

Giorgio Polegato:
Risveglio *primario*
e condiviso

Simona Gabri:
La formazione
linguistica aziendale
è *human touch*

Flavia Dal Col:
Stay Over
è una scelta



città&storie



SAGOLA INTERIORS

PROGETTIAMO E REALIZZAMO ARREDAMENTI
E INTERNI SU MISURA

sagola.it
info@sagola.it

SAGOLA SRL
VIA PONCHIELLI, 2 TV
0422 262223





DE POLO
GIOIELLI

rivenditore autorizzato

QLOCKTWO®

SONORLEBORE
ÈRLUNASDUEZ
TREETTONOVE
DIECIUNDICI
DODICISETTE
QUATTROCSEI
CINQUEAMENO
ECUNOQUARTO
VENTICINQUE
DIECIPMEZZA

QLOCKTWO



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**

Entra a far parte
del progetto editoriale di

città&storie



Scriviamo e sviluppiamo:

Articoli, Rubriche, Micro biografie,
Monografie aziendali, Libri d'impresa,
Biografie, Progetti di relazione

*Per comunicare il tuo personalissimo modo di fare impresa
Per farti raccontare in modo da arrivare alle persone allineate al tuo progetto*

“Città & Storie, la raccolta di biografie che segnano il presente”

METTITI IN CONTATTO CON NOI

+39 3498196131 redazione@trevisocittaestorie.it

L'editoriale:

Abigail e Re David

Una coppia abusiva a casa mia

di Mara Pavan
Direttore di Città & Storie

Molti anni fa con un architetto italiano che vive a San Paulo do Brasil, venuto nel suo Veneto in vacanza, andammo a fare un giro a Venezia. Era più o meno in questa stagione, scendemmo dal treno andando per calli verso San Marco. In quell'occasione mi regalò un quadro. Non lo comprò da qualche antiquario, lo conservava in un suo pied terre tra le cose più o meno preziose. Una tavola di legno di poco pregio pellucolata con carta di riso sul fronte e sul retro. Non si ricordava cosa ci fosse dipinto. Mi diede il compito di liberarlo dalla protezione, leggera ma tenace, che aveva attraversato meno di mezzo secolo ma più di un trentennio. Iniziai dalla sera stessa con una stoffa inumidita a sfregarlo partendo dal centro. Per dieci anni questo mistero è rimasto tale, spostato in casa mia di stanza in stanza come se volessi sempre avere addosso la sensazione di qualcosa di non compiuto. In questi ultimi mesi ho finito il lavoro, ho scoperto il dipinto, anzi, i dipinti.

Un Re David con la cetra dà le spalle a una delle sue donne, Abigail, dipinta gravida e saggia. Nell'Antico Testamento si racconta dell'assennatezza di questa donna che si fece carico di una colpa che non commesse, prevenendone un'altra ancor più grave che avrebbe potuto compiere qualcun'altro. Per inciso si trattava di due uomini.

Il Re che leniva la tristezza con la sua musica, adultero e omicida pentito, chiede in sposa la bella Abigail; un gesto di cuore per un matrimonio privo di passione nato nel nome della riconoscenza.

Tra la ventina di mogli di cui il suo harem disponeva, sotto la carta di riso potevo trovare di peggio vista la tendente passività delle sue altre cornute bellezze, ma decido che posso lasciarmi i compromessi alle spalle e metto fuori dalla porta del bagno il quadro scrostato.

Mi guarda tutte le mattine, ora da un lato ora da un altro, suscitando in me lo stesso enigma: ti butto dalla finestra o accolgo quanto ancora mi vuoi dire, tu coppia letteraria che hai abitato a casa mia, senza che io lo sapessi pur avendo il libero arbitrio per saperlo?

Nel mentre, ho trovato un bel posto dove fabbricare la mia realtà. Ferma, zitta e con la bocca chiusa (solo in foto poteva succedere) mi abbandono a un tripudio di poliestere espanso alla ricerca della risposta perfetta, godendo per un attimo di quella certa polvere di magia di cui tutta la mia vita è cosparsa. ■c&s



PH. @MARY_ISKRA_ DA @PUNTOETTORE

UP5 DI GAETANO PESCE. CHIAMATA ANCHE BIG MAMA, ALLA FINE DEGLI ANNI SESSANTA L'ESIMIO DESIGNER SI È ISPIRATO ALLA DONNA, ALLE SUE FORME E ALLA SUA ESSENZA, PER REALIZZARE LA SERIE DIVENTATA ICONICA LANCIANDO UN MESSAGGIO ANCHE POLITICO E SOCIALE. LA POLTRONA USCÌ DAL CATALOGO NEL 1973 A CAUSA DEL DIVIETO DI UTILIZZO DEL GAS FREON, POI RIEDITATA NEL 2000 SEGNANDO LA STORIA INTERNAZIONALE DEL DESIGN.

MUTUO CASA SU MISURA PER TE



Banca Prealpi SanBiagio Con te nei momenti più importanti

Trovare la casa perfetta per le tue esigenze è un passo fondamentale. Banca Prealpi SanBiagio ti aiuta a compierlo grazie ad un mutuo personalizzato, trasparente e sostenibile.

Vieni a trovarci presso una delle nostre filiali e scopri tutte le informazioni sul mutuo ideale per realizzare i tuoi sogni abitativi.

bancaprealpisanbiagio.it





L'ospite: La tirannia delle parole

di Michele Basso @mikle.bax

Anni fa ho letto un saggio dal titolo "Difendere l'indifendibile". Non rammento l'autore, troppo facile cercare su Google ora, preferisco consegnarvi il ricordo lontano che ne ho in questo momento. Si trattava di un testo, diciamo sconveniente, che prendeva in esame una serie di attività, diciamo poco lecite, e le riabilitava secondo un'ottica libertaria. Riscattava agli occhi della società professioni come lo spacciatore o il pappone, tanto per essere chiari. Non so più che fine abbia fatto quel libro, probabilmente starà facendo bella mostra di sé nella libreria di qualcuno che non ricorderà di averlo mai comprato. I libri si prestano e spariscono, a volte. Sempre qualche anno fa, più di recente rispetto al saggio, ho assistito a una splendida apparizione pubblica di Ascanio Celestini, i nomi particolari mi rimangono impressi, evidentemente, sul prato della Provincia di Treviso, l'area in cui in tempi antichi circolavano i pazzi in ricovero coatto del manicomio di Sant'Artemio, scusate, i malati di mente. Si può dire manicomio? Ospedale psichiatrico, meglio. L'attore si trovava a beneficiare di una qualche manifestazione pubblica e promuoveva il suo ultimo libro che aveva nel titolo qualcosa circa le barzellette, se ricordo bene. In mezzo a un esiguo pubblico seduto a circolo su sedie da pic-nic piazzate sull'erba sotto un'elegante tensostruttura leggeva e commentava delle storielle esilaranti che ovviamente mi sono totalmente dimenticato. Ricordo che erano esilaranti perché ci ho riso su di gusto assieme a tutta la platea presente ma pure che erano macabre, offensive, cattive, in una parola, sconvenienti. Parlavano di ebrei e nazisti, "negri", scusate l'espressione, "handicappati", perdonate il termine. Tornerò più avanti su questa esperienza. Dopo questa premessa, che vorrei mi aiutasse nel ragionamento, vi dirò di un episodio che ha avuto luogo pochi giorni fa e su cui la mia memoria finalmente può vantare dei ricordi più vividi. Mi trovo a discutere animatamente con mia figlia ventiseienne su un qualche avvenimento di cronaca appena sentito alla televisione, forse lo sbarco di nuovi immigrati a Lampedusa, ma non ci metterei la mano sul fuoco, quando nell'enfasi dello scambio mi è scappata la parola "negro". Mia figlia, di natura fumantina, prima mi ha ripreso sonoramente e poi, dato che stava maneggiando un mattarello, ha visto bene di fingere di darmelo sul ginocchio cercando di frenare il colpo sul finire dello slancio ma calcolando male la distanza e infine provocandomi un gran dolore. Alle mie sonore rimostranze lei, forse a quel punto pensando più conveniente sostenere la parte dell'offesa, mi dice che quella parola non si può proprio sentire, cancellata dal vocabolario, ed è il caso che mi adegui al nuovo corso. Io le faccio notare che si tratta solo di una parola e comunque non giustifica una mazzata sul ginocchio. Lei dice che me lo sono meritato e bla bla bla, ne fa seguito un battibecco sulla libertà di espressione ma infine ognuno rimane sulle sue posizioni. Mi prendo lo spazio di queste pagine per tentare di spiegare quello che in quel breve litigio non sono riuscito a chiarire a lei ma neppure a me stesso.

Di fondo ho sempre creduto nella possibilità di esprimere qualsiasi concetto in barba ad ogni censura, certo consapevole che la sensibilità dell'uditore o del possibile tale sia un valore discriminante. Ecco perché bestemmiare in faccia a una suora lo considero un atto vile e violento mentre bestemmiare al proprio compagno durante una partita a tresette un dovere assoluto. E dare del "negro" a un africano un'offesa pesante e gratuita men-

tre ripetere "negro" perché lo prevede il testo di una canzone anni novanta una cosa del tutto irrilevante e dare dell'handicappato a un disabile che si dilunga allo sportello della Posta un atto criminale mentre dire a qualcuno che ha perso l'udito che quello è un handicap a cui la scienza ha posto rimedio un gesto d'amore. Una sorta di relativismo dell'espressione che l'intelligenza di ognuno dovrebbe saper controllare e gestire. Non so se saremmo tutti d'accordo fin qui ma qualche lettore credo di averlo portato dalla mia parte.

La premessa, però, sta nella sensibilità dell'uditore e non potendo sempre stabilire con chi abbiamo a che fare, l'ho provato a spese del mio ginocchio, sarebbe il caso di evitare certi termini a prescindere. Fine della discussione.

Non saprei, mi sembra che ci sia dell'altro. In fondo si tratta di mandare in pensione tutta una terminologia nata spontaneamente dalla pancia di un popolo per esigenze di comunicazione e che i tempi hanno connotato come svilente e offensiva, basta terrone, basta ciccione, basta recchione, basta spazzino, basta bidello, basta ciechi, zoppi, sordi, basta un intero vocabolario sostituito con qualcosa di più lezioso. È sufficiente questo per trasformarci tutti in personcine a modo? A me sembra ci sia una buona dose di ipocrisia in questo meccanismo di sostituzione. Suona falso. Se è ora di ascoltare una buona storia, credo ancora di preferire un narratore che mi racconti la condizione dei lavoratori nelle piantagioni di cotone nell'America d'ottocento parlando di "negri", e che nello spiegare i conflitti sociali nell'Italia del boom economico mi dica dei "terrori" e che nel raccontare del machismo dilagante degli anni ottanta mi spiegasse di come ci si sentiva ad essere "finocchi". I contesti della narrazione sono mica tutti uguali, le barzellette, per esempio, come ho avuto modo di apprendere quel giorno sull'erba della Provincia di Treviso, agiscono su un livello della comunicazione in cui tutto dovrebbe essere permesso, un terreno di scontro dialettico in cui anche gli argomenti meno edificanti possano trovare asilo e dove si possa innescare quel meccanismo catartico che è la risata. Non arriva forse dagli antichi greci la lezione sulla rappresentazione della morte che permette al pubblico seduto comodo di prenderne le distanze ed esorcizzarla? Insomma, siamo esseri pensanti che a differenza del resto del mondo animale può esprimersi, oltre che comunicare, perché non farlo con consapevolezza attingendo da tutto il panorama lessicale che la storia ci ha consegnato?

Vi ho convinto? Temo di no. Ecco perché ho aperto questo testo con il ricordo del saggio "Difendere l'indifendibile". È il primo pensiero che mi è balenato alla mente nel momento in cui ho pensato di cimentarmi in un ragionamento di questo tipo. C'è qualcosa che non si può proprio accettare nel tentativo di salvare una terminologia diventata oltraggiosa della sensibilità di alcune minoranze e in fondo credo che mia figlia non avesse tutti i torti contro di me ma rimane, forse nel suo eccesso di foga, la sensazione che il rifiuto così acritico del nostro recente passato linguistico non sia qualcosa che ci faccia realmente evolvere. Passatemela così, credo che il vero progresso non stia nel rifiuto di un contenuto che ci è appartenuto ma nella sua elaborazione critica per un linguaggio più consapevole.

Niente, per quanto continui a scriverne non riesco ancora a convincermi del tutto, ora mi è chiaro che sto proprio tentando di difendere l'indifendibile. ■c&s

N.48 – ANNO VII

Pubblicazione di Aprile/Maggio 2024
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

Ivana Prior,
Stefania Maria Aida Vecchia

Hanno collaborato

Michele Basso, Angela Berton,
Arturo Cardinale, Lucia De Bonis,
Andrea Delia, Paola De Paolis,
Francesco Doimo, Edoardo Greco,
Cinzia Mion, 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: Giovanni Vecchiato

Editore

Città & Storie
REA TV – 416768
di Mara Pavan

Redazione Treviso

Via Gualpertino da Coderta, 17
Treviso (TV)

Sede di Pordenone

Galleria San Marco, 4 (PN)

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

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



Abbonamento 2024

48€/anno
(Rimborso spese di spedizione)

Per abbonarti invia i tuoi dati a

amministrazione@trevisocittaestorie.it

NOME	COGNOME	INDIRIZZO	CAP	CITTÀ	EMAIL
------	---------	-----------	-----	-------	-------

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

Grazie,
La Redazione

Aprile

- | | | |
|--|--|--|
| <p>05 EDITORIALE
di Mara Pavan</p> <p>07 L'OSPITE
di Michele Basso</p> <p>10 STORIA DI COPERTINA
Flavia Dal Col
di Mara Pavan</p> <p>16 COLTIVARE FUTURO
Giorgio Polegato
di Mara Pavan</p> <p>20 CULTURA LINGUISTICA
Simona Gabri
di Mara Pavan</p> <p>24 PILLOLE DI STORIA PARISI
Martina Parisi
di M.P.</p> <p>28 SVILUPPO COMPETENZE
Caterina Munafò
e Vincenzo Ciccarello
di M.P.</p> <p>34 PROTEZIONE DATI
Data Protection Forum
di Valentino Pavan</p> | <p>36 te DESIGN
Il design tra estetica
del vuoto e progetto del reale
di Luciano Setten</p> <p>42 PREMIO PARISE
Le case della memoria
di Antonio Barzaghi</p> <p>52 STARE BENE
Sindrome da stanchezza
cronica
di Nadia Sorato e Rosanna Bonis</p> <p>60 PROGETTO BENESSERE
Sun 4 You
di A.C.</p> <p>61 SOLIDARIETÀ
Simitu - Veneto
di Valentina Martin</p> <p>62 CORPO E ANIMA
L'equilibrio tra terapia
e prestazioni
di Jenny Gerardo</p> <p>66 ORDINAMENTE
Cambio di stagione
di Silvia Codirenzi</p> | <p>68 STRUMENTI
DI CONSAPEVOLEZZA
Il Tuo Compito di Vita
di Stefania Maria Aida Vecchia</p> <p>72 CHINESE SUPPORT
Workshop di cultura
e scrittura cinese
di Marta Sillicchia</p> <p>74 IO ESCO
Salotto Pop
di Ivana Prior</p> <p>78 ASTROLOGICA
Ogni potere è cannibale
di Paola De Paolis Foglietta</p> <p>80 EXPERIENCE.ETTORE
Prima edizione .E Taste
di M.P.</p> <p>86 SAPORI
Andare alle radici
di Angela Berton</p> <p>86 ANNIVERSARI GOLOSI
Famiglia Ardizzoni
di M.P.</p> <p>92 STORIE DI PISTIS
Adesso spengo la luce
e così sia
di Maurizio Pistis</p> |
|--|--|--|



*La lingua non è un
peso, è il carburante
della tua scelta*
Simona Gabri
pag. 95

Maggio

Un ginko biloba attraversa il cuore in una diagonale che sembra tuffarsi nelle viscere come farebbe l'immune guerriero che affronta la quotidianità con risolutezza. I due lobi divaricati delle foglie della pianta giapponese che si distingue tra tutte, parlano di una forma separata. Può essere mente, può essere cuore ciò che è certo è che in questa storia si trova un unico battito che risuona nel corpo degli eventi.

testi di Mara Pavan
foto di Giovanni Vecchiato

Flavia Dal Col *Reina* d'istinto



Flavia Dal Col, *la reina del pulito*, come la chiamano in molti, ha costruito dalla fine degli anni Novanta ad oggi un vero colosso imprenditoriale in un segmento determinante dell'esistenza.

Nella primavera del '72 nasce primogenita Dal Col sui colli coneglianesi per poi crescere in questa famiglia fortemente caratterizzata da incroci gemellari. Mamma Sarina doveva chiamarsi Noris come il gemello Loris, ma come spesso accadeva a quei tempi preti, ostetriche e preposti avevano una forza impositiva nelle giovani coppie.

Il coriaceo papà Gino, anch'esso gemello di Lino, decide di far crescere la famiglia a Sovilla a Nervesa della Battaglia dove poco distante lavorava come capo officina di un'azienda che aggiustava linee elettriche tra ferrovie e tralicci stradali, *ho la verve di papà e la fisicità della mamma, diciamo che li ho tenuti con me in tutti i sensi.*

Le viene dato il nome di nonno Flavio che, minatore, venne colto dalla morte mentre lavorava a causa di un'esplosione; il suo corpo non fu più ritrovato.

Sarà il nonno paterno, Ernesto, a lasciarle il sapore della bontà e della tenerezza, con le sue carezze affondate nella testolina piena di ricci fece sentire a Flavia in che tipo di mani sarebbe stata al sicuro.

Quattro e sette anni dopo la nascita di Flavia, nascono il fratello Mauro e la sorella Silvia, ma con la prima Dal Col papà fu molto coercitivo, *oggi gli riconosco il merito della tempra che mi ha tirato fuori, ma allora la repressione educativa mi ha creato una specie di innesco metabolico che è rimasto come il mio detonatore.*

Questo fece sì che non vedesse l'ora di fidanzarsi e, sedicenne, si innamora di un giovane ragazzo che lavorava nell'azienda in cui il padre era occupato.

Volontà e magnetismo erano dalla sua parte; si era iscritta alla triennale in modellismo industriale - per seguire l'attrazione verso un capo ben fatto -

alla quale era seguito qualche anno di esperienza nei laboratori della Benetton dove è passata ben presto, per evidente scaltrezza, al reparto controllo qualità.

Un anno dopo la maggiore età, si sposa. Nonostante il rapporto con il giovane Mauro fosse ben più che serio, fino al matrimonio i suoi rientri erano sempre a mezzanotte, *con l'unica eccezione della festa dell'ultimo dell'anno in cui mi era concesso di rientrare mezz'ora dopo Cenerentola. Quando sei giovane non idealizzi il tuo futuro, accetti il buono di quello che hai.*



Quando Flavia aveva 22 anni nasce Nicolò, se tornassi indietro il figlio lo rifarei con lo stesso uomo, anche se ci siamo lasciati qualche anno dopo. In armonia.

La maternità fu come il concepimento di un nuovo valore che è andato a cementarsi insieme a quello ereditato dai genitori che ruota attorno a un ordine mentale materico ed inflessibile. Per Flavia la direzione si sarebbe chiamata di lì in poi, indipendenza.

Da Cusignana raggiungeva Castrette tutti i giorni, *ma non avevo chi mi poteva tenere Nicolò, dunque ho mollato tutto per trovare un lavoro che avesse orari compatibili.*

Papà non comprese questo "affanno al portafoglio", *ma io non ho mai voluto che mi dicessero cosa fare, e più mi opponevano resistenza e più, senza nemmeno tanto domandarmi se facevo la cosa giusta, agivo.*

Si rivolge alla ditta di pulizia allora gestita da Paola Mattiuzzo e inizia a pulire in una ditta di Ponte della Priula, *due ore e mezza tra turche scentrate di*

escrementi... vi lascio solo immaginare. Ma non ho mai pensato di mollare, nemmeno un secondo.

Gli orari erano dalle ore 5 alle 7.30 del mattino, poi tornava a casa per permettere a Mauro di andare al lavoro; nel pomeriggio andava a Giavera del Montello in un'altra azienda a fare altre pulizie dalle ore 18 alle 22.

Poi, siccome ero brava, mi hanno dato un'ora, tre volte alla settimana, in una banca a Povegliano. Mi sentivo una regina.

Considerata capace, la spostano dopo pochi mesi in ufficio, ma nel pomeriggio continuava a lavorare a Giavera.

Dopo tre mesi per quella stessa banca gestiva 400 filiali tra gestione del personale e sostituzioni. *Studiavo di notte i tragitti per ottimizzare le distanze a proprietà e a personale. Dopo un anno mi definiscono abile e arruolata e vengo avviata alle mansioni d'ufficio otto ore occupandomi anche di buste paga.*

Il figlio Nicolò era ancora all'asilo, riusciva giusto in tempo ad andarlo a prendere alla materna e, una volta sistemato, alle 18 tor-

navo ad aiutare Paola.

Ho chiesto di seguire i preventivi. Mi hanno detto no, ma il luminoso occhio azzurro si allungava sui fogli del geometra Zanetti, fratello della titolare, e imparò così a farli.

Ho chiesto di seguire il commerciale, mi hanno detto di no. Mi sono licenziata.

Un amico mi segnala l'imprenditore Marco Rossini che per la sua azienda di Marcon cercava un tecnico com-

merciale. *Faccio colloquio, vengo assunta per mille euro al mese con benefit di macchina e telefono. Mi sentivo una regina.*

Uno dei punti fermi della storia che state leggendo è proprio la capacità di questa donna di valutare proposte, eventi e persone così come si sono manifestati nella sua vita fitta di cambiamenti senza mai ostentare indifferenza. La lucidità dei Dal Col.

In quell'azienda ha sistemato appalti disastrosi e operatività dei turni in modo del tutto intuitivo. *Sono solo una persona organizzata.*

Sente di avere la capacità di crearsi una rete di clienti che fossero solo suoi, non da consegnare ai vari titolari. *Non mi sono mai sentita dipendente di nessuno pur essendolo, viaggiamo a capo di me stessa.*

L'azienda aumentava le prestazioni e io sempre con i miei mille euro; chiedo l'aumento, non me lo danno, mi licenzio. Ci portiamo al 2004.

Le presentano un impresario della Romania. Con questa figura apre una società, lui rimane nei Balcani io rimango in Italia delegata a tutto. Per quattro anni Flavia è una solopreneur mai paga, seguendo nel pomeriggio anche la struttura sportiva della famiglia Mosole che allora si chiamava il Centro Rana.

La faccendo con il socio rumeno non andò bene, gli feci causa e la vinsi, rescindo e spoglio la società di tutto.

Nel 2008 riparte dalla fine. Fonda End la sua ditta di pulizie e la nobilita come la fine di un incubo e l'inizio di una nuova avventura. *La costituisco con la consapevolezza che non avrei mai avuto un altro socio in vita mia.*

Le relazioni, i contatti, il personale, tutto rimane con me. Mi sentivo una regina.

Era giugno, a luglio viene chiamata da una prestigiosa e consolidata catena alberghiera che opera in tutta Italia e all'estero, la NH hotel.

In passato ebbe una breve esperienza in un albergo in via Torino a Mestre gestito all'epoca dalla famiglia Danieli. In quella struttura si occupava di tutto, comprese le pulizie, era governante e cameriera al contempo, è proprio qui, pulendo e gestendo 400 camere ogni giorno per tre mesi, ho messo appunto il mio metodo.

La prima regola? *Pensare a quello che si sta facendo. Si deve entrare e uscire dalla camera solo tre volte, questo sia che ci si metta il tempo minimo, venti minuti, che massimo, tre ore, a seconda della dimensione della stanza.*

Dicevamo, era il 2007 e i Danieli aveva-



QUADRO DI LIUDMILA RADCHENKO

no dato in gestione l'albergo lagunare al gruppo NH hotel - che ora si chiama Gruppo Minor - e la chiamano perché avevano sentito parlare di lei.

Fa colloquio nello stesso albergo che le fruttò il metodo, le viene comunicato che l'appalto era stato vinto da un'agenzia di Milano *ma siccome io ero più brava mi subappaltarono la struttura. Anche se ancora una volta, loro gli onori e io gli oneri, accettai. Ma mi stancai presto, volevo andare via.*

Stefano Botteon, direttore dell'hotel ex Laguna Palace la convoca e pretende che da lì non si muovesse facendo in modo che ottenesse l'appalto diretto. Dal 2008 si aggiunsero altre strutture di quella catena alberghiera, Villanova e Bologna, ora ne seguiamo 17, abbiamo con 4 capi area e 70 governanti coprendo dal Piemonte al Lazio. *Ringrazio la società, le persone, i miei dipendenti, che all'epoca erano circa 450 e oggi sono 1100.*

La trama potrebbe fermarsi qui, tanta determinazione naturale è rara ad ascoltarsi.

Invece, c'è di più.

Nel 2010 a una festa di matrimonio a cui non era stata invitata, a cui non voleva andare e in cui è stata trascinata, incontra Cristian, *pensavo fosse lo sposo e mi sono complimentata per la prestanza.* Cristian De Marchi non era il consorte e si vociferava pure che godesse di un certo liberismo relazionale, ma rimase decisamente stregato dall'appeal fiero di quella donna che, dopo breve tempo tra la confusione del party, scomparve dalla scena. Fece in modo di ritrovarla e diciamo, mosse bene i suoi passi.

Oggi lavora e vive con Flavia, è capo area Piemonte Liguria Lombardia, è un uomo affidabile nei sentimenti e nella professione, senza di lui mi mancherebbe qualcosa di importante.

Nel 2015 fa conferimento d'azienda. Il



figlio Nicolò diventa amministratore unico con Flavia Dal Col, direttore generale.

Nasce *Stayover*, una parola tratta dal linguaggio alberghiero che significa Fermarsi. Ancora una volta questo racconto di vita porta l'inizio nella fine.

L'ascesa consolidata inizia a portare all'interno della srl tutti i reparti: dalle risorse umane agli appalti, dal personale alle buste paghe, all'ufficio progetti a quello amministrativo. Da pochi anni ha fondato con una delle sue collaboratrici una piccola attività formativa nel mondo del pulito. Una cameriera che assunse nel 2008 nell'esperienza al Laguna Palace è diventata una sua governante in questi ultimi anni. *Costruisco relazioni e mi piace mantenerle vive. Tutto lo staff è con me, non lavora per me.*

Non fa più colloqui dal 2015, ha chi lo fa per lei, parla, solo se serve, con i suoi capi area. *Dopo 60 mila chilometri all'anno moltiplicati per venti, direi che posso delegare.*

Non parliamo quasi mai di numeri ma meritano di essere citati in questa storia fatta di una caparbia capacità di seguire gli eventi, che ci guida a non abbassare mai il capo sul valore che decidiamo di dare alle nostre scelte.

Nell'ultimo bilancio Stayover ha fatto 18 milioni di fatturato: *se sembrano tanti, ricordo che equivalgono a 18 milioni di ore di lavoro.*

Non ha mai sentito che stava diventando grande. *Sono stata brava ad accogliere.*

L'immobilità del confinamento ha spiazzato l'azione della Reina, *non l'ho voluto io, ciò che subisco mi innesca un'esplosione.*

Nel 2020 fa switch e ripartite da zero. *Sono rimasti quasi tutti con me ma si era perso il ritmo, la fiducia vacillava, è stato un momento durissimo personalmente. Ho la responsabilità di migliaia di famiglie, e anche quando vado in vacanza con il corpo, la mia mente è sempre con loro.*

Guarda al suo futuro e vuole dedicarsi alla ristrutturazione di immobili dismessi. *Amo conservare, riparare, mantenere la storia e portarla al nuovo, la casa è una grande metafora del corpo.* Come insegna la cultura orientale, l'arte di riparare che forse in Flavia vive nel sangue, le ha permesso di ristrutturare un abitato a Marbella dove da otto anni con l'amato figlio, parsimonioso e dedito, ha avviato una struttura alberghiera di loro proprietà.

Una trama di significati costellano il suo corpo forte e sensuale, ha tatuato ogni evento da cui si è lasciata attraversare per farsi, se si può, ancora più viva.

L'abbiamo incontrata nella sua casa dove vive colore e simbologia in ogni angolo.

Amelie, una Bolognese candida e ricca come lei, si siede sulle scarpe di Flavia, mentre noi continuiamo a conoscerci. Diversi quadri dell'amica Liudmila Radchenko occupano le pareti. Il primo, che si trova all'ingresso, è trasparente come una fotografia scattata all'improvviso. Tra Popeye e Bruto in primo piano, se si osserva bene lì dietro vedrete spuntare un codino nero riconoscibile, è Olivia. Un errore apparente, cancellato senza convinzione la cui velatura ha reso irresistibile questa opera esuberante che contiene tutti i codici per conoscere Flavia Dal Col, la *reina*. Al di là del pulito. ■c&s

stayover.it



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

www.volksbank.it

 **Volksbank**

IL PRESIDENTE DI COLDIRETTI TREVISO
E DEL CONSORZIO AGRARIO TREVISO E BELLUNO

Giorgio Polegato

Risveglio *primario* e condiviso

L'Agricoltore custode dell'ambiente e del territorio. Per legge.

Partiamo da qua, da una delle esplicitazioni più coerenti e allineate alla missione della realtà che si occupa in maniera globale delle sorti del mondo rurale. Una comunità rappresentata nel nostro territorio da un uomo che presiede dal 2018 Coldiretti Treviso, attorno a cui gravitano 14mila associati della provincia. **Con Giorgio Polegato**, dal 2019 anche presidente del Consorzio Agrario Treviso Belluno, **è in corso una nuova consapevolezza e una nuova comunicazione su come le radici della terra stiano vivendo un risveglio.** Un profilo, quello del secondogenito della famiglia Polegato, di viticoltori fin dai primi del Novecento, che **bilancia in maniera indistinta imprenditorialità, vissuto agricolo e capacità di innovare.**

testi di Mara Pavan

Incontriamo il presidente nella sede della Coldiretti a Paese in un giorno di inizio settimana. L'agenda lo vede in viaggio continuo tra impegni rappresentativi, riunioni, convegni, consigli di zona, regionali e nazionali. Trascorre poi un terzo della settimana nei colli del Friuli Orientale nell'azienda vitivinicola che ha acquisito con i suoi eredi, *La Viarte*, frutto di scelte forti e coraggiose in nome di un'indipendenza dalle amate origini. Nel 2021 la diramazione con il fratello Paolo lo ha visto cedere le quote di Astoria Wine creata insieme nel 1987 come conseguenza di un grande lavoro di famiglia e di squadra. L'eredità cellulare dei Polegato profuma di mosto fin dai tempi di nonno Mario nato all'inizio del secolo scorso, agricoltore della vite e del vino che lascia al figlio Vittorino l'azienda

agricola a Crocetta del Montello. È una trama che si tramanda, una storia di padri capaci di coinvolgere e responsabilizzare la discendenza in un fil rouge di fiducia e possibilità. I figli di Vittorino e Mina, Paolo, Giorgio e Antonella, nascono tra la fine degli anni Cinquanta e e nell'arco degli anni Sessanta.

La grande casa colonica sui colli di Conegliano e Valdobbiadene dove è cresciuta la famiglia era adiacente alla cantina e non c'era giorno che non si facesse un giro in quel luogo umido e vinoso tra damigiane e botti che ancora portano vivo quel leggero odore di muffa e umido, vampate acetose mescolate dal profumo delle frequentazioni umane che rendono distintivo l'effluvio di ogni cantina.

Un padre "concentrato" Vittorino nel fare bene il mestiere,





nel fare affari e dare solida continuità all'azienda. Mamma occupata con i tre figli e la casa, condivideva la cura della dimensione domestica con nonna Maria partecipe a tutto e presente spesso in cucina a sfornare arrosti a rimescolare di trippe tra intingoli e piatti di pasta fatti in casa. Il dolce fondo dei pranzi si sigillava con la frutta sciropata. Abitudini che hanno allenato le papille gustative alla qualità.

Dobbiamo ringraziare mio padre che decise ancora giovane, a 60 anni, di lasciare la sua attività da viticoltore, mettendoci nelle mani l'attività agroindustriale. Sono certo che ha visto in noi la voglia di fare, esattamente quella che ho visto nei miei figli quando è arrivato il tempo di farlo.

La Coldiretti è una forza sociale che rappresenta le imprese agricole e valorizza l'agricoltura come risorsa economica, umana ed ambientale. Il suo obiettivo: garantire alle imprese agricole opportunità di sviluppo in un quadro di piena integrazione dell'agricoltura con gli interessi economici e sociali del Paese.

Da sempre imbottigiatori di prosecco - tra i primi con auto-clavi e rifermentazione - mettono a frutto le dinamiche vissute dove la vendita del vino e i nuovi progetti sono stati il pane quotidiano. Negli anni Ottanta completano il ciclo della filiera, iniziando il processo di vinificazione e andando ad acquistare anche uve nel territorio. Nel 1987 a Refrontolo in una realtà di 40 ettari nasce il marchio Astoria con un prodotto destinato alla fascia medio alta della ristorazione. Innovano il mercato del vino con il packaging che divenne riconoscibile nel mondo; furono tra i precursori di un certo modo di comunicare, tra i primi al Prowein di Dusseldorf 25 anni fa. Ricordiamo l'iconica bottiglia intagliata della linea Venice Collection che virtualmente srotolata racconta il centro storico di Venezia con le sue calli e campielli. Era il 2010, mentre avveniva l'internazionalizzazione del prosecco, la loro politica di diversificazione vede il marchio posizionarsi anche nella produzione di pinot grigio, sauvignon, cabernet merlot e chardonnay. *Tutto insieme a mio fratello, un lavoro eccezionale, riflesso del nostro vissuto.*

Sette anni dopo lo scenario si apre, muovendosi a ritmo della vita e degli incontri.

Nel 2017 Giorgio Polegato viene avvicinato da un funzionario della Coldiretti. La longeva associazione nata come Federazione Nazionale Coldiretti Veneto nel 1970, (mentre la Confederazione nazionale dei coltivatori diretti viene costituita nel novembre del 1944, ndr), stava cercando una figura che sapesse interiorizzare, che diventasse rappresentativa del settore primario che in Veneto è guidato dal comparto vitivinicolo, seguito da quello zootecnico, agroalimentare e frutticolo. Serviva una figura completa, un imprenditore che volesse fare un percorso di valorizzazione e crescita di questa associazione. Giorgio Polegato fino ad allora aveva frequentato solo aziendalmente questa realtà che si occupa da più di cinquant'anni di dare servizio e assistenza agli associati anche per accedere ai finanziamenti regionali e europei.

Ho voluto entrare in questa associazione a supporto e incen-

Riconoscimenti



Nel 2013 è stato insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica, seguito due anni dopo dal titolo di Cavaliere di San Marco. Onorificenze ricevute in considerazione del suo lavoro per far crescere l'azienda ma soprattutto del suo impegno per la crescita e l'evoluzione, non solo economica, del settore vitivinicolo. Giorgio Polegato è anche Accademico della Cucina Italiana, Sommelier, Membro del Rotary dal 2007, Membro Confrerie du Sabre d'or e Membro Panathlon. Dal 2021 è membro dell'Accademia della Vita e del Vino.

tivo di un settore in cui sono nato e cresciuto. Per i primi 5 anni, di cui i primi tre ero ancora attivo in Astoria, mi sono dedicato a scendere in campo "in cerca di problemi". Siamo andati a conoscere i produttori e le figure dirigenziali preposte. La struttura è ramificata, in ogni zona opera un presidente che fa capo al consiglio provinciale avendo un mandato per sette o otto comuni. Già ben organizzata con i suoi 160 dipendenti e 12 uffici zionali sparsi in provincia di Treviso, copre tutto il territorio e dà servizi a migliaia di aziende. A livello nazionale siamo secondi solo a Cuneo.

Un Consiglio al mese è itinerante, spiega Polegato, lo scopo è andare a stringere collaborazioni anche con altri enti attivi sul territorio come con la Camera di Commercio di Treviso Belluno I Dolomiti. Abbiamo lavorato molto per rendere l'azienda ancora più trasparente e aperta al confronto tra soci. L'obiettivo che ci siamo posti è di dare un messaggio soprattutto ai molti giovani che si stanno interessando all'agricoltura, è necessario che lavorino sull'identità dell'azienda. Negli ultimi anni c'è stata un'evoluzione importante in questa direzione con risposte sensibili da parte delle nuove generazioni. Si è sempre pensato a produrre e vendere il prodotto fine a se stesso. Ma il mercato può essere trasformato puntando per esempio sul confezionato di qualità, proprio come è successo per il mercato del prosecco iniziato diversi anni fa. Oggi bisogna che ogni comparto si muova in questo racconto, un passaggio di rivalutazione rivolto non solo a chi ha accettato di ereditare l'azienda agricola ma anche a chi sceglie il mondo primario come l'alternativa.

Dopo la pandemia, il consumatore si è reso conto che dal settore primario parte tutto. Durante il periodo del confinamento spesso gli agricoltori, avendo la mobilità, e facendo le consegne a domicilio, resero concreta l'espressione "a chilometro zero".

Il processo diede credibilità e valore ad un settore che era da tempo scivolato in seconda linea nonostante avesse mosso già diversi anni prima, operazioni di sostenibilità e valorizzazione delle produzioni agricole nazionali come la certificazione ambientale SQNPI, Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, che oggi è sinonimo di percorsi virtuosi e identitari di una produzione.

Coldiretti si è fatta promotrice anche di grandi prese di posizione. Come quella contro la produzione e la commercializzazione del cibo sintetico, legge proposta dalla Coldiretti che ha presentato due milioni di firme a Roma, e oggi è stata approvata dal Governo. Siamo l'unico paese al mondo che non si è adeguato. Un limite importante, ci stanno seguendo in molti. È ancora ammessa la farina di insetti che l'Europa ci ha imposto ma noi non siamo d'accordo. Non rientra nella nostra cultura. Eravamo partiti da qua, da una battaglia a cui ha partecipato ogni figura dirigenziale del settore primario dell'Italia, battaglia vinta lo scorso febbraio quando la commissione Agricoltura del Senato ha approvato in via definitiva il Disegno di legge della Lega per l'istituzione della figura dell'agricoltore come custode dell'ambiente e del territorio.

È stato dunque riconosciuto il ruolo sociale dell'agricoltore e la sua funzione in tutela del paesaggio e dell'ambiente.

C'è un filo conduttore in questa vita.

L'apertura vigorosa verso il nuovo, verso l'avventura di seguire le proprie competenze, passioni e soprattutto storia.

In pochi anni scelte decisive hanno predisposto Giorgio Polegato ad entrare in un dietro le quinte che muove e sostiene il settore che ha caratterizzato tutta la sua vita.

Sarà anche per questo che la scelta è stata di intraprendere una via con i suoi figli, Giorgia, Luana e Riccardo, convogliando tutto sull'acquisizione di una piccola grande meraviglia



ai confini con la Slovenia, un'azienda e un marchio storico in una zona tra le più vocate dal punto di vista vinicolo. La Viarte, il 28 luglio del 2023 diventa della famiglia Polegato in prima fila i suoi figli con Giorgio che presta la sua longeva esperienza al servizio del rilancio di questa nicchia di valore. L'azienda agricola di Prepotto (Ud) fu fondata, guarda caso, da un veneto e con i suoi 24 ettari di vigneto e 13 di bosco vive la biodiversità in un microclima unico tra cervi cinghiali e tassi l'anno scorso è stato avvistato lo sciacallo. Dopo una lunga ricerca, si è ritenuto potesse vivere qui il progetto di grande qualità al quale ambiscono.

Lungo la valle dello Judrio a 200 metri di altitudine predominante è la ponca, questa magma che si è sviluppata nei secoli, una roccia composta che restituisce mineralità e freschezza ai vini.

Al Vinitaly 2024 stanno presentando la nuova immagine de La Viarte (laviarte.it). Puntano sul concetto di porta, un arco di apertura, un passaggio verso una nuova primavera, viarte in friulano, una nuova gemma di innovazione che punta sulla trasparenza di un cambiamento possibile che veda i giovani protagonisti. ■ c&s

treviso.coldiretti.it



L'internazionalizzazione delle persone va *beyond languages*, ovvero, oltre le lingue, verso i linguaggi.

Simona Gabri

La formazione linguistica aziendale è *human touch*

testi di Mara Pavan
foto di Giovanni Vecchiato

Il 10 gennaio del 1999, qui in via Fra Giocondo, 30 a Treviso dipingevo le pareti di blu.

Una veduta di New York prende la scena sostenendo la presenza magnetica di Simona Gabri sovrapponendo i piani di apertura.

Una vita internazionale vive nei suoi occhi scuri accesi di qualcosa che non conosce barriere.

Cresciuta in un intreccio culturale tra occidente ed oriente, ha messo in comunicazione la trasmissione sinaptica abbattendo lo schema fisso di apprendimento tipico di una vita stanziale.

Papà Luigi, Gigi, direttore della Banca Commerciale Italiana quando nasce Simona aveva appena iniziato la sua carriera che l'avrebbe portato all'estero tra Londra, Cairo e Singapore; e con lui la sua famiglia. Negli anni fondanti della formazione Simona fissa dall'infanzia all'adolescenza, all'età adulta un'eccezionale multiculturalità respirata nei frequenti viaggi diventando la sua normalità. Da Londra a Singapore,

da Parigi a Pechino passando anche per gli Stati Uniti.

In questa figlia fonoassorbente in cui la globalità ha avuto precocemente un senso, il senso del processo a cui il pensiero è sottoposto è stato fin da subito un fattore determinante, imparando le diverse funzioni dei linguaggi prima ancora che a parlare una lingua. Frequenta elementari, medie e superiori spostandosi nel mondo da ponente a levante, vedendo circolare attorno a sé culture, persone, approcci di vita. Registra un concetto di abitudine del tutto non convenzionale.

Apprende stili, dialetti, fedi, gestualità tipiche dei luoghi di permanenza. Li affianca e sovrappone ascoltando quanto tutto fosse uno dentro all'essere umano. Intorno alla maggiore età Simona e la sua famiglia tornano in Italia nella Asti originaria, sarà qui che la sua storia familiare diventa una virtù e si iscrive all'università di lingue a Torino tirando a sé tutti i fili della conoscenza diretta.

Prosegue con le specializzazioni e le esperienze sul campo per diventare interprete ed estende i servizi di interpretariato e di accompagnamento in tutto il mondo, facendo della mentalità plastilina e viaggio prospettico.

Nel 1995 ferma il corpo in Italia, a Treviso, per amore dandosi all'avventura all'interno delle strutture aziendali con il friccicore dell'impresa che si faceva strada.

Entra nelle realtà imprenditoriali del territorio e, bilingue, insegna inglese in un modo del tutto nuovo. Bandisce, in tempi antesignani, i libricini *the book is on the table*, come sintetizza, e porta la cultura di appartenenza sui tavoli dell'apprendimento guidando gli adulti, dipendenti e manager, amministratori delegati e imprenditori ad affidarsi al metodo non convenzionale fatto prima di tutto di autoesplorazione.

All'inizio mi sono appoggiata alle varie scuole di lingue del territorio, il fornitore mi dotava di registratori, libretti, cassette ma fin da subito capivo che il gap culturale non poteva favorire l'apprendimento. Così ho iniziato a far loro domande, li ho fatti parlare del loro lavoro, delle necessità che si verificavano, ho fatto delle loro passioni il ring intorno al quale costruire la loro motivazione espressiva, questo è quello che io chiamo human touch.

Nel 1998 diventa mamma di Filippo e si accende la sua dimensione ludica già naturalmente predisposta all'esplorazione. Dal 1999 ad oggi la struttura di Simona che ha chiamato **ELT English Languages Trainers** conta un braccio destro, Marica Montrone, per lei, come dice spesso, *è anche un po' il mio braccio sinistro*, oltre a 50 collaboratori su tutto il territorio italiano coprendo le principali lingue del mondo. Nel 2018 hanno festeggiato i vent'anni premiano Elizabeth Louise, insegnante sud africana a cui è stata conferita la targa per professionalità, fedeltà e affetto.

In questo 2024, venticinquesimo anno di ELT, le pareti dello studio hanno cambiato colore arricchendosi di professionalità ed esperienza.

L'espansione segue il ritmo della loro reputazione, come un attestato di rispondenza vive nel passaparola facendo sì che la formazione linguistica in questi anni sia arrivata a colossi bancari, ad aziende storiche locali e non, a gruppi multinazionali, a catene alberghiere di lusso.

L'occhialeria del bellunese è ammantata da questa trascendente language coach che fa formazione in lingua.



E.L.T. English Language Trainers

Lo studio E.L.T. English Language Trainers, nasce a Treviso nel 1999. È composto da due soci, Simona Gabri e Filippo Durante. Insieme a loro ci sono circa 50 collaboratori, tra docenti madrelingua e bilingue, interpreti e traduttori certificati e iscritti all'albo professionale ATA, di elevata professionalità ed esperienza collocati sull'intero territorio italiano. Il core business di ELT è la formazione aziendale in campo linguistico e nella comunicazione interculturale. Il valore aggiunto di E.L.T. è essere un Corporate Training Center specializzato per lo staff delle aziende, strutturata per erogare corsi di comunicazione, funzionali a raggiungere una autonomia linguistica, a prescindere del livello di partenza.

Cosa fa la formazione ELT in una qualsiasi lingua straniera richiesta?

Speaking in public, Negoziazione, Micro linguaggio per le *soft skills*, Comunicazione in senso lato, *Problem solving*, Gestione delle emozioni, *Team building* ed infine Strategia di vendita in lingua per rispondere alla cruciale domanda: come si vende in cinese, in russo, in inglese o coreano? Per ognuna c'è la sua strategia.



Non siamo una scuola di lingue, facciamo **corsi DI COMUNICAZIONE IN lingua**. Le proposizioni fanno la differenza.

La formazione è ribaltare il cassetto delle nostre certezze. Per questo si visionano, insieme al personale, le impostazioni delle loro comunicazioni in modo trasversale dal privato al pubblico. Le paure personali stagnano nella capacità di apprendere.

I rapporti con alcuni miei clienti si sono evoluti nel tempo. Siamo partiti per esempio da un corso canonico per arrivare ad avere la totale fiducia degli HR e quindi a proporre, ottenere ed erogare una formazione globale che va dalle negoziazioni, ovvero le tecniche di vendita che poggiano sulla cultura della lingua che si sta imparando, alle presentazioni, fino alla gestione dei meeting, ingranaggi essenziali delle così conosciute soft skills.

È il bilancio sociale l'indicatore, tra quelle voci si vede l'importanza che l'imprenditore dà ai suoi dipendenti. Se l'uomo è messo al centro è la realtà giusta per me, e non tanto io la docente giusta per loro.

Nel ridimensionamento temporaneo del 2020 Simona e il suo team hanno investito tutto in tecnologia e autoformazione. Come priorità avevo il benessere dei miei collaboratori e i piedi ben saldi a terra, dovevo e volevo tenere il gruppo aggregato online.

In quel periodo ho studiato molto le dinamiche della neuroscienza sull'apprendimento e di quanto il mezzobusto richieda codici attentivi ben diversi. Il potere degli occhi l'ho sperimentato durante quel periodo, la loro capacità di osservare le mani e il tono della voce, segnaletica vivissima dell'attenzione, e mentre in presenza ci si focalizza sulle cose grandi, sui contrasti e sul movimento, nello schermo è tutto diverso.

Oggi faccio speaking in public, che è molto di più dal basilare public speaking. Studiando con David Jp Phillips, ritenuto tra i mentori del public speaking globale, ho saputo tradurre le sue nozioni rivolgendole all'apprendimento linguistico.

Come apprende il cervello umano in una determinata cultura? Questa è la domanda a cui rispondere per ogni inizio. Certi che questo input possa offrire interessanti spunti anche nelle relazioni tra monolingua.

In questo modo sono riuscita a rispon-

Simona, si alza dalla scrivania enorme, si sposta leggera a fianco alla lavagna portablocco e disegna tre cerchi concentrici dal più piccolo al più grande.

Il più esterno rappresenta la persona, ci spiega, con le sue paure, le sue idiosincrasie, come il passato incida nel suo presente; poi c'è il cerchio subito più interno, quello di mezzo, sono le delivery skills, le competenze. *Il contenuto è il cerchio più piccolo, sta al centro di tutto ma è il meno prioritario. Incredibile? No, è semplicemente reale.*

Dunque, prima si lavora sulla persona, poi sulla voce, il corpo e ancora il movimento. *Esistono 110 tecniche per produrre comunicazione fluida e si intrecciano tra loro, più se ne usano e più si ridimensiona la paura del parlare in una lingua straniera ma anche nella propria madrelingua. Le prime tecniche riguardano il super potere della voce, del timbro, delle pause, poi i gesti e meno male che gli italiani muovono tanto le mani! Ma i movimenti devono essere funzionali. Dico sempre: use the hands for what they are supposed to be used for, e non limitatevi a rotarle come se steste facendo una pizza.* Solo alla fine, ci si dedica del tempo su ciò che si vuole dire; incide per il 30 % della comunicazione.

Dunque il coach linguistico lavora sulla comunicazione in lingua, ed è primariamente una faccenda mentale e culturale.

La formazione è la risoluzione di un problema nell'immediato. Ma la chiave di crescita è lo sviluppo. Ovvero un per-

corso di evoluzione della persona che lavora sulle motivazioni che innescano i sabotaggi di apprendimento e di raggiungimento dell'obiettivo. Se inizi a fare la formazione, sai che farai anche sviluppo. ■ c&s

eltstudio.com

Vademecum Linguistico

1. L'apprendimento di un'altra lingua è una questione di emozioni e formazione mentale. Partendo da questo sono riuscita a trasmettere la lingua a dei beginners perché sono passata oltre la grammatica.
2. La lingua non è un peso, è il carburante della tua scelta.
3. Per studiare le lingue bisogna lavorare di dopamina che permette di stare focalizzato, motivato e sull'ossitocina che stimola la generosità, la fiducia e la solidarietà.
4. Hai mai respirato in inglese? E in francese? In cinese? Ogni lingua necessita di una quantità d'aria diversa quando la si usa; altrimenti si arriva col fiato corto. E si va in panico.
5. Le slide delle presentazioni sono solo accessori. La vera presentazione sei tu.
6. Da oggi iniziamo a pensare che essere un madrelingua non vuol dire essere un buon comunicatore.

dere alla sfida di chi concede 15 ore di corso per portare il personale al famigerato salto di livello. Avere accesso ai parametri di ragionamento di una persona, far in modo di entrare nel suo sistema di credenze: quale è il punto, quello che possiamo definire blocco, che non permette di utilizzare un'altra lingua?

La terza generazione
della Martino Parisi
International Forwarding
(1 di 2)



Martina Parisi

di Mara Pavan

La Martino Parisi International Forwarding dal 2011 vede operativa in azienda anche la primogenita di Pier Leone, presidente della srl che guida l'attività dei servizi doganali seguendo il flusso familiare dal 1807.

Dalle MRN alle Accise fino all'attuale carica di HR e Referente Qualità e Sicurezza, in tredici anni, Martina attraversa tutti gli aspetti del complesso mestiere connesso al mondo delle spedizioni doganali portando a ricchezza il patrimonio affettivo vissuto fin da bambina negli uffici aziendali. La sede, nei primi anni Novanta, si trovava nei pressi di Piazza del Grano nel centro di Treviso.

Negli ultimi anni della scuola dell'infanzia, prima di fare ritorno a casa era diventata una ritualità il passaggio in quegli spazi raccolti ma già trafficati di carte e norme. Veniva accompagnata da mamma Lucia o da nonno Martino che a metà degli anni Ottanta aveva da poco lasciato le redini aziendali al figlio Pier Leone.

Lì, tra le figure di famiglia, veniva accolta dalla signora Gloria che seguiva gli aspetti amministrativi dell'attività. La bambina minuta dai capelli biondi e dai grandi occhi azzurri una volta seduta, veniva fornita di tampone, timbri e carta di riciclo. Soprattutto, Gloria le allungava una delle caramelle dal cuore morbido al gusto mela andando a segnare del tutto la sua memoria episodica olfattiva.

Inscindibile nella storia dei Parisi è il fitto confluire della vita affettiva con quella lavorativa.

Dopo gli studi classici, indirizzo linguistico, per Martina fu spontaneo d'estate andare ad aiutare in azienda e al contempo si iscrive, ancora incerta sul suo futuro, alla Facoltà di Giurisprudenza.

La strada verso i ruoli dirigenziali nell'azienda di famiglia è stata del tutto naturale.

Le viene affidato il compito di gestire gli appuramenti degli MRN (Movement Reference Number) ovvero la verifica delle chiusure delle bollette doganali emesse dalla Martino Parisi Srl a riprova che la merce in esse dichiarata fosse uscita regolarmente dall'Unione europea, giustificando così la non imponibilità dell'iva delle fatture emesse dai clienti nazionali.



Tutto il giorno controllavo ogni bolletta, attraverso il portale dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, a stampare il visto uscire, e spedendole materialmente. Oggi, per le import e non solo, è in atto un'operazione di reingegnerizzazione.

Martina a quel tempo non aveva una postazione propria e la condivideva con Antonio Giroto, uomo e professionista prezioso, fratello di Mario ex socio della Martino Parisi uscito dalla ditta nel 2018. *Antonio, perfezionista galantuomo, aveva un animo ordinato, le sue matite con le mine erano intoccabili. Si occupava di un reparto fondamentale, quello delle Istanze che rettificano le bollette sbagliate. Le scriveva facendole sembrare quasi poesie, con un linguaggio umano e forbito. Oggi c'è la pec e la poesia è rimasta nel suo ricordo. Lui divulgava il senso della formazione: apriva Il Sole 24 Ore e poi condivideva con tutti le notizie.*

In concomitanza con questo processo che presto divenne un automatismo, andava in dogana dai funzionari a portare o ritirare documenti tra gli autotrasportatori. Nonna Christine la chiamava "l'angelo degli autisti", *mi spostavo con la macchina aziendale, una Seicento giallo canarino brandizzata, e deve aver fatto più effetto a loro che a me vedere una ragazza in mezzo all'imponenza di camion e camionisti; non di rado, nella calura estiva, mi offrivano fette di anguria e piccoli pensieri.* Furono gli anni dei turni in cui la sveglia al sabato si puntava alle ore cinque della mattina e alle sei si an-

dava a dare il buongiorno agli autisti che dovevano partire per imbarcarsi a Trieste.

L'esperienza in dogana fu un passaggio propedeutico che le permise poi di specializzarsi nell'export delle autovetture. *Il numero di export autovetture era molto alto in quegli anni, e le procedure per esportarle erano delicate, bisognava prestare particolare attenzione in quanto, per effetto della loro possibile origine preferenziale comunitaria, avrebbero potuto beneficiare di un particolare abbattimento daziario all'import nel paese di destinazione. Il processo non era semplice, ci si doveva mettere in contatto con le case madri che dovevano rilasciare la dichiarazione di origine preferenziale che attestasse la provenienza. Le regole di origine sono complicate e cambiano in base alla tipologia di merce trattata ovvero alla voce doganale che le identifica e alla destinazione merce.*

Tutti i passaggi nel mondo degli spedizionieri doganali sono un condensato di codici significativi da saper coordinare e applicare. La stessa voce doganale altro non è che un codice univoco identificativo che classifica una certa tipologia di merce con il linguaggio dei numeri che lo rende universale.

Un tempo c'era un librone, il TARIC, lo si sfogliava come se fosse un libro di magia e in cui i codici erano predisposti in ordine crescente.

Martina ha contribuito a digitalizzare i processi in azienda assistendo al passaggio dall'esperienza tattile al clic



sulla tastiera.

Nel 2011 viene assunta. Assiste e contribuisce, insieme all'arrivo in azienda nel 2013 del fratello Giovanni, ad una crescita esponenziale della Martino Parisi Srl in ottica del numero di servizi offerti, di personale impiegato e di valori. *Una forza derivata, ne sono certa, dal ricongiungimento della famiglia, abbiamo contribuito a dar a nostro padre una nuova linfa vitale, una nuova spinta che unita alla sua esperienza e saggezza ha determinato la svolta e la nostra affermazione all'interno dell'azienda.*

Un lavoro quello dei servizi doganali legato alle modifiche e ad aggiornamenti continui e quando oggi è tempo di colloqui e nuove assunzioni, ai candidati sottolineo che se non vogliono annoiarsi, questo è il lavoro giusto per loro.

Le Accise sono state una sfida per l'azienda. Dal 2013 il reparto viene gestito in concomitanza con quello doganale.

Il reparto è nato dalla volontà di essere ancora una volta al fianco dei clienti, in questo caso aziende e piccoli produttori vitivinicoli, per aiutarli e supportarli nel districato mondo doganale pieno di norme e adempimenti, fornendo loro un servizio a tutto tondo; siamo in grado di organizzare il ritiro del materiale presso le cantine, portarlo nel nostro deposito, emettere la documentazione necessaria a scorta dei prodotti sottoposti ad accisa, coordinarci con i depositi con cui collaboriamo in tutta l'Ue per espletarne le formalità anche a destino ed infine consegnare la merce al destinatario finale, sia esso un'azienda o un privato. Un vero servizio chiavi in mano!

Dal 2016 la Martino Parisi porta a struttura il competente ma familiare segmento formativo e nasce il reparto Consulenza e Formazione della Martino Parisi.

Nel 2017 si intraprende un importante percorso di decluttering aziendale.

Si era reso necessario mettere ordine all'interno dei reparti visto che ancora esisteva una impostazione aziendale organizzata dalle cinque alle quindici persone e nel giro di poco più di un decennio la Martino Parisi è diventata una grande famiglia con una quarantina di dipendenti.

A triplicare è dunque, allo stesso tempo, anche la mole di attività all'interno della struttura. In quel periodo Martina vede concretizzarsi la risorsa di essere cresciuta tra quegli spazi, respirando e via via agendo ogni singola meccanica del complesso mondo delle operazioni doganali affiancando figure all'interno dell'azienda non solo di famiglia, come il padre Pier Leone, la zia Caterina e la Oma ("nonna" in tedesco), ma anche di professionisti che hanno assistito alla nascita dell'azienda negli anni Settanta fino al loro pensionamento.

Un decennio di sfide, profondi cambiamenti, traguardi, conquiste e riconoscimenti che come ultimo vede la Martino Parisi premiata, da Asso-logistica, per il progetto del nuovo Cassetto Doganale PAREASY con il premio "Il Logistico dell'Anno 2023" nella categoria "Innovazione in ambito Tecnologico e Logistica 4.0".

Vedremo nelle prossime uscite come l'ingresso di Giovanni Parisi ha aperto negli anni un'importante congiunzione spazio temporale con l'originaria Francesco Parisi stabilendo le basi per una fattiva cooperazione tra grandi famiglie. ■c&s

martinoparis.com





**Fare
dogana
non è mai
stato così
semplice**

- ✓ Logistica
- ✓ Dogana
- ✓ Accise
- ✓ Consulenza
- ✓ Formazione
- ✓ Intrastat
- ✓ Istanze





Caterina Munafò e Vincenzo Ciccarello

Per lo Sviluppo delle competenze collettive è tempo di una progettualità che accenda l'ardore della rete imprenditoriale

di Mara Pavan

In occasione di un programma pensato per ramificarsi in un percorso virtuoso dal titolo esaustivo, "Un nuovo storytelling per lo sviluppo di un ecosistema culturale Veneto", abbiamo incontrato chi da decenni ha stabilito un contatto diretto con la progettualità ad ampio respiro. Con Caterina Munafò e Vincenzo Ciccarello entrambi impegnati nel campo della consulenza e dello sviluppo d'impresa, ricostruiamo i passaggi cruciali che hanno codificato le macro vedute in campo formativo. Un aspetto dell'apprendimento umano tutt'altro che recente che poggia su radici antiche e si adatta nel tempo alle necessità evolutive di una comunità.

Si è passati dal concetto greco di paideia a quello di *lifelong learning*, attraversando tutta la *Bildung* di metà Settecento per raccontare con diverse angolazioni e utilità un approccio di **educazione continua** per il quale l'uomo non è mentalmente predisposto. Dall'inizio del Novecento, imprenditorialità e sviluppo di competenze iniziano uno stretto rapporto muovendo diffidenza o apertura a seconda della cultura in cui si innestano. Saranno la globalizzazione e la rete virtuale a portare ai massimi livelli di applicazione gli aspetti formativi organizzati.

In un terreno così complesso in cui cooperano la cultura di un Paese e le dinamiche socio economiche, in tempi differenti i protagonisti di questa storia si avviano verso questa professionalità coltivando la ricerca di un'etica del processo formativo costruita in Veneto, ma nata in Sicilia.

Caterina nasce a Ragusa negli anni Settanta, figlia di insegnanti cresce con la determinazione di volersi dedicare all'arte ma guarda il liceo artistico farsi solo un sogno mentre una spendibile ragioneria diventa la sua strada. Si laurea in economia a Venezia meditando sopra a delle mappe mentali eccezionalmente ricche di colore dove matite e acquerelli manifestavano doti artistiche che intimamente stavano rinnovando i concetti d'impresa.

Vede l'economia nel suo senso originario, ovvero come una *scienza che si prende cura di quello che c'è*.

Inizia da qui un ventennio inserendosi presso enti istituzionali nel settore della formazione.

Nel 2017 soddisfa l'intuizione bambina e si iscrive al liceo artistico serale diplomandosi e scardinando uno degli anelli del processo personale, **perché il cambiamento si può disegnare; restituendogli una forma, la paura si dissolve**.

Trova nella flessibilità artistica la risposta ai bilanci e muove

la sua sintesi nel mondo della formazione spinta da una missione nobile: portare l'innovazione nel territorio anticipando alle persone, alle aziende, alle istituzioni ciò che arriverà in un tempo successivo.

Un passaggio centrale questo, su cui torneremo, dopo aver fatto entrare nella storia la forza coesa di Vincenzo Ciccarello.

Mentre negli anni Novanta Caterina si stava muovendo tra le partite doppie, il diritto e la ragioneria, Vincenzo già da un decennio aveva iniziato il suo percorso a Milano che lo porterà negli anni Novanta in Veneto in Confindustria Veneto Siav.

Di origine messinese, nasce alla fine degli anni Cinquanta e scrive il suo curriculum scolastico a Milano. Dopo la laurea al Politecnico di Milano in Architettura fa seguire vari master tra i quali quello con Formazione Formatori presso lo studio di Analisi Psicosociologica (APS), di Innovazione delle PMI con il MIP di Milano e un master sulle Reti D'Impresa

con la Luiss di Roma.

I risultati economici dei primi anni Novanta ci aiutano a ricordare il fervore e l'impegno di coloro che hanno vissuto quegli anni quanto ritmo e fiducia nel futuro fossero a fior di pelle.

Fu in questo periodo che Vincenzo, neo papà, si stabilì con la famiglia nel trevigiano iniziando a lavorare nel veneziano. Fotografa lo spazio formativo territoriale ricostruendolo come troppo focalizzato sul prodotto, *si investe ancora molto sui macchinari e ancora poco sul personale, sottovalutando*

UN PERCORSO IN 5 TAPPE DI ANIMAZIONE TERRITORIALE

I° INCONTRO
TREVISIO
16.03.2024

II° INCONTRO
TREVISIO
23.03.2024

III° INCONTRO
TREVISIO
06.04.2024

IV° INCONTRO
FELTRE
19.04.2024

V° INCONTRO
TREVISIO
11.05.2024



Caterina Munafò

Cosa posso fare per la tua azienda?

La mia mission è contribuire a diffondere e far sperimentare alle persone e alle aziende il valore della creatività.

www.caterinamunafò.it

l'apporto che i collaboratori e l'ingegno delle persone può dare allo sviluppo dell'impresa.

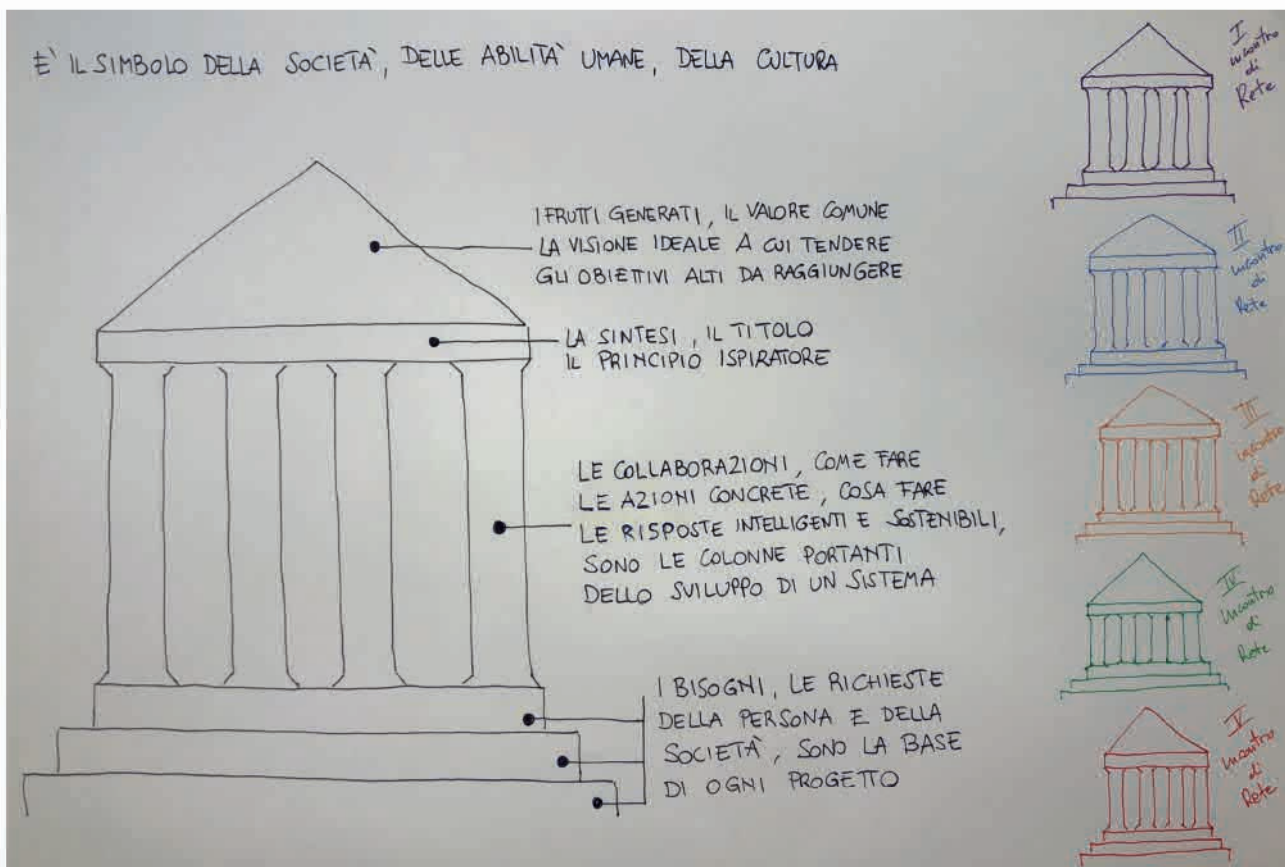
In questa lettura che non favorisce illusioni, si è innestata la sfida di portare avanti un messaggio proprio sul tessuto imprenditoriale della Regione del Veneto fatto di piccole e medie imprese. La collaborazione, le reti sociali, l'aggregazione su obiettivi comuni sono strumenti che supportati da normative adeguate possono favorire sia lo sviluppo delle imprese che la crescita di un territorio.

Oggi ad avere un bilancio sociale sono solo le grandi aziende (tra l'altro per legge), ma l'attenzione alle problematiche sociali e locali deve essere di tutte le realtà imprenditoriali. L'esempio delle holding il cui target è il mondo, non favorisce l'immedesimazione della micro impresa in modelli di crescita virtuosi e replicabili.

Se è vero che la capacità di innovare significa cambiare prospettiva da cui osservare la realtà, serve un lavoro che rigeneri persone e gruppi, un lavoro che sia costante, localizzato, ribadito, accompagnato. La forza dei percorsi è il tempo, e il tempo occupato, accrescendo le personali vedute, cambia gli agenti.

Caterina ed io, ci siamo conosciuti agli inizi degli anni 2000, frequentavamo gli stessi ambienti, più volte lavorando insieme per dei progetti regionali in associazioni che hanno servito il territorio. L'occasione di riprendere una collaborazione è questo Progetto della Regione Veneto sul bando Cultura in Rete. Infatti l'anno scorso per strutturare il programma di Animazione Territoriale che si avvia a marzo e si concluderà a maggio con cinque tappe tematiche, mi sono avvalso della sua competenza in quanto facilitatrice visuale che apporta

LO STRUMENTO DI LAVORO DEI VARI WORKSHOP CHE SI TENGONO ALL'INTERNO DEL PROGRAMMA ANIMAZIONE TERRITORIALE. METTO IN ATTO IL PROCESSO DI UMANIZZAZIONE E AVVICINAMENTO





il valore aggiunto di una professionalità che si occupa primariamente di design e re design, ovvero di progettare e ri-progettare le locali e aziendali.

In comune hanno la visione formativa rivolta alla creatività come perno per lo sviluppo stabilendo una riflessione estesa che superi una visione utilitaristica e limitata dell'apprendimento superando la triade della Riforma Moratti che va oltre all'inglese all'informatica e all'alternanza scuola lavoro.

Il rischio di creare paradigmi semplicistici di questo tipo è quello di vedere annullata l'inventiva