quella che chiamo ancora casa una nuova possibilità o una nuova veduta. La voglia di vedere Treviso giocare mi riempie di gioia e di speranza. Per questo a gennaio 2023 abbiamo già fatto un esperimento con l'associazione Liscia e la mia cara amica Cristina Gasparin, giocando con 25 persone in un fine settimana pieno di emozioni e movimenti. Vedere tutto questo realizzarsi a casa è sembrato impossibile. E allora mi sono detto "perché non continuare?". Da quando le mie orme hanno incontrato il gioco, il cammino non è stato più dritto, monotono e insicuro, ma pieno di avventure, di sorprese e soprattutto di vita. Con l'incontro di altre splendide persone ho pensato di proporre fra settembre e novembre altri due laboratori di ludopedagogia.

Gli incontri verranno realizzati con Elisa Marangon, una cara amica con grandi esperienze nel teatro ed esperta in educazione alla teatralità. Insieme cercheremo di utilizzare e integrare le tecniche teatrali per rendere più completo il laboratorio. La voglia è quella di condividere con altri questo pensiero senza aspettarci niente in cambio.

Fernando Ulloa definisce la Ludopedagogia un organismo in movimento.

Si ha bisogno del gioco per rompere i paradigmi e inventare nuove forme di vedere e pensare, apprendere e essere protagonisti a favore del momento culturale in cui siamo. Siano mulini o siano giganti, l'importante è creare la condizione di "stare nel gioco" trovandoci nella realtà ludica permettendoci di comprendere e creare e trasformare, perché per trasformare c'è bisogno di un vissuto e una riflessione.

Non siamo solo esseri istintivi, al di là del riflesso iniziale che ci permette di avvicinarci all'altro e alla vita allo stesso momento, ma siamo soggetti fatti di apprendimento. Soggetti prodotti e produttori del conoscenza. ■ t&S

riccardosacilotto94@gmail.com

Che fine hai fatto?

Quando
30 settembre - 01 ottobre 2023

Dove
Fifth Centro per Danzatori
Scuola di Danza Treviso

Viaggio ludico-teatrale alla scoperta del bambino che eravamo!

Laboratorio di Ludopedagogia, condotto da Elisa Marangon e Riccardo Sacilotto, per cambiare prospettiva e disordinarsi attraverso il gioco e la teatralità. Due giorni dedicati alla riscoperta di noi stessi, della nostra creatività e della nostra capacità di comunicare, non solo con la parola ma soprattutto con il corpo.

Info e prenotazioni: mail elymarangon7@gmail.com - cell. 347.9238899
Quota di partecipazione: 80 euro

**Caminante no hay camino
(Viaggiatore, non c'è cammino)**

Viaggiatore, sono le tue orme
il cammino e niente più;
Viaggiatore, non c'è cammino,
si fa il cammino camminando.
Camminando si fa il cammino,
e volgendo lo sguardo indietro
si vede il sentiero che mai
dovrai tornare a calpestare.
Viaggiatore non c'è cammino
solo scie nel mare.

Food workshop: *Bake Therapy,* impasta che ti passa



di Angela Berton
Food blogger
@imangy_foodblog

Una delle cose che mette sempre tutti d'accordo è il pane. È un aspetto della nostra quotidianità che diamo quasi per scontato ma che da decenni determina la qualità della vita delle persone e delle loro relazioni. Prova a pensarci: la primaria misura di benessere di un'economia viene calcolata in base al prezzo del pane al kilo e, sempre in economia, il "paniere di beni" è metodo utilizzato per determinare la spesa tipica del consumatore in un periodo di tempo definito.

Il pane, però, è spesso la misura della bontà o dell'affabilità di una persona che viene appunto paragonata al pane, secondo il famoso detto "essere buoni con il pane".

È così importante che diventa, nella storia dell'uomo, il bene più comune, quello che non può mancare al tavolo dei comensali per accompagnare i nostri pasti.

Per questo motivo deve essere buono.
Deve essere preparato con cura.
Va ricercato con dedizione.

Negli anni ho tentato vari esperimenti ma negli ultimi mesi, giocoforza dettato dalla dipartita del mio unico e preferito pannello di fiducia, ho iniziato a cimentarmi con questa arte fatta di pochissimi ingredienti ma tantissimi accorgimenti che, se non rispettati, possono condurre rapidamente a terribili epic fail (magari dopo averci lavorato sopra 2 giorni).

E quanta soddisfazione quando riesce! Quando ti riempi le mani di una pagnotta ben cotta e fragrante, preparata seguendo un codice di regole fatto di percentuali che si trasformano in grammi che hai impastato con energia e che ti hanno, in qualche modo, portato in una dimensione parallela. Quasi fosse un miracolo.

Sono sempre più convinta che dovremmo *porre più attenzione alle fonti del nostro benessere* il quale, personalmente, passa proprio attraverso la preparazione del pane fatto in casa o di altri tipi di impasti lievitati.

Proprio perché il mio *ikigai* è "dare benessere e gioia, togliendo stress, attraverso il cibo" ho da qualche mese perfezionato un workshop che ha proprio questo scopo. Si chiama "**bake therapy**".

Da dove nasce? Dall'idea che anche un impastare ti può cambiare la giornata. Per me è stato quello di un pan brioche impastato in una giornata triste e con la planetaria rotta.

Avevo tutti gli ingredienti e sono partita impastando a mano e quando ho iniziato ad inserire il burro morbido, la sensazione che si è sprigionata nelle mani è stata affascinante e a tratti sconcertante.

L'impasto ha cominciato a rovinarsi, a stracciarsi ma piano piano, grazie all'azione meccanica delle mani e del loro calore, il burro è stato completamente assorbito e si è creato uno degli impasti migliori che io abbia mai percepito al tatto (merito, va detto, anche di farine, uova e burro di qualità!).

Li il lampo: "no ma questa cosa è una figata".
La mia giornata si è svoltata.

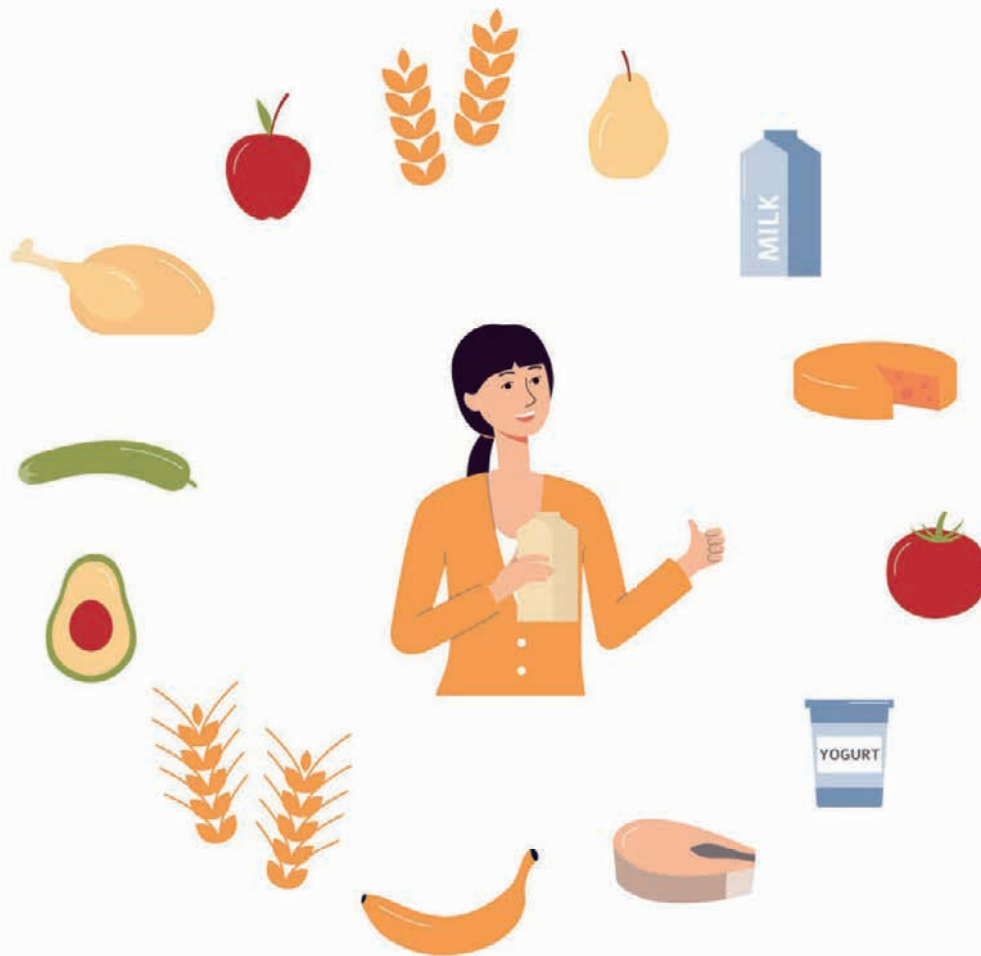
Ho seguito le lievitazioni, ho formato i pangoccioli, cotti al punto giusto e assaporato quella soffice nuvola burrosa piena di gocce croccanti al cioccolato. Quel giorno è iniziato il pensiero di costruzione del corso di *bake therapy* perché il benessere va cercato e condiviso, se possibile. E durante il corso si impasta insieme, si fa colazione, si inforna e ci si divide il bottino frutto delle nostre "fatiche".

Quindi: no, la manipolazione sensoriale non è una cosa riservata ai bambini delle scuole montessoriane. Fa bene anche ai "grandi": per scaricare un po' di tensione, attivare la creatività, liberare energie compresse nel nostro corpo.

Ma alcuni sono molto occupati a prendersi troppo sul serio e a precludersi piccole occasioni per lasciarsi andare allo stupore di quello che le nostre mani possono creare e per divertirsi un po'. Per chi invece vuole cimentarsi, sa già dove citofonare per organizzare insieme piccoli momenti di gioia e grande soddisfazione al palato (e alla mente, ovviamente). ■ **tc&s**



Nutrizione Funzionale: Cosa fare prima di iniziare



La dr.ssa Nadia Sorato è Biotecnologa e Biologo Nutrizionista e da 3 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 relattrice 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)

di Nadia Sorato

Il mese di Settembre rappresenta per molti il ritorno ai ritmi frenetici della vita: lavoro, scuola, impegni, giornate piene e tante corse. Rappresenta anche il mese della ripartenza, una sorta di Gennaio d'autunno, e non è un caso che spesso si decida di intraprendere un percorso nutrizionale proprio al rientro dalle ferie e quando tutto torna alla "normalità".

C'è però qualcosa che sarebbe opportuno fare prima, o in concomitanza con l'inizio di un percorso nutrizionale. Che

tu voglia perdere peso o sfruttare la nutrizione funzionale per la gestione di una patologia, la forza di volontà non basta. Può essere sufficiente nel breve termine, per vedere i primi risultati, ma non lo è mai a lungo andare. Per questo motivo, spesso e volentieri, i percorsi si interrompono, i risultati non si consolidano e tutti gli sforzi fatti sembrano esser stati inutili.

Qualsiasi percorso tu voglia intraprendere, la cosa più importante è lavorare sulle abitudini. Per fare questo è neces-

sario creare un ambiente adatto a far radicare nuovi comportamenti, più sani e coerenti con l'obiettivo che vuoi raggiungere e mantenere.

Quando inizio il percorso con un nuovo paziente e affronto l'analisi delle abitudini alimentari, chiedo sempre: "Cosa mangia?" (a colazione/pranzo/cena).

Forse ti sorprenderà, o forse no, la risposta che ottengo più spesso è: "Quello che c'è in frigo". La maggior parte dei pazienti, all'inizio, non sa dirmi come mangia abitualmente, addirittura non ricorda cosa ha mangiato la sera prima. Molti non organizzano la spesa, né tantomeno la dispensa, non consumano verdure perché non le hanno preparate e utilizzano prodotti confezionati perché hanno scordato di comprare quelli freschi.

Tutto questo succede perché l'alimentazione non viene PENSATA, ma lasciata in disparte come l'ultima delle preoccupazioni giornaliere.

Se vuoi intraprendere un percorso nutrizionale per qualsiasi motivo, la prima cosa che devi fare è iniziare a pensare all'alimentazione e alla sua organizzazione esattamente come programmi gli spostamenti dei bambini o una riunione di lavoro. Ti potrà sembrare faticoso inizialmente, una responsabilità in più, che però con il tempo diventa routine.

Iniziare un percorso con un professionista può aiutarti soprattutto nella pianificazione del menù. Nel mio modo di lavorare, ad esempio, fornisco sempre ai miei pazienti dei piani nutrizionali giornalieri con più opzioni. Questo significa che giorno per giorno sanno come dovrebbero abbinare gli alimenti e cosa dovrebbero mangiare e ciò risulta molto utile anche per la programmazione della spesa.

Avere sottomano una dieta stampata, può tuttavia non essere risolutivo. Se nel breve termine la precisione, la motivazione e la costanza permettono di raggiungere ottimi risultati e di risolvere molti problemi di salute, nel lungo termine è necessario consolidare le abitudini corrette e adatte al proprio stato di salute. Sprono sempre i miei pazienti a creare fin da subito un ambiente ricettivo alla programmazione e alla pianificazione, in modo che pian piano diventi routine.

Iniziamo allora con qualche consiglio pratico anche per te.

Prima ancora di pensare al menù, alla lista della spesa e a mille ricette da provare, devi procedere verificando lo stato della tua cucina.

Ecco, in ordine, le cose da fare:

1. Verifica di cosa già disponi in dispensa, frigo e congelatore. Controlla le date di scadenza dei prodotti, elimina quello che non è più buono, segnati cosa deve essere consumato a breve.

2. Procedi con una accurata pulizia della dispensa, del frigo e del congelatore. Dedica periodicamente del tempo a questi compiti ingrati, che però ti consentiranno di conservare al meglio materie prime e preparazioni.

3. Verifica lo stato di usura dei tuoi utensili, elimina ciò che non è più utilizzabile o potrebbe rilasciare sostanze tossiche (pentole e teglie antiaderenti graffiate o bruciate).

4. Verifica lo stato di igiene degli utensili e degli elettrodomestici, procedendo ad una accurata pulizia laddove necessario. Ricorda che la vita degli oggetti a tua disposizione dipende da come li tratti nel tempo.

5. La verifica di ordine e pulizia deve sempre essere fatta PRIMA della spesa e PRIMA di procedere alle fasi di cottura: non è piacevole ritrovarsi con un forno da pulire a fondo proprio quando ci devi cuocere qualcosa!

L'ordine e la pulizia sono importanti per evitare l'accumulo di sporcizia che può portare ad un rapido degradamento dei prodotti alimentari; evitare contaminazioni pericolose per la salute; avere sempre sotto controllo le date di scadenza dei prodotti disponibili in casa; conservare correttamente gli alimenti e prolungarne la loro durata e commestibilità.

Un ambiente pulito, con gli alimenti giusti conservati correttamente, è di fondamentale importanza per non arenarsi subito.

Pensa se, nonostante la dieta consegnata da tuo nutrizionista ti dica cosa fare e nonostante tu abbia fatto la spesa come indicato, tornassi a casa e ti ritrovassi con il petto di pollo che puzza in frigo perché abbandonato lì da tre giorni o i cereali in dispensa con gli insetti. Non solo tutto ciò non è piacevole e può indurti a mandare la dieta a quel paese, ma rappresenta anche uno spreco di risorse e di denaro.

Vediamo quindi come affrontare in modo corretto le fasi di pulizia e riordino.

1. SVUOTA LA DISPENSA DEI CIBI A LUNGA CONSERVAZIONE

Verifica le date di scadenza ed elimina i prodotti scaduti. Controlla che le confezioni di quelli ancora buoni siano integre, eventualmente trasferiscine il contenuto in vasi di vetro a chiusura ermetica ove necessario, ricordando di

appiccicare una etichetta con riportato il contenuto, la scadenza ed eventuali altre informazioni importanti.

Pulisci accuratamente tutti gli anfratti, aspirando, spolverando e lavando le superfici con acqua calda e bicarbonato o acqua e aceto.

A pulizia terminata disponi le confezioni ponendo davanti, a portata di mano, quelle aperte o con data di scadenza più breve. Scriviti la lista dei prodotti presenti in dispensa e di quelli mancanti. Sarai così sicuro di acquistare solo ciò che ti serve veramente.

2. SVUOTA, PULISCI E RIORDINA IL FRIGO

Come per la dispensa, svuota il frigorifero: conserva gli eventuali cibi presenti in borse frigo con dei siberini, in modo che non si rovinino per l'eccessivo sbalzo di temperatura.

Lava accuratamente tutti i ripiani con acqua tiepida e bicarbonato o acqua e aceto, risciacqua con una spugna umida e asciugala bene con della carta da cucina monouso.

Verifica la data di scadenza di tutti i prodotti ed elimina rimasugli ammuffiti o dall'odore dubbio.

Riponi gli alimenti seguendo le istruzioni riportate sul libretto del tuo elettrodomestico: sarai così sempre sicuro di aver riposto il cibo nel comparto dalla temperatura più corretta (la temperatura non è uguale in tutto il frigo!).

Tieni davanti, a portata di mano, gli alimenti di più prossima scadenza, eventualmente prepara delle ricette da consumare in pochi giorni: se hai avanzi di verdure puoi preparare una buona zuppa, con avanzi di carne puoi preparare degli straccetti o uno spezzatino o dei rotolini o delle polpette. Se non prevedi di riuscire a consumare tutto ciò che hai preparato, cuoci e poi riponi in congelatore per i momenti di emergenza.

Prepara una lista attenta di ciò che devi acquistare, ed evita di comprare eccessi di cibo: un frigo sporco ed eccessivamente stipato funziona male e consuma molto di più!

Piccolo consiglio. Per evitare di sporcare eccessivamente i ripiani, di solito ci appoggio dei fogli di carta assorbente che aiutino ad assorbire l'umidità in eccesso e a raccogliere eventuali fuoriuscite o gocciolamenti. Questo mi permette di procedere ad una rapida pulizia sostituendo la carta e procedendo al lavaggio dei ripiani un po' meno frequentemente.

3. SVUOTA, PULISCI E RIORDINA IL CONGELATORE

Ripeti il tutto anche per il congelatore. Riordina i cassetti e cerca di tenere separati la carne dal pesce e dalle verdure.

Se trovi vecchie preparazioni o alimenti che non sai da quanto tempo siano lì, lasciali scongelare in frigo: se ancora buoni consumali subito, altrimenti gettali. Buttare il cibo non è mai una cosa bella, ma gli alimenti andati a male non fanno bene alla salute: può servirti ad imparare ad organizzare meglio il tuo congelatore.

Fai una lista di ciò che resta e se ci sono cose che languono da tempo, ma sono ancora buone, inseriscile nel tuo menù settimanale. Eviterai di comprare in eccesso e riuscirai a "dare il giro" a ciò che da tempo conservi sottozero.

Per conservare in prodotti in congelatore, ti raccomando di utilizzare sempre contenitori o sacchetti appositi. Devi avere la possibilità di trascrivere su di essi tutte le informazioni essenziali: contenuto, data di preparazione e di scadenza, eventualmente informazioni su come cucinare o rigenerare il prodotto per il consumo.

4. TIENI DELLE LISTE

Per quanto difficile, cerca di tenere delle liste con il contenuto di dispensa, frigo e congelatore. Ti agevoleranno negli acquisti, ti eviteranno inutili sprechi e ti consentiranno di cucinare sempre il giusto.

Il tempo che dedicherai a queste azioni perlopiù noiose e stancanti, è tempo e denaro che risparmierai nella tua organizzazione successiva.

Ricorda che se per iniziare un cambiamento ci vuole una menta pulita dal vecchio, per iniziare davvero un buon percorso nutrizionale ci vuole una cucina pulita ed organizzata.

Ora che la tua cucina è in ordine, puoi procedere con una spesa pensata e ponderata. Una buona programmazione parte dalla definizione del menù, che consente di sapere in anticipo cosa e quanto acquistare, limitando il più possibile gli sprechi. Se hai in mano il tuo piano nutrizionale, metà del lavoro è fatto: sai già cosa, quanto e quando dovrai mangiare e di conseguenza acquistare.

Ma c'è ancora qualcosa da fare prima di andare a far compere!

1. QUANDO E DOVE FARE LA SPESA

Questo è un punto molto importante e lo metto addirittura prima della scrittura della lista della spesa.

Se hai delle botteghe di riferimento, per esempio il tuo macellaio di fiducia, il fruttivendolo preferito, la pescheria di fiducia, devi sicuramente tenere conto dei loro orari e dei loro giorni di chiusura, cercando di capire quali sono le tue finestre orarie per poter acquistare alimenti freschi.

Devi poi tenere conto che alcuni alimenti possono richiedere una immediata preparazione, come i crostacei, le carni bianche, alcuni vegetali e quindi dovrai avere del tempo, a spesa compiuta, per riporli in maniera adeguata in frigo o in dispensa o per già curarli e prepararli per la cottura.

Sapere quando e dove fare la spesa può condizionare la disponibilità di certi alimenti nella tua dispensa e quindi devi tenerne conto quando pianifichi il tuo menù settimanale.

Per esempio, io so che con buone probabilità riesco a passare in pescheria il sabato mattina sul presto, solo in casi eccezionali il mercoledì mattina presto. Ma so anche che poi il mercoledì non ho tempo per curare il pesce e se lo comprassi resterebbe in frigo fino al giorno dopo perché faccio il pranzo in studio e alla sera rientro tardi. Il fruttivendolo e il macellaio sono chiusi il mercoledì pomeriggio, giorno nel quale mio marito riuscirebbe ad andarci, e quindi so che mi devo programmare la spesa della carne e dei vegetali il lunedì o rimandare il tutto al venerdì. Così come so che privilegerò il consumo delle verdure fresche non appena acquistate, mentre mi riservo quelle cotte nei giorni successivi (anche per organizzarmi con la preparazione).

Quindi, ancora prima di stilare la tua lista della spesa, cerca di capire quando e dove puoi andare a fare la spesa.

2. PIANIFICAZIONE DEI PASTI

Se hai già un piano dietetico predisposto la pianificazione dei pasti ti risulta agevolata, perché sai già che alimenti devi abbinare tra loro in un pasto e quali sono le frequenze dei vari alimenti nella settimana.

Tuttavia potresti esserti accorto riflettendo sul punto precedente, che in alcune giornate vai meglio a reperire certi cibi invece di altri. Verifica le compatibilità tra le tue possibilità di dove e quando fare la spesa e l'organizzazione dei pasti indicata nel tuo piano nutrizionale. Confrontati sempre con il professionista che ti segue per rendere il più possibile agevole l'esecuzione della dieta.

Quando pianifichi i pasti è opportuno inserire anche delle indicazioni sulle quantità che ti possono servire dei vari alimenti, tenendo conto che ogni alimento ha una sua parte di scarto e tenendo presente anche quanti siete in famiglia.

Una fetta di petto di pollo ha molto meno scarto di scampi o gamberi, allo stesso modo un filetto di pesce ha molto meno scarto di un pesce intero.

Definisci le quantità evitando di acquistare prodotti in eccesso, oppure valuta

se acquistare un piccolo eccesso da preparare e conservare in frigo o in congelatore per pasti di emergenza. Buttare cibo non pesa solo sulla sostenibilità ambientale, ma anche sul tuo portafoglio. Ottimizzando la tua spesa puoi anche evitare di sprecare denaro.

Una volta che hai definito le quantità di ciò che ti serve nell'arco della settimana puoi procedere a stilare la tua lista (o le tue liste) della spesa.

3. COME STILARE LA LISTA DELLA SPESA

Se hai correttamente riflettuto sui punti precedenti potresti essere giunto alla conclusione che riesci a fare una sola spesa alla settimana, oppure una spesa base più consistente e degli acquisti di alimenti freschi infrasettimanali.

La tua lista della spesa potrebbe quindi essere composta da più liste con dei giorni definiti in cui utilizzarle.

Alimenti non deperibili come i cereali, la pasta, i legumi secchi o in vaso, possono essere acquistati anche mensilmente; alimenti come il pesce fresco, la carne o gli ortaggi devono essere acquistati settimanalmente o anche più volte nell'arco della settimana. Questo dipende dall'organizzazione delle tue modalità di conservazione: se disponi di un buon congelatore parte delle preparazioni potranno essere congelate e conservate su periodi più lunghi.

Per stilare la lista (o le liste) della spesa ti basterà conteggiare i vari alimenti presenti nella tua pianificazione e per ciascuno sommarne le quantità.

4. FAI PRIMA LA SPESA IN DISPENSA

Esatto! Prima ancora di uscire di casa per gli acquisti, controlla di cosa già disponi. Fermati un attimo e verifica quali sono gli ingredienti, freschi o confezionati, di cui già disponi in casa e procedi anche con la verifica della scadenza degli stessi. Se ti accorgi di avere prodotti in scadenza, provvedi ad includerli nel tuo menù. Verifica di non avere il congelatore pieno di cose già pronte, ma abbandonate a sé stesse: rivedi il tuo menù per includerle in tutto o in parte e dare il giusto ricambio alle preparazioni congelate in precedenza.

So che ti potranno sembrare tante cose, ma puoi affrontarle una alla volta e ti solleveranno dalla costante ansia del "cosa mangio stasera?".

Se vuoi restare aggiornato con tanti contenuti riguardanti l'organizzazione in cucina e la preparazione anticipata dei pasti (Meal Prep) puoi seguire la mia pagina Facebook @sdnsorato. ■ tc&s



Medical Noalese

*I professionisti
del sorriso*

Odontoiatria avanzata

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

*Da oltre 30 anni
esperienza, professionalità
e avanguardia*

Medical Noalese



Odontoiatria Avanzata
Medicina Estetica

direttore sanitario
Dott. Lorenzo Teschioni

Medical Noalese

Via Noalese, 51/a 31100 Treviso
tel. 0422 430205 cell. 338 5217312
studioteschioni@gmail.com studioteschioni.it

Monica Parlati: Con un approccio circolare accompagno il tuo corpo verso leggerezza e definizione



Onora, a novembre di quest'anno, trent'anni di attività rivolti alla cultura estetica che non si lega mai ad un solo sistema risolutivo per sciogliere le imperfezioni dalle nostre forme. Con Monica e la sua realtà estetica *MySelf*, intrecciamo la sua storia personale con quella professionale e facciamo una riflessione nel mondo dei trattamenti estetici che nel tempo si sono modificati, perfezionati essi stessi con l'evoluzione tecnologica, portando l'etica della cura di se stessi come coordinata portante. Qui si bandisce il podio del miglior trattamento, del miglior

macchinario, del miglior cosmetico. È la combinazione delle tecniche ultramoderne ma anche secolari, unite ad un approccio olistico che smuove gli eccessi, gli ingombri dal nostro "tempio".

L'ascolto delle molte parole silenziose che il corpo sa lanciare è la partenza. Lo studio, formato costantemente, di un mixage di tecniche che possono essere manuali o con l'ausilio di macchinari combina cosmesi e profonda conoscenza di ciò che si cela sotto la nostra pelle, sono il centro. Il culmine è una sorta di liberazione dal troppo.

testi di Mara Pavan

Flaconi di Campus alla mela verde appoggiati sui lavelli bianchi squadri, profumo persistente di schiuma da barba Proraso in bella mostra sui pensili in legno scuro e poi quelle imponenti poltrone in pelle color cuoio dove qualche volta capitava che la piccola caparbia figlia dagli occhi scuri ci si addormentasse, raccolta tra i braccioli alti delle sedute che agevolavano la comodità del cliente, mentre papà Lucio faceva barba e capelli ai suoi fedeli clienti, utilizzando le lame Wilkinson.

La storia di Monica Parlato e della sua impresa, che compie questo novembre trent'anni di onorata carriera, parte da via Roccavione a Torino quando non era nemmeno adolescente, e arriva in via dei Dall'Oro a Treviso nel pieno della sua maturità.

Avevo 11 anni quando papà mi faceva andare in negozio da lui. Tra gioco e lavoro simulato, mi faceva lavare teste e imparare i trucchi del mestiere. Quanto mi piaceva.

L'anima piemontese di Monica riempie la boutique estetica che ha aperto lo scorso anno nel centro cittadino spostandosi da via Riccati dopo 17 anni di abnegazione verso la cura delle mani. Il riserbo la colora di una neutralità che cela argute intuizioni, "magari avrò preso da papà era sempre un passo avanti con le proposte, in città era famoso. A Torino ha lanciato la figura dell'hair stylist. Era un uomo calmo e poderoso, dava tutto ma se lo deludevi aveva un'arma speciale: l'indifferenza totale".

Con mamma Anna, Monica, secondogenita tra due fratelli maschi, Luca e Simone, fa i primi corsi di formazione e nel settembre del '94 si unisce in una società familiare che si è spostata più volte di sede nel centro città trevigiano ma ha mantenuto fermo il nome "Studio Cover Nail's" registrato con un guizzo di imperfezione che in fondo le ha caratterizzate. Nel 2000 le vicende portano mamma a Roma e Monica decide di fondare la sua realtà professionale, aggiustando il nome, "Cover Nails", e spostandosi in via Riccati da sola.

L'esperienza con Monica non è mai fine ad imbellettare le estremità del corpo femminile, a partire da quei piccoli magneti che si è usato colorare fin dagli anni '50, vede una possibilità di espressione continua, accompagnandoci a sentire cosa dicono queste nostre mani: in questi anni ho registrato in maniera involontaria la gestualità, la morbidezza o la rigidità con cui mi viene avvicinata la mano, riconosco l'apertura o la misura del controllo dall'inclinazione con cui si avvicinano alle mie per abbellirle. La mano dice tutto di noi, ci racconta come facciamo le cose.

Se dalle mani è partita, al corpo era destinata.

Già da ragazza ammicca al mondo della moda, sfilando per qualche brand, il suo corpo perfetto piaceva agli stilisti che le creavano addosso i modelli.

La vita da avventuriera non confaceva alle sue proiezioni, così recupera il sogno di avere uno spazio suo dove poter trasmettere la sua idea di bellezza e cura del corpo a tutto tondo.

All'inizio del 2023 apre con *MySelf*, una dichiarazione di ripartenza e un'idea olistica di lavorare sul corpo di donne e uomini. Una boutique in miniatura che offre una panoramica completa dei trattamenti sia manuali sia con l'ausilio di macchinari sempre tecnologicamente aggiornati, dalla radiofrequenza alla pressoterapia, dal vacuum al laser per l'epilazione definitiva.

Spesso le clienti arrivano con il desiderio di risolvere un inestetismo localizzato o pervasivo, pensano al massaggio, all'uso di quello specifico trattamento che tanto bene ha funzionato con l'amica. Ma ogni corpo è unico e risponde a



determinate sollecitazioni in modi molto diversi. Qui si tratta di affidarsi, certi di una professionalità che sa valutare perfino le resistenze interne al dimagrimento o al grasso posizionato in modo spiacevole, proprio lì.

Impariamo che la pelle se non viene prima esfoliata non assorbe le sostanze funzionali delle creme utilizzate ma nemmeno i macchinari avranno la loro efficacia completa, così con lo scrub corpo unito ad un piacevole massaggio Monica accompagna sempre ogni azione rivolta al vostro corpo, assicura il miglior risultato.

Il corpo teso e lo stile di vita trattengono, non solo liquidi, a volte spietatamente.

Ogni donna ha in sé una sfida che va accompagnata al rilascio, per liberarsi dai chili, degli inestetismi localizzati, dall'edema, dall'atonia tissutale che risultano in più, o che vorremmo in meno, per il nostro corpo per poi riflettersi nel viso, *quando la nostra mente e il nostro corpo stanno bene è la luce del nostro viso a sprigionarlo.*

Primo screening gratuito.
Benvenute in voi stesse. ■ tc&s

@myself_treviso_

Workshop:

L'arte dei sogni

di Maria Mayer



L'arte dei sogni



La bellezza dei sogni sta nel realizzarli e io ti insegno come realizzare il tuo durante il wedding week autunnale in programma per il 14 e 15 ottobre.

Un fine settimana destinato alle coppie di fidanzati che desiderano organizzarsi il loro matrimonio in autonomia, durante il quale oltre ad essere protagonisti del sì, diventeranno da me guidati, designer e planner del loro progetto nuziale.

Arte dei sogni è un workshop unico, quasi sperimentale per l'approccio immersivo, pratico-tecnico e creativo, rivolto agli sposi creativi che vogliono vivere appieno e con maggiore consapevolezza e serenità i passi verso la celebrazione delle nozze.

Un viaggio all'insegna dell'esplorazione e alla scoperta di sé, dei propri valori e delle proprie caratteristiche, che una volta individuate diventeranno gli **ingredienti fondamentali per un progetto di nozze che mira a distinguersi e valorizzare l'unicità dei protagonisti. Un appuntamento per tutte quelle coppie che fuggono all'omologazione e dai modelli popolari che la società odierna rincorre.**

Durante il workshop gli sposi scopriranno i colori personali tramite un'analisi di armonia cromatica e con essi verrà creata la palette di coppia utile per il progetto.

Faranno gli esercizi per individuare le parole chiave che racconteranno la loro storia, riceveranno gli strumenti pratici per distribuire correttamente il budget, e svelerò a loro i trucchi per l'accoglienza perfetta, dov'è per perfetta si intende in sintonia con voi.

Ci soffermeremo anche sull'argomento dei cliché, che spesso ostacolano l'autoespressione, e partiremo dalla tradizione, per *cogliere quanto sentiamo veramente nostro e quanto corrisponde solo alle aspettative degli altri.*

L'intento del corso è rendere autonomi gli sposi, guidarli nelle scelte, aiutarli a comprendere quali fornitori scegliere, come distribuire l'investimento in modo corretto, delineare la timeline della giornata e il tableau de mariage. Partecipando a questa esperienza di formazione unica del suo genere, avranno accesso anche a file utili per realizzare moodboard ispirazionale e a guide operative per i fornitori che si occuperanno del loro matrimonio.

Per completare l'esperienza ci sarà anche la possibilità di partecipare ad una cena esperienziale, solo su prenotazione. Una sorta di test per saggiare l'armonia generale, immersi in un'atmosfera cerimoniale, per osservare la coerenza dell'insieme circondati da una certa varietà di simboli in cui gli sposi potranno rispecchiarsi. Sarà come mettere un piede dentro alla nuova casa interiore, presi in braccio da qualche consapevolezza in più.

In preparazione al workshop, una volta confermata l'adesione, sarà richiesto di compilare un questionario e fornire materiale fotografico utile all'organizzazione dei lavori. Alla conclusione del workshop, le coppie avranno l'opportunità di confrontarsi con me per affrontare tutte le domande e dare forma al loro progetto. ■ t&S

Per ulteriori informazioni, i potenziali partecipanti sono invitati a esplorare le piattaforme dedicate a questa esperienza formativa trasformativa:

www.artedeisogni.com

@mariamayer_artedeisogni



Astrologica



Il film di Barbie e il sodalizio artistico e sentimentale di Gerwig/Baumbach

di Paola De Paolis Foglietta
www.gettipois.com

Se non avete visto altri film di Greta Gerwig e Noah Baumbach dovrete farlo per via del loro approccio realistico, anche quando affonda nell'assurdità. La sapienza di questi due registi- e sceneggiatori- che nella vita hanno una relazione romantica e un figlio comune, sta nel loro spirito critico e nell'onestà intellettuale con cui analizzano i temi concreti della vita reale e quotidiana.

Il film "Barbie" vede Greta Gerwig come regista, oltre come sceneggiatrice e Noah Baumbach partecipa alla sceneggiatura.

Da due come loro non potevamo certo aspettarci un film su Barbie frivolo oppure fantastico. Esso infatti affronta il problema dell'identità dell'essere umano che prende coscienza di sé stesso e del potere integrato della propria interiorità. Inoltre, nello specifico, affronta la condizione del femminile oggi e di come le pressioni sociali agiscano su di essa portando una serie di paradossi e contraddizioni dai risultati fuorvianti e dolorosi. Anche la figura di Ken si interroga, anche se rimane sullo sfondo.

Il focus del film culmina nel discorso centrale di una delle protagoniste. La donna deve essere magra, ma non deve dire

di volerlo, bella ma non seduttiva con gli altri uomini. Deve essere in carriera, ma prendersi cura di tutti. Deve farsi strada nella vita, ma non essere competitiva ecc. insomma deve essere PERFETTA. Un po' come la Barbie, senza cellulite e dal sorriso ieratico e incorruttibile.

Siccome dobbiamo parlare di astrologia mi fermo a parlare del film, che in realtà non mi è piaciuto molto, dal punto di vista cinematografico (e non mi riferisco alla fotografia così satura di irrealistico colore), perché ho cercato nei temi natali della coppia Gerwig/ Baumbach cosa raccontava il loro femminile.

Greta Gerwig ha una Luna in Gemelli- purtroppo non avendo l'ora di nascita non è possibile sapere né ascendente né domificazione- e Venere in Vergine congiunta a Mercurio. Entrambi i pianeti soffrono in quei segni, da una parte perché la Luna che esprime l'intimità emotiva e la sensibilità, nel segno dei Gemelli, tende ad intellettualizzare le emozioni o peggio a non entrare veramente in contatto con esse, ascoltando i bisogni emotivi. Dall'altro Venere è in caduta nella Vergine che sterilizza lo slancio erotico per invece eccellere nel senso critico e nella discriminazione, più che nella fusionalità



dell'affetto. Questi due pianeti sono in quadratura, quindi in un aspetto difficile. Ciò significa che la difficoltà insita nella madre della Gerwig, che è anche sua, è di mettere insieme le due parti femminili tra il matero e l'erotico. Essere madre o essere una donna che vive le proprie emozioni, essere protettiva o amare il proprio corpo, accettare la propria femminilità o la maternità nutritiva. Questi aspetti possono anche essere conciliati e molta gente lo fa, ma per la nostra regista diventano uno spinoso contrasto. Con questo aspetto una donna fa fatica a sentirsi appagata da un rapporto affettivo, perché questo conflitto la intrappola tra il ruolo e il bisogno di essere sé stessa.

Riguardo Noah Baumbach prima voglio ricordare il suo meraviglioso film *Marriage Story*, in cui vi è sempre un discorso centrato sulla donna. Questa volta è l'avvocata Nora (Laura Dern) che parla a Nicole (Scarlett Johansson) che sta separandosi e le dice: "Noi donne non possiamo permetterci di dire che beviamo vino e insultiamo i nostri figli, noi dobbiamo essere perfette, ad alto livello. Perché ad un uomo si perdona l'imperfezione, siamo indulgenti, una donna, no, non può farlo. Che sia per il retaggio giudaico cristiano della vergine Maria?" Si interroga l'avvocato: *lei ha sopportato tutto di suo figlio in silenzio e Dio davvero? In paradiso? Non l'abbiamo mai visto, non pervenut. Non si è preso neanche la briga di scoparla* (cit).

Ci troviamo di fronte ancora a questo discorso della perfezione della donna e delle aspettative a cui essa è sottoposta nella società. Lavora, gestisce la casa, cresce i figli, si tiene curata e magra, sopporta il compagno, fa corsi di autocoscienza e in tutto questo viene perennemente criticata. Dalle amiche perché parla sempre dei figli, dalle zie perché non segue abbastanza i figli, dai mariti perché è pedante e così

via.

Noah Baumbach, da parte sua, ha una Luna in Capricorno che parla di una madre sacrificata e di una emotività compromessa dai sensi del dovere nei suoi confronti e in generale di una incapacità di essere felice e libero, senza pensieri. E poi di una Venere in Ariete, già vessata di suo perché in esilio, congiunta a Saturno. La congiunzione di Venere e Saturno è spesso significato di ascetismo, di rinuncia al piacere. Credo che quest'uomo conosca davvero l'infelicità, nonostante abbia una grande forza d'animo e un grande equilibrio mentale. Il suo femminile è davvero in croce e l'unica strada è quella della spiritualità o dell'arte.

L'arte permette di trascendere e dare un senso paradigmatico al proprio dolore, sublimandolo in lezioni molto profonde che cambiano la propria vita e quella degli altri.

Quindi questi due registi condividono la difficoltà di vivere liberamente, in modo spensierato e appassionato la propria affettività e le proprie emozioni, nello specifico la propria parte femminile, che è intrappolata da un eccessivo intellettualismo da una parte, e senso del dovere o di colpa, dall'altro.

Il loro sforzo congiunto, proiettando all'esterno tale doloroso meccanismo interiore, desidera liberare la figura della donna, da sempre minacciata dal serpente, come nell'iconografia dell'arte religiosa occidentale, ma anche come antichissima visione archetipica. Barbie, con la sua frigidità fatta di plastica e autoreferenzialità narcisistica, spacca le barriere del suo ego per essere una persona palpitante, vera, calda, che "sente" le proprie emozioni, che vuole essere umana. E che permette a sé stessa di piangere e di accettarsi compassionevolmente. Proprio come Pinocchio, diventare un essere umano e non meccanico. Ditemi, non è la storia anche della nostra vite? ■ **lc&s**

Femminicidi e identità di genere



di Cinzia Mion

Il recente femminicidio che ha visto come vittima una ragazza di 29 anni incinta di sette mesi, di nome Giulia, ha sconvolto il Paese e non solo. Aldilà dell'attenzione morbosa che ha suscitato dobbiamo sapere che a tutt'oggi è il quarantatreesimo caso dall'inizio dell'anno. Ma quando uscirà questo articolo probabilmente purtroppo questo numero sarà già superato.

Il **femminicidio** è un termine specifico che definisce in maniera non neutra gli omicidi contro le donne, in tutte le loro manifestazioni, per motivi legati al genere. Quasi sempre ad opera dei compagni o da parte soprattutto degli ex. Quante volte abbiamo sentito dire: lei lo lascia e lui l'ammazza!

Il termine "genere" sta ad indicare l'identità di genere su cui sarà necessario dare qualche delucidazione perché su questa definizione sono sorte moltissime deformazioni informative, quasi tutte in malafede.

Simone de Beauvoir aveva detto che "femmine" si nasce e "donne" si diventa, ovviamente anche "maschi" si nasce e "uomini" si diventa. Il passaggio dall'identità sessuale, biologica, all'identità di genere che è invece culturale è lento e dipende dal contesto socio-storico-culturale di appartenenza. Tutti noi sappiamo infatti che per una donna è diversa l'identità di genere in un paese occidentale o, per esempio, in Arabia Saudita. È un'identità che matura, processo che va costruito e accompagnato, al fine di raggiungere delle identità il più possibile rinnovate e lontane dai vecchi stereotipi ma anche critiche nei confronti dei modelli offerti dai media che rischiosamente vengono assorbiti acriticamente dai bambini e dalle bambine se non ci sono i filtri offerti dai genitori o dalla scuola.

Le discriminazioni di genere e gli stereotipi sessisti sono duri a morire anche se l'emancipazione femminile, cominciata lentamente in Italia negli anni sessanta ad opera del movimento femminista, ha permesso di fare notevolissimi passi avanti. Il fenomeno del maschilismo rimane però ancora fortemente sullo sfondo.

Stereotipi sessisti

Maschio: razionalità, iniziativa, responsabilità, protagonismo, decisionalità, forza (non solo fisica: sesso forte, non aver paura), competitività, **machismo**, ecc

Femmina: sentimento, emotività, dolcezza, adattamento, accettazione, sensibilità, sottomissione, arrendevolezza, acquiescenza, **angelo del focolare**, ecc

Questi stereotipi di genere vengono assunti inconsapevolmente fin dalla nascita. Le pratiche di accudimento, i giochi e i giocattoli messi a disposizione, i primi divieti e i permessi, le emozioni legittimate e quelle tacitamente interdette, sono tutte variabili intrinseche di stereotipi.

Ci sono delle frasi che un tempo, ma secondo me qualche volta anche adesso, vengono pronunciate in famiglia e che vengono recepite dai soggetti in crescita come vere e proprie "ingiunzioni":

- non piangere, non sei una femminuccia...
- non devi aver paura, solo le femmine hanno paura (in un colloquio solo così si svaluta il genere femminile e si costruisce una "gabbia" per quello maschile)...
- gli uomini non chiedono mai...
- eppoi tutta la retorica sulle "brave bambine" che non si arrabbiano e non pestano i piedi...

Oggi i ruoli sociali sono però cambiati: la donna uscendo di casa e andando a lavorare ha scoperto la sua capacità di assumere responsabilità, prendere decisioni, essere protagonista della propria vita, ecc.

In altre parole ha legittimato la sua parte "maschile".

Ovviamente ora ci aspettiamo che anche l'uomo accetti e legittimi la sua parte "femminile".

La via, per ora, della nuova virilità è quella della nuova paternità, con la legittimazione della parte tenera.

I nuovi padri, infatti, stanno rifiutando il ruolo storico del padre "autoritario" e punitivo, desiderano assumere il ruolo fin da quando il figlio è neonato: hanno così imparato a prendersi cura di lui e il contatto con il corpo tenero del "cucciolo" fa emergere la loro tenerezza, nascosta da anni all'interno dello stereotipo della "rudezza".

L'identità di genere e la preadolescenza

Le ragazzine hanno oggi, accanto a una madre che comunque rappresenta di fatto un'emancipazione rispetto agli stereotipi storici, sono molto sicure di sé.

A volte forse anche un po' troppo...

I ragazzini invece, messi in crisi i vecchi stereotipi, appaiono spaesati e disorientati.

Spesso si chiedono: Sono un vero uomo?

Cosa significa oggi essere veri uomini?

Per non restare nel disagio e nella paura di essere inadeguati alcuni intraprendono la strada del bullismo perché la prepotenza dà loro l'illusione di contare, di essere protagonisti, di essere considerati.

Inoltre il tono muscolare contratto, indotto dalla violenza e dalla rabbia, dà loro la sensazione di controllare e dominare la "paura" soggiacente.

Ma i nostri preadolescenti non possono aspettare di diventare padri... allora sono i giovani uomini (25-45 anni) che devono fare delle riflessioni sulla nuova identità maschile, come abbiamo fatto noi sessant'anni fa, ed offrirle come esempi e riferimenti ai ragazzini che stanno crescendo.

A dire il vero l'identità maschile è più difficile da realizzare.

Infatti Stoller, per affermare questa convinzione, poggia le sue argomentazioni sulla "proteofemminilità".

Questo concetto sottolinea come l'ovulo fecondato, che inizia il suo percorso verso la maturazione biologica, se è XY, quindi destinato ad evolvere verso la mascolinità, per 5/6 settimane risulta però essere femminile. Poi subentrerà l'ormone del testosterone a deviare la formazione delle gonadi embrionali da ovaie a testicoli. In altre parole l'identità femminile è un binario diritto, quello maschile invece "deviato". Inoltre nato da un grembo femminile, cullato da una voce femminile, impregnato perciò da una gestalt femminile ad un certo momento avverte

e ascolta la spinta a differenziarsi. Quasi sempre per caratteristiche declinate però al negativo... non devi, non puoi perché tu sei un maschio, ecc.

Inoltre le statistiche dicono che su 10 aborti naturali 7 sono maschili e 3 femminili. Tutte queste considerazioni sostengono perciò la tesi, come dicevo, che l'identità maschile è biologicamente più fragile.

Le donne invece incontrano più difficoltà durante il corso dell'esistenza: doppio lavoro, (in casa e fuori casa), donne storicamente destinate al lavoro di cura; la ricerca dell'occupazione; la maternità e il mantenimento del posto di lavoro; dover sopportare spesso molestie nel lavoro; "soffitto di cristallo" sulla propria testa - sopra il quale camminano gli uomini - rendendo difficile per le donne stesse raggiungere posizioni apicali!

Il virilismo

Sandro Bellasai, il fondatore del sito www.maschileplurale.it, afferma che il genere maschile non ha ancora però elaborato fino in fondo il lutto per il **potere perduto**, di quel potere tripartito, indiscusso.

"In qualche modo siamo rimasti in mezzo al guado.

Dobbiamo fare i conti con un mondo che è cambiato".

Afferma però anche che nello stesso tempo non c'è ancora una vera uguaglianza, una vera parità, perché quelle ragioni che spingevano gli uomini a difendere la gerarchia, il dominio, il piedistallo o del potere nei confronti della donna, sono ancora tutte lì. **E riguardano la paura maschile delle donne, l'incapacità di pensarsi in un ordine "repubblicano e non monarchico"**

Per questo ogni tanto la frustrazione, l'angoscia, la paura maschile, buttate fuori dalla porta rientrano dalla finestra. E pare che l'uomo si senta assicurato solo se riconosciuto **superiore!** In tutti questi anni di emancipazione lenta ma costante le donne infatti hanno acquistato consapevolezza di sé, del loro valore, attraverso anche l'autorealizzazione. Gli uomini, protetti dal patriarcato invece non hanno lavorato su di sé, sulla loro posizione identitaria. Sono vissuti di rendita. Ad un certo momento però è come se si fossero svegliati, abbiano preso coscienza della crescita femminile e sono entrati in crisi.

L'esperienza della crisi, mai sperimentata prima, ha disorientato e in alcuni di loro ha fatto aumentare l'arroganza per farvi fronte.

Massimo Recalcati dice, a proposito dell'uomo femminicida: "la sua fatica è data dalla difficoltà a riconoscere la libertà della donna... Si tratta di eliminare una esistenza differente, eccedente, irriducibile al potere fallico della ragione maschile".

Elisabeth Badinter

E. Badinter si è interessata dell'"identità maschile" (*XY L'identità Maschile*) con la casa editrice Longanesi nei primi anni 90! È abbastanza singolare ma significativo che abbia affrontato questa tematica per prima una donna.

Alla fine del suo intrigante saggio la Badinter scrive:

"Fino a quando le donne partoriranno gli uomini, e XY si svilupperà in seno a XX, sarà sempre più lungo e un po' più difficile fare un uomo che fare una donna. Per convincersene, basta pensare all'ipotesi inversa: se le donne nascessero da un grembo maschile, cosa sarebbe del destino femminile? Quando gli uomini presero coscienza di questo svantaggio naturale, crearono un palliativo culturale e di grande portata: **il sistema patriarcale.**

Oggi, costretti a dire addio al patriarca, devono **reinventare il padre e la virilità che ne consegue.**

Le donne, che osservano questi mutanti con tenerezza, trattengono il respiro... ■ t&S

La Rentrée | Settembre



di Stefania Maria
Aida Vecchia

Ben ritrovati. Chissà come è andata la vostra estate. Sarà stata all'insegna del riposo o vi avrà portati a vivere situazioni inaspettate? Probabilmente non lo saprò mai e mi dispiace un po'. Ascoltare i racconti delle persone è un tempo che nutre e trasforma.

Ho scelto come titolo "La Rentrée" perché pensavo a questo articolo mentre stavo camminando in via Manin. Sono passata davanti al n. 45. Lì un tempo

c'era la "Scuola Interpreti & Traduttori" di Marie Claude Nollet Termitte. Devo a lei il mio primo viaggio in Francia, il primo di una lunghissima serie. Era una donna speciale, una persona di ispirazione. Accogliente e appassionata, come i suoi genitori che non solo ci hanno aperto le porte della loro casa, ma ci hanno anche preparato tutte le colazioni del nostro soggiorno ad Orléans. E così ho voluto ricordarla e renderle omaggio.

Durante l'anno, vedo tre momenti che si possono definire come degli "inizi". Gennaio, il giorno del proprio compleanno e settembre.

Il nono mese dell'anno è, per me, uno dei mesi più suggestivi e, per qualche verso, anche malinconici. La sensazione che provo è che segni un passaggio, un momento di transizione non solo tra la fine dell'estate e l'arrivo dell'autunno, ma anche nella vita personale. Può coincidere con il rientro al lavoro, a scuola, o con il riprendere un progetto o un sogno lasciato a maturare durante l'estate.

C'è un fascino misterioso che fluttua nell'aria in questo mese. Personalmente mi affascina perché, ascoltando in silenzio, anni fa mi sono resa conto che quel mistero portava con sé la promessa di un cambiamento, di una svolta che apre a molteplici possibilità. Accade sempre qualcosa di nuovo a settembre, provate a pensare ai vostri settembra passati.

Dicevo che è il mese che porta una promessa di infinite opportunità, un nuovo inizio, come una pagina in cui ci sono ancora spazi per definire bene le cose e nulla è dato per certo. È il mese dei buoni propositi.

Si ricomincia, ci si appella ad una maggiore determinazione e si definiscono obiettivi ben precisi.

Anche la luce della città, e non solo ovviamente, è diversa. Il principio dell'autunno sembra avere il potere di allungare i silenzi, invita al raccoglimento interiore e alla riflessione. Chi ha pensato che potrebbe essere un buon momento per iniziare a prendere più coscienza di sé, sarà avvantaggiato in questo mese che, natural-

mente, porta alla meditazione e alla scoperta della saggezza che vive all'interno di ognuno di noi. Imparare a guardarsi dentro, ad osservarsi, a meditare, a stare da soli con se stessi, si abbina molto bene a questo mese.

Settembre è azione e sogno, dimora in un confine mistico che sta ad un passo dal verificarsi di ogni cosa e il timore che i desideri non si realizzino. E nonostante quel timore porta a progettare ed agire.

Anch'io non rinuncio ai buoni propositi e ai nuovi obiettivi a settembre. Siano essi piccole cose o progetti indomiti. Alle volte mi sono chiesta cosa potevo fare per mantenere i buoni propositi. La vita mi ha insegnato che si possono mantenere avendo pazienza e al tempo stesso impegnandosi con passione. La passione, che la vera, che ci consente il cambiamento interrompendo le abitudini,

aprendo strade inesplorate e ottenendo nuovi risultati.

Settembre è un vero portale, non è più estate e non è ancora autunno. Tutte le stagioni portano mutazione, ma a settembre la mutazione sembra più lenta e delicata, forse perché sa che ci sta conducendo verso il freddo. Ma prima del freddo, prima di ripararci un po', abbiamo ancora del tempo per la celebrazione dell'abbondanza che questo mese porta. L'energia settembrina, con i suoi tanti colori particolari, è preludio di un periodo dove il buio ha il sopravvento sulla luce, e questo non piace a tutti. Anche le sfumature emotive che si possono vivere a settembre sono parecchie e intense.

Voi come percepite settembre? Come una fine o come un nuovo inizio?

A me settembre piace. È un mese di transizione, un mese che mi porta una sensazione di rilassamento, di creatività e di semplicità. Si può progettare con calma e decidere se accelerare i ritmi o rallen-

tarli. Un momento in cui si può guardare con serenità a ciò che ha funzionato e a cosa non lo ha fatto, per comprendere che cambiamenti apportare e cosa lasciar andare.

E poi, mi stavo dimenticando, è tempo di vendemmia che, a guardarla bene ha un aspetto rituale e di significato, è importante. Una volta la vendemmia riuniva amici, parenti e vicini, che nei vigneti animavano il silenzio della natura con il lavoro, era una vera e propria festa. In città non abbiamo un vigneto, ed è un vero peccato, ma possiamo uscire dalle mura e andare in collina a raccogliere l'uva, a dare una mano o semplicemente a godere della vista di un tramonto.

Buona rentrée a tutti.

P.S. Ma a qualcuno piacerebbe avere una vigna in città? ■ tc&s@stefaniavecchia.net



“Le giornate estive si accorciano... E come sempre, in questo periodo dell'anno mi sento addosso lo sguardo del tempo.”

– Róbert Hász

ORO

Il Ricondizionamento:

L'arte orafa, sa bene che l'oro è un materiale che può essere lavorato all'infinito senza perdere mai le sue caratteristiche di personalità.

Perla D'Oro operatore professionale in oro, acquista l'oreficeria usata per destinarla alla fusione riutilizzando l'oro nella creazione di nuovi gioielli. Ha anche l'interessante possibilità di acquistare l'oreficeria usata per ricondizionare i gioielli.

Ma che cos'è un gioiello ricondizionato?

Bisogna sempre ricordare che con il termine gioiello ricondizionato si vuole indicare semplicemente un gioiello già usato da qualcuno, minuziosamente controllato, riparato, pulito e lucidato con un aspetto finale che può trarre in inganno perchè sembra totalmente nuovo.

Quali sono i vantaggi del ricondizionamento?

Acquistare un gioiello ricondizionato consente di acquistare tutte le caratteristiche del gioiello nuovo al conveniente prezzo di valutazione dell'usato. Quella del ritiro e della vendita di gioielli usati è una pratica particolare tutelata da severe norme di legge che vogliono garantire la massima sicurezza sia a chi vende, sia a chi compra questo genere di prodotti.

Il settore dei gioielli ricondizionati oltre che essere conveniente e a consentire di trovare anche preziosi di marca, è una pratica che permette di riciclare oggetti già in vita, evitando nuove lavorazioni inquinanti, **a tutto vantaggio della sostenibilità ambientale.**



Perla d'Oro



Operatore
Professionale
in Oro

Acquistiamo Oro, Diamanti,
Argento, Platino,
Orologi di Prestigio.

SILEA | Via Lanzaghe, 22

☎ 346 2201076

TREVISO | Via G. Oberdan, 35

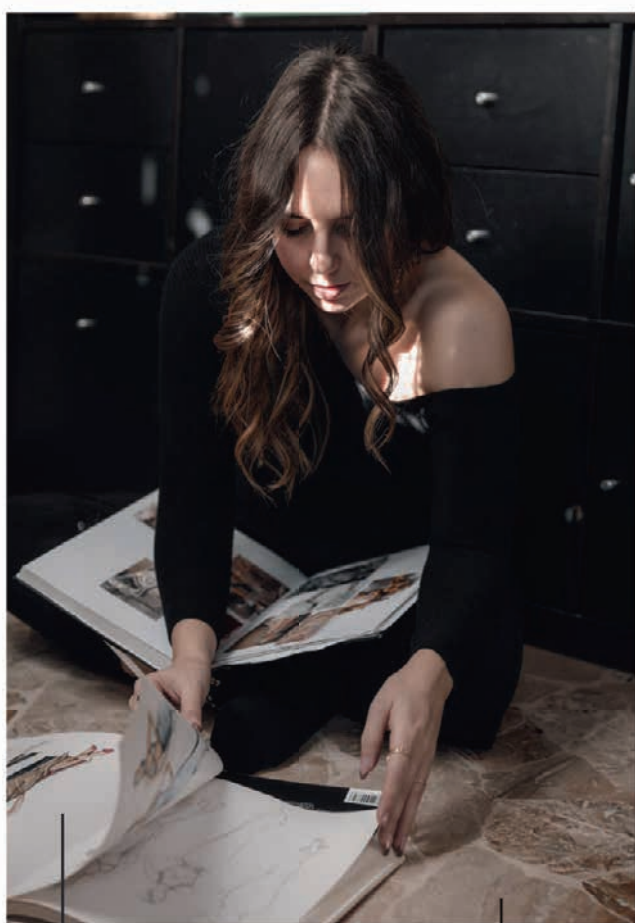
☎ 349 1321479

SCORZÈ | Via Padova, 9

☎ 345 1101702

La NUOVA tendenza è l'IDENTITA'

LA MODA, COME IN UN CLUB



Creare empatia, senso di **community** e voglia di unicità, tutti elementi che stuzzicano e portano ad una mirata ricerca di stile.

Il nostro modo di vestire è concettualmente cambiato, le tendenze ci scivolano tra le mani ed in un mondo apparentemente digital, cerchiamo una vera esclusività che possa donarci una **visiva ricercatezza estetica** per mostrarci diversi dagli altri, ma allo stesso tempo al passo con le tendenze. Il giusto equilibrio sta nel mezzo.

I **fashion concept store** diventano un luogo d'intesa e ricerca, snodo tra brand e consumatore, uno spazio prezioso dove preservare la qualità ma soprattutto il gusto personale. Ma cosa cerca il consumatore in fase di acquisto? La **personalizzazione** gioca un ruolo chiave, crea desiderio attraverso simboli, messaggi e nuovi codici, un nuovo modo di ritrovarsi negli elementi, creando connessioni ed affinità comuni.

Attraverso una studiata **scelta creativa e stilistica** è possibile progettare accessori e capi in linea ai codici di riferimento di shop e brand. Stampe, fantasie, frasi, segni zodiacali, animali guida, tutto, con la giusta interpretazione, può diventare una visione unica che cambia la percezione e rafforza legami, come in un club.

**ESTETICA
STILE &
IDENTITA'**

**CONSULENZA STILISTICA
PRIVATE LABEL DESIGN
& ANALISI TENDENZE**

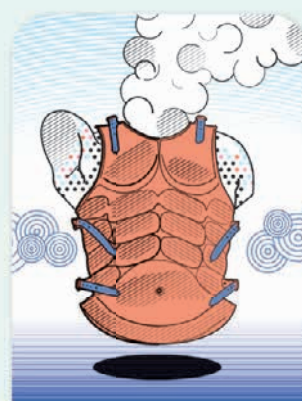
Le domande del 2023: Che cosa mi rende adattabile?

di Lorena Mazzariol
Psicologa umanista e scrittrice

Queste due carte sono uno stimolo per vedere che percorsi ha fatto la tua rabbia. La rabbia è in tutte le persone così come tanti altri sentimenti di gelosia, di invidia, di tristezza, di gioia o di malinconia, e quindi anche la rabbia fa parte del nostro corredo quando noi nasciamo. Alcune persone la esprimono, altre la trattengono e così è un po' come nella vita; la vita si contrae e si espande in ritmi che vengono stabiliti dal nostro piano divino.

Quando noi contraiamo la rabbia, quando noi la nascondiamo o la teniamo segretamente serrata è perché ci fa paura e fa paura per prima a noi stessi. C'è un posto, nel nostro inconscio, dove essa si deposita e lì non è che si dimentica di noi ma noi ci dimentichiamo di lei, o meglio la rimuoviamo e pensiamo che essere buoni, essere tolleranti in qualsiasi tipo di situazione sia come vincere un premio. In realtà, io che ho lavorato tantissimo con i bambini ho visto questa modalità di trattenimento e in altri bambini, invece, ho visto l'esplosione della rabbia, ma il problema era sempre lo stesso: **come posso rendere socialmente accettabile la rabbia?** È una domanda che mi ha seguito per tutta la vita e soprattutto quando io stessa, in età matura, ho dovuto fare i conti con la rabbia. Se da piccolo ti hanno insegnato che non puoi esprimerla e ti dicono che sei bravo e sei amato solo quando sei bravo, indubbiamente non sai nemmeno di avere la rabbia, però la vita che è dinamica e intelligente e amichevole con noi, ci pone di fronte a delle situazioni dove tu sei costretto a metterti in contatto con essa e questo può avvenire a qualsiasi età. Può esprimersi nell'adolescenza, può avvenire nei momenti di maturità, col passare degli anni, magari qualcuno si arrabbia anche perché invecchia o perché il corpo invecchia. Tutto perché non sappiamo che esiste l'anima.

L'anima è sempre scattante e se nutrita d'amore, è una grande vitamina energetica, potente che diventa anche la proteina più rinforzante. È tutto dentro di noi, quindi quando la vita ci pone di fronte a momenti difficili, possiamo andare a contattare questa vitalità e smettere di non considerare la rabbia, smettere di tenerla rinchiusa con una doppia mandata, con una porta blindata perché essa anche se rinchiusa è viva e silente e può solo essere trasformata. Essa si scatena quando qualcosa di profondo, qualcosa di doloroso, qualcosa di imponente ti capita nella vita, allora lì è necessario guardarla in faccia. Una volta si diceva, nella mia pratica terapeutica, che sfogare la rabbia fosse un buon metodo, magari



E così diventi adattabile,
covando all'interno
uno squadrone
di cellule rabbiose.



Con pazienza ho iniziato
a sfogliare le pagine
di un mondo nuovo.

procurandosi un punchball con sopra il volto del capo o del tuo direttore, oppure si consigliava ai bambini di picchiare i cuscini. Ma non è stato un buon sistema per quello che riguarda la mia esperienza sia professionale che personale. **La soluzione più importante è stata la cosa anche più trasformante ed è stata quella di guardare la rabbia, guardarla e guardarla come un bambino che in quel momento non sa trovare la propria strada, la propria direzione.**

Guardala, prenditene cura, coccolala.

Essa è come una dea dentro di te, è ovvio che se tieni le dee rinchiuso in una prigione si adirano sempre di più, si infuriano e ne combinano di tutti i colori. Basta conoscere qualche mito per sapere come combattono gli dei, le dee, quando vengono schiacciati e quindi la tiriamo fuori da quello scrigno che si chiama inconscio, dove c'è tutto, sia il conflitto che la risorsa per risorgere a nuove esperienze e a nuove modalità per affrontarle. Possiamo farci distruggere o possiamo anche trasformarci come fa una mamma quando guida alla vita il suo bambino, con il suo occhio compassionevole, con un occhio benevolo che è proprio quello di una madre per il proprio figlio,

Se anche il bimbo strilla, batte i piedi, la mamma lo accoglie con Amore ed è proprio con questo amore, proprio quando ci affidiamo all'amore che avviene il miracolo, è lì che la rabbia si trasforma in qualcosa di potente, in una creatività sconvolgente, in una follia creativa che fa risorgere la fenice. E non è consigliabile nemmeno sublimare, far fare dei giri immensi alla rabbia o alle qualità negative, impedendo loro di parlarci autenticamente e, attraverso simboli ed eventi perturbati è più difficile riconoscere i lati oscuri. È indubbio, quindi, che guardarli, sentirli, osservarli, amarli, proteggerli fa sì che questi dei infuriati possano essere incoronati, senza giudizio alcuno, senza giustificazioni ed entrano a far parte del nostro prato fiorito dove annaffiamo solo i semi che abbelliscono la nostra vita.

Da quel preciso istante, riconosciute e onorate le nostre ombre, possiamo iniziare a sfogliare le pagine di un mondo nuovo che si apre come un ventaglio di luce davanti ai nostri magnifici errori, resi fecondi per una vita migliore e degna di essere vissuta con umiltà e il sorriso instancabile di una madre accogliente, sempre e comunque! ■ tc&s

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

LILA, uno strumento dell'Anima per evolvere

STAND GASTRONOMICO DELL'OCA

Il modo migliore per godersi il luna park è gustarsi i cibi della tradizione



Dal 6 al 22 ottobre 2023
Lo stand Gastronomico
dell'Oca è inserito all'interno
delle storiche Fiere di San
Luca, evento atteso da tutto
il Veneto che premia la città
di Treviso con un enorme
afflusso di visitatori dal 1226
e che ogni anno si rinnova
e si evolve con le attrazioni
migliori.

di A.C.



I piatti della tradizione sono pronti alla parata succulenta che da tempo immemore caratterizza il periodo di festa cittadina che cade ad ottobre di ogni anno dal Mille in poi come raccontano le prime testimonianze degli storici. Dai primi del Novecento lo stand offre il caratteristico piatto dell'oca arrosto definendone il nome, da quarant'anni gestito dalla famiglia Fermi e dal 2017 passato nelle sapienti mani della famiglia Albertini.

Come raffigurato anche nel logo delle Fiere di San Luca il piatto principale è la famosa Oca arrosto, nata e allevata nella Marca Trevigiana. Ma molti altri grandi classici caratterizzano la cena che precede i giri di giostra per grandi e piccini. Così oltre l'oca arrostita e i folpi con il sedano, sempre in menù si troveranno bigoi in salsa, pasta al

sugo d'oca, pasta e fagioli, grigliate con polenta, baccalà alla vicentina, stinco di maiale, trippe alla parmigiana, formaggi stagionati e vin novo. Da quando regna la gestione Albertini al ricco menu' si è aggiunta anche la loro inconfondibile frittura di pesce.

Un successo che ogni anno attira migliaia di visitatori e che cresce nel tempo, tanto da richiedere un'organizzazione più strutturata dello stand che da 2023 sarà diviso in due turni. ■ tc&s



albertinigastronomia.com

Rubrica: Sottovoce (Parlando di)

E gli intellettuali?



di Alessandro Fort

Rispetto al passato le persone con titoli di studio sono molto più numerose. I social sono colmi di cerimonie, di corone sulla testa e brindisi che inneggiano all'agognato traguardo che spesso non è chiaro se sia del protagonista o dei concitati genitori come se avessero compensato il loro deludente percorso scolastico. Con tutti questi individui preparati sull'intero scibile umano non si dovrebbe più vedere in giro, né sentire, l'ignoranza, ma da quanto si nota non è così, anzi sembra il contrario. È sempre più diffuso anche l'analfabetismo funzionale, la sostanziale incapacità di comprendere un testo pur avendolo letto. Qualche lettore ribatterà spiegando che il problema è l'emigrazione dei cervelli, ma questo fenomeno è la causa o l'effetto? Non è che sia il ruolo emarginato dell'intellettuale a spingerlo ad andarsene all'estero, dove più facilmente viene apprezzato rispetto a qui?

Il problema è il ruolo della cultura nell'epoca moderna, in Italia s'intende, il suo essere bistrattata e ridimensionata in nome di un'uguaglianza che ha superato i limiti del buon senso, finendo per mettere sullo stesso piano chi sa, chi non sa e chi crede di sapere. Si aggiunge la moda della protesta fine a se stessa, probabile tentativo di negare e nascondere – specie a se stessi – i propri sensi di inferiorità. Quel che è problematico è proprio il ruolo dell'intellettuale. Nel passato, e non mi si accusi di banale nostalgia, chi sapeva era un faro di sapienza e di saggezza un punto di riferimento per chi non sapeva il quale accettando di non sapere ascoltava, perché solo ascoltando si impara. L'umiltà dell'ammettere di non possedere talune competenze consente di acquisirle, cosa che si è persa nel senso di presunzione di oggi, sostenuta dalla smania di crederci ciò che non si è. In questo oce-

ano di ignoranza, chi sa si ritrae, quasi si vergogna di quanto possiede, preferendo lasciar parlare gli altri, lasciandoli galleggiare in idiozie dette e ripetute, sentite e peggiorate invece di dar loro un limite. Questo non fare e più in generale questo non partecipare rispetto alle proprie competenze non è solo un errore in termini di chi sa e di chi non sa, ma è anche una mancata responsabilità. Chi ha i mezzi per migliorare la società ha il dovere di farlo, senza lamentarsi del ruolo visto che studiando ha assunto anche quel dovere. Eh sì, studiare non è solo imparare, ma anche acquisire dei doveri verso il contesto sociale che ha trasmesso quelle competenze e delle quali ha il diritto di usufruire. Il diploma e la laurea non sono giocattoli o prodotti della moda, sono il risultato (o almeno dovrebbero esserlo) di percorsi che affidano conoscenze, ma anche una serie di responsabilità che non vanno rinnegate, altrimenti quel diploma e quella laurea non sono del tutto meritati. ■ **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
 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 **Scrokkia**.

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



© Pizzevia

Maurizio, il mio alter ego



di Maurizio Pistis

Arrivai a Treviso nell'ottobre del 1968, reduce da un'esperienza familiare vissuta a Bibione, in una cittadina che d'estate ti permetteva di godere del sole e delle presenze turistiche, ma che d'inverno diventava un carcere all'aria aperta, poco vivibile per gli adulti, ma insopportabile per un adolescente, preda degli ormoni e con una voglia incontenibile di approdare alla vita. Il mio fratellino minore Alberto, il calcio e la musica erano l'unico, piccolo antidoto, per cercare di sopravvivere alle traversie familiari e ad un ambiente sociale a dir poco deprimente. Fortunatamente, nel 1968, papà prese la decisione di spostarsi in città e fortunatamente scelse Treviso, dove riprendemmo, anzi iniziammo, nuovamente a vivere. Il passaggio del nulla al tutto, non fu assolutamente agevole, anche perché farsi accettare arrivando da un altro mondo, non era per niente semplice, soprattutto in quegli anni.

Col passare del tempo, i dettagli un po' si sfumano e non ricordo bene in quale occasione feci la conoscenza di Maurizio, probabilmente approdando a quel Bar Corso, di cui ho precedentemente narrato le vicende, o forse lo incrociai, visto che abitavo in piazza Pola, nelle mie uscite quotidiane in Piazza dei Signori, fatto sta che diventammo subito amici, anche perché le battute e l'umorismo che pervadeva ambedue fungeva da collante e a poco a poco mi integravi nella sua compagnia di amici.

In un periodo in cui molti avevano un soprannome, noi ci limitavamo a dei banali diminutivi, per cui, di volta in volta, diventavamo Mauri, Mao, Mau, c'ppure Icio e siccome nella compagnia nel corso degli anni, di Maurizio ne arrivarono cinque, era gioco forza doverci in qualche maniera distinguere.

Prima di approdare al Bar Corso, io e Maurizio, frequentammo per un breve periodo il bar nel vicolo sotto casa mia, anche perché ci eravamo rapidamente appassionati al gioco del biliardo e agguanto che negli anni diventammo dei più che discreti giocatori della specialità Americana, quella con le biglie nume-

rate. Il bar era decisamente di ottimo livello, raffinato a tal punto, che lo denominammo il Puttan Bar. Come avrete ben compreso, le frequentazioni di cartedra-tici e top manager scarseggiavano e il soprannome nacque perché una sera di pioggia, arrivarono due prostitute con il loro accompagnatore e si misero a giocare a biliardo assumendo pose, come potete ben immaginare, da educande ed ho ancora stampata l'immagine di una delle due, peraltro strabica, che appoggiava una gamba sul bordo del tavolo, in una inquietante imitazione di Carla Fracci, tentando, con scarso successo, di imbucare la biglia con la stecca. A volte sembrava di essere davvero in un film di Federico Fellini.

Due furono i motivi che ci fecero rapidamente abbandonare il locale, il primo era che la proprietaria, una signora pettoruta intorno sui 50, se capitavo nel bar quando il marito (a proposito, scoprii più tardi che era stato spedito al nord dalla questura...) era a fare la spesa, mi chiedeva se mi piacevano le tette grandi, cominciando ad esibirle ogni volta che il bar era vuoto e siccome lo spettacolo era tutt'altro che eccitante, anzi, cominciavo a diradare le visite. Quando poi, una pattuglia dei carabinieri fece una retata a tarda sera, poco dopo che ce ne eravamo andati, cambiammo rapidamente aria, anche perché sarebbe stato difficile spiegare a mio padre come fossi finito in questura.

Iniziammo a frequentare altri bar, in quegli anni giocavo a calcio e spesso ci confrontavamo con le squadre degli altri locali e se l'avversario non era di grossa caratura facevamo giocare anche i meno dotati ed in quanto a scarsa attitudine allo sport, Maurizio li batteva tutti alla grande. Fisico abbondante, piedi che si aprivano verso l'esterno a mo' di Charlot e nessuna preparazione atletica. In genere si presentava alle partite con due splendide scarpe Superga, quelle alte da pallacanestro e ricordo bene che arrivati ad un vecchio impianto di allora, il quale, dopo due giorni di temporali, somigliava più ad uno stagno, che ad un campo di calcio, mi disse: "Maur, te sa

che no go tanto fià, lanciamme subito, che provo a far gol!"

L'arbitro fischiò l'inizio gara e lui si fior-dò in profondità in attesa del mio lancio, dopo pochi metri, complici le famose Superga, volò in aria, per inabissarsi poi in una enorme pozzanghera, quello che era un giocatore tutto vestito di bianco, si trasformò in un supereroe, l'Uomo Mella, che con le mani gocciolanti, sconfiggeva i nemici riempiendoli di fango.

Normalmente si piazzava all'ala, in una zona d'ombra, a chiacchierare con il pubblico femminile e ogni mezz'oretta si faceva vivo reclamando un passaggio, poi, finito l'ossigeno, si riposizionava al fresco, in attesa della cena post gara, dove invece primeggiava alla grance. Ricordo che, più avanti nel tempo, giocammo una scapoli ammogliati in Alto Adige e lui prima di giocare si spazzolò due canederli e uno stinco al forno con le patatine. Li durò un quarto d'ora, spandendo prima un calcio di rigore a metà strada tra la porta e la bandierina del calcio d'angolo e poi sedendosi al bar con le ragazze a commentare le nostre azioni con una radiocronaca che poteva fare invidia alla Gialappa's.

Maurizio aveva un papà particolare, un guru dell'umorismo involontario. Ricordo che il figlio, che lavorava con lui, vendendo della bigiotteria artigianale, era reduce da un viaggio a Capo Nord e il padre che vendeva prodotti di profumeria, lo mandò in auto a prendere il suo campionario; rientrando nel negozio, Maurizio sentì il padre che diceva al commerciante: "Quest'estate ho mandato mio figlio in vacanza con gli amici al Polo Nord" immaginatevi la faccia del cliente.

Maurizio iniziò a vendere delle spille a forma di animaletti: "Questa è una civetta, bella ne metta tre, questa è una coccinella, bella, ne metta pure sei, questo è un..." a questo punto, Mauri ebbe una esitazione sul come chiamare l'insetto in questione, coleottero o calabrone ed il padre lo precedette esclamando: "Queo xe un tafan". "Ecco - disse il cliente - il tafano lo scartiamo."

Una volta andarono da un cliente a Ca-

strocaro, uno di quei fedelissimi nostalgici del duce, quando entrarono nel negozio, il cliente si profuse in saluti fascisti, chiamando "camerata" il papà di Maurizio: "Strano - pensò lui - mi pareva che papà fosse socialista e non seguisse molto la politica." Il cliente estrasse da un cassetto una foto del duce a cavallo e disse: "Elio, ho tenuto da parte questa reliquia per donarla ad un camerata fedele come te!"

Il papà cercò di schermirsi, dicendo che non voleva privarlo di un tale cimelio, poi, pur riluttante, accettò il dono e subito dopo fece un grosso ordine per il negozio. Una volta ripartiti e arrivati ad una ragionevole distanza dal punto vendita, il papà guardata la foto, la fece a pezzettini, esclamando: "Ma guarda ti, per colpa de sto mona, me son fatto quattro anni de guerra" e buttò la foto in un fosso! Quelli erano i rappresentanti di un tempo.

Passavamo un sacco di tempo insieme, condividendo la passione per il cinema, solo che lui amava i film di guerra e quelli di Kung fu ed io il cinema italiano ed altri generi. Ogni tanto mi sorbivo film di Bruce Lee e lui quelli con Mast'oianni e la Loren. Ricordo che andammo a Mestre per vedere il proibitissimo U tango a Parigi e che nel momento culminante, quello con la famosa scena con Marlon Brando, Maria Schneider e il panetto di burro, una coppia di mezza età si alzò e si avviò verso l'uscita con lui che gridava "Vergogna, ma che razza di schifezze!" il tutto trascinando la povera moglie, immagino imbarazzatissima, per tutto il corridoio. A quel punto, dal buio della sala, partì una frase che scatenò l'ilarità in tutto il cinema: "Xe inutile che te corri, la latteria, a sta ora, xe chiusa!"

Ogni tanto lo accompagnavo nei suoi giri di lavoro, credo fosse uno dei pochi rappresentanti ad usare il treno perché ancora senza patente e alla stazione di Pordenone si avvicinò un signore che indicando le due valigie di campionario, nere e con i bordi metallici, chiese: "Musicisti?" lo risposi subito che eravamo due pianisti della famosa fisarmonica di Bucarest e alla domanda dell'uomo su come facessero a starci due pianoforti in due valigie così piccole, Maurizio, sempre pronto a reggere il gioco, rispose: "Perché facciamo concerti per bambini e usiamo il pianoforte a mezza coda, lì c'è il pianoforte e nell'altra valigia, la mezza coda"; "ah, difatti, me pareva strano."

Credo che Maurizio abbia regalato negli anni delle autentiche pillole di umorismo e non basterebbero dieci pagine per elencarle tutte e pertanto ne riporto qui soltanto qualcuna, che spero vi faccia

intravedere il suo talento e la capacità di improvvisare.

Andai a prestare il servizio militare e nei primi mesi, presi un bel po' di chili, quando, alla prima licenza, mi presentai in piazza dei Signori, vestito ancora da soldato, Maurizio esclamò: "Cazzo Mauri, da lontano ti avevo scambiato per la Ronda", scatenando ovviamente l'ilarità di tutti gli amici presenti.

Tra noi c'era una grande confidenza e quando nacque sua figlia, io gli dissi "Mi raccomando, cerca di volerle bene, come se fosse tua." Un paio di anni dopo nacque mia figlia e lui mi ripagò con un: "Assomiglia tutto al papà, no dai, un pochino anche a te."

La figlia di Maurizio, in estate diventava scurissima ed avendo gli occhi con un taglio quasi orientale, capitò che due befane, in spiaggia a Jesolo, si avvicinarono chiedendo, "el me scusa, ma mi e la me amiga gavemo fatto na scommessa, ma so fia, xe straniera?" Maurizio rispose: "Certo" e loro: "Ecco te lo disevo mi e da dove arrivela?" e qui Mauri tirò fuori la sua parte più creativa, freddandola con un incredibile: "da San Marino".

Concludo la serie di episodi divertenti con un colpo di genialità assoluta, che ancora oggi, quando mi torna alla mente, mi fa sorridere. Eravamo durante la feste natalizie ed un negozio, specializzato in oggettistica di valore, aveva riempito le vetrine di preziose statuine del presepe. Maurizio, che era tra l'altro un fornitore del negozio, una volta individuata una commessa particolarmente ingenua e poco fisionomista, entrò e disse: "Buonasera signorina, volevo comprare le statuine dei due re magi, quelle che stanno in vetrina", e lei: "Come dei due re magi, vorrà dire dei tre re magi". "No signorina, mi son leghista e quello nero non lo voio". La signorina prova a convincerlo, ma poi si rassegna e va a chiedere al titolare se può effettuare la vendita. Il titolare si gira, riconosce Maurizio e dice: "Certo che te si tanto insemienia, no te vedi che xe el nostro rappresentante?" Maurizio, giusto un paio di anni fa ha pensato bene di andarsene da questo mondo, che così poco ci assomiglia, lasciando in tutti la consapevolezza di aver conosciuto una persona speciale, uno di cui siamo certi nel dire che non poteva avere nemici, buono e disponibile verso il prossimo, com'era.

Mi rendo conto di aver tratteggiato la sua parte più spassosa, senza esaltare le sue grandi doti di umanità, ma sono sicuro che a lui sarebbe piaciuto così.

A me però, piace altrettanto, pensare che quando si presentò davanti a San Pietro, che già gli aveva comunemente riservato una delle nuvolette più belle, prima di



salire sopra, si sia girato e lo abbia apostrofato, dicendo: "E comunque, Pietro, se ghe da fastidio quel cerchio alla testa, mi provaria con na compressa de aspirina."

P. S. Stavo scorrendo una piccola chicca. Telefonammo, ai tempi di Donatella Raffai, alla redazione di Chi l'ha visto ed io, imbeccato dal mio geniale alter

ego, dissi alla centralinista: "Buonasera signorina, io me ne sono andato da casa dieci anni fa, lasciando una moglie, quattro figli, una suocera e el can. Volevo chiederle: ma in sti diese anni, no me ga mai cercà proprio nessuno?" ■ **tc&s**



GLORIE E PÉTOE DELLA TREVISO CHE FU

Mina, *la magnatrapani*

È una di quelle notti estive di stelle e cicale, il grande balcone della camera è spalancato. Lei, rossa come Milva, pelle bianchissima, ammicca e miagola al suo uomo: "Ariosto, dime chelcossa, 'na paroea forte...". Lui la guarda con intensa cupidigia e si accende esplodendo verso la luna: "acciaio inossidabile!!!". S'era mai visto un fabbro stravagante? Io lo conosco, è un caro amico, l'ho fotografato e ho ritratto lui e la moglie Teresa, detta Noce, inteso in dialetto come violento diretto sul muso. Ariosto Cian, già Cavaliere della Repubblica dal 1997, potrebbe avere 100 anni, ma lui ne ha sempre dimostrati 30 in meno. Infatti a 30 anni aveva le sembianze di un enorme spermatozoo. Nato tra le 2 guerre, aveva 3 fratelli, Macedonia, Macedonio e Pietro (s'era esaurita la vena fantasiosa dei nomi). A ribadire l'eccentrica genetica, il fratello Pietro, realizzava curatissimi progetti di oggetti metallici casalinghi, disegnati con grazia e abilità a chiaroscuro e si firmava con un rebus: un piede disegnato seguito da 3 lettere, T,R,O. Cioè Pietro. Le Officine Cian, dove fumavano comignoli, ardeva carbone, lampeggiavano crogiuoli, c'erano già a inizio '900. Il padre Ottone (omen nomen) le aveva fondate e dirette, di natura burbera e bizzarra, erudi al mestiere di garzone apprendista fabbro, un ragazzo di nome Luigi, mio padre. Dalle officine, in zona ponte dea Goba, non era inusuale che sbucassero operai incendiati dal calore, per tuffarsi dal ponte della ferrovia, nelle acque fresche e limpide del Sile. Ottone Cian si spostava in carrozza, forgiava chiodi per forature in oro, amava l'agiatezza, viaggiava in crociera. Lui poteva. Era inoltre generoso, ma senza ostentare, altrimenti gli avrebbero dato del "sgrandesson", o "sborone", come si dice in Emilia. Ariosto raccolse l'eredità di papà Ottone, nelle sue officine ha forgiato opere metalliche per i più grandi architetti, su tutti Carlo Scarpa, che poi, architetto non era... Come per Gae Aulenti, il profumo preferito è quello della gettata di cemento, per Ariosto, nulla è più eccitante di accarezzare una pottrella appena forgiata di acciaio 304 satinato. Papà Ottone si coccolava il figlio Ariosto (a calci in culo, una volta era così...), gli spiegava i segreti del fucinare, i borbottii delle fusioni, le curve delle forgiature, i vapori rabbiosi della tempratura metallica. Una volta lo portò in cro-

ciera, si imbarcarono per sollazzo verso l'America. La gigantesca nave incontrò una maledetta tempesta notturna, oscillava pericolosamente, un'onda gigantesca la squassò, rovesciando quintali di guizzanti sardine in ogni dove, sopra i pavimenti di legno lucido, sui letti, dentro agli armadi e nei cassetti della biancheria. Da quel giorno, ad Ariosto non potevi neppure più nominargliele, le sardine. Col Conte Cian ci si vedeva in atelier da Giorgio Colleoni, davanti all'Osteria in vicolo San Gregorio, con altri amici. La Elsa preparava il pranzo del Sabato, noi bevevamo il Prosecco col fondo di Campion, Ariosto andava di rosso, preferibilmente. Ne uscivano disegni e racconti, tanti racconti, aneddoti di un'epoca irripetibile. Quello del custode tuttofare delle officine, che perse tutti i denti e glieli forgiò la ditta, in acciaio con punzonate le lettere in ordine a formare il nome dell'azienda, tra arcata superiore e inferiore OFFICINE CIAN. Lui sorrideva dalla guardiola a vetri ai rappresentanti e ai clienti, mentre fieramente esibiva i metalli griffati. Memorabile era il racconto di una notte magica, in un locale notturno a Mogliano, orchestre jazz e spogliarelli di mezzanotte. La compagnia di Ariosto gioneggiava nei pressi del banco bar, altri clienti fumavano e bevevano whisky con ghiaccio seduti ai tavolini. Mentre la scena tende ad assopirsi, arriva una fuoriserie con autista e si ferma davanti al Dancing. I fari illuminano l'edera, un fascio di luce fulmina la pista. I ragazzi strabuzzano gli occhi, non ci credono! *Ma chi xea chea gnoca? Mona, a xe a Mina! Sì, a mina che te ga ciapà!!* Mina, lei in persona, entra nel locale a braccetto del suo autista. Ariosto Cian si apparta col titolare, lo convince, previa congrua mancia, di far uscire tutti, tranne Lei e suoi amici e di continuare la serata con l'orchestra. Ballerà con Mina Mazzini, l'Ariosto, ordinerà Champagne su Champagne su Champagne. Fu una notte magica, talmente magica che per pagare il conto, dovette venderci un trapano per lastre metalliche grande quanto una stanza e con le manopole in avorio, che apparteneva al padre Ottone. Però fu una notte magica. Talmente magica da far sparire un marchingegno meccanico, si raccontava, del valore di una Ferrari. Da quella notte, la grande Mina diventò, nei racconti della Treviso di un tempo, la "magnatrapani". ■ **tc&s**

ARIOSTO CIAN E BEPPE MORA BRINDANO
ALL'OSTERIA DALLA ELSA,
ACQUARELLO E GRAFITE DI BEPPE MORA
DA UNA FOTO DEL 1990



di Beppe Mora



N.44 - ANNO VI

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

Direttore Responsabile

Mara Pavan
marapavan@trevisocittaestorie.it

Caporedattore

Andrea Zuccon

Vice caporedattore

Gianluca Stival Gandolfi

In redazione

Lorena Mazzariol, Ivana Prior,
Stefania Maria Aida Vecchia

Hanno collaborato

Angela Berton, Arturo Cardinale,
Valentina Crespan, Lucia De
Bonis, Andrea Delia, Paola
De Paolis, Francesco Doimo,
Alessandro Fort, Edoardo Greco,
Cinzia Mion, Beppe Mora,
Valentino Pavan, Maurizio Pistis,
Nadia Sorato

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: Marco Barlese

Editore

Treviso Città & Storie
REA TV - 416768
di Mara Pavan

Per abbonarti a TC&S

e per avere i numeri arretrati
amministrazione@trevisocittaestorie.it

Per la tua pubblicità su questo Magazine

Federica Maria Galletti
www.federicagalletti.it

redazione@trevisocittaestorie.it
+39 349 8196131

FREE PRESS

Follow us

 @trevisocittaestorie

 trevisocittaestorie

Spazio solidarietà sostenuto da:



Finre Srl

Navigamente: Il lato B dei problemi

di Edoardo Greco e Francesco Doimo



1983. È l'anno in cui ARPANET cambia il suo protocollo diventando ufficialmente

Internet. Margaret Thatcher, nel Regno Unito, viene riconfermata per la seconda volta alla guida e in Italia scompare Emanuela Orlandi, provocando un vero e proprio caso nazionale.

Ricordo di aver letto in un libro una storia interessante. In quello stesso anno negli Stati Uniti, più esattamente a New York, una band aveva appena firmato un contratto per incidere il suo primo album. Qualche giorno prima il resto del gruppo però svegliò il chitarrista, nessun preavviso, nessuna discussione e gli diedero un biglietto di sola andata per Los Angeles. Non avrebbe più suonato con loro. Mentre faceva ritorno il chitarrista si continuava a chiedere cosa avesse di sbagliato. Era l'occasione, i contratti non cadono dal cielo, ho perso davvero la mia occasione?

Furibondo decide che il suo nuovo gruppo avrebbe avuto tanto successo da nascondere la vecchia band. Sarebbe diventato così famoso e gli altri ex membri sarebbero rimasti condannati a vedere il suo successo in TV. Avrebbe gremito gli stadi, venduto poster che sarebbero stati poi appesi nelle camere come un sartino, mentre i suoi ex membri avrebbero vissuto una vita condita dall'invidia verso di lui, girando da ubriachi pub malfamati.

Incanalò tutte le sue energie, radunò i migliori membri e formò la sua band con la qua e riuscì a vendere oltre 38 milioni di dischi. Lui si chiama Dave Mustaine e aveva appena fondato i Megadeth.

Non tutte le vicende vanno come preventivate però e infatti sfortunata volle che l'altro gruppo sono i

Metallica e di dischi loro ne hanno venduti oltre 100 milioni.

In qualche intervista che si può trovare, Dave ammise che continuava a sentirsi un fallito. Sarebbe sempre stato quello sbattuto fuori dai Metallica.

Successo invidiabile, idolo del metal, eppure Dave si sente ancora insoddisfatto verso quella band da cui è stato cacciato, la quale è riuscita a vendere più dischi di lui. Noi potremmo guardare la sua storia e chiederci il motivo dei suoi pensieri, insomma ha milioni di dollari, centinaia di migliaia di fans che lo seguirebbero dappertutto, fa quello che ama. Eppure forse i suoi valori non sono allineati con i nostri raccontava la storia. Noi vorremo non avere problemi finanziari, non essere stressati nel nostro lavoro e via così. Il nostri valori determinano come misuriamo noi stessi e gli altri. Il suo metro di paragone è unicamente il successo verso i Metallica invece.

Se si vuole cambiare come si vedono i problemi forse è il caso di cambiare modo di vedere i valori e come si misura il successo.

Diversamente è andata invece a Pete Best. Batterista, cacciato nel 1962 dai Beatles cadde in una profonda depressione. Eppure anni dopo affermò di essere felice perché aveva avuto modo di conoscere sua moglie e mettere sua famiglia.

Ricordo che quando lessi queste storie ne rimasi particolarmente sorpreso. Due vite con peculiarità, eppure due modi di vedere i valori completamente diversi. Chissà noi dove ci collocheremo se avessimo vissuto quella stessa situazione.

Nel frattempo ascoltiamoci Trust dei Megadeth e Let It Be pensiamoci su. ■ tc&s

www.navigamente.com



di Beppe Mora

BEFFE





Finre Srl

MILANO • VENEZIA • CORTINA

Servizi immobiliari integrati

Compravendita
Progettazione
Valorizzazione
Sviluppo
Commercializzazione

MOBILE: 348 5115850

Tanti itinerari possibili, **una sola guida.**

Volksbank, la tua banca da sempre, la tua assicurazione da oggi.





APARTMENTS
LUXURY ACCOMMODATION



APPARTAMENTI DI LUSSO A TREVISO



APARTMENTS
LUXURY ACCOMMODATION



RSAPARTMENTS.IT

MODA

CASA

DESIGN



. E T T O R E

SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TV) • VIA TREVISO, 71
TEL. 0423 670330 • PUNTOETTORE.IT • @PUNTOETTORE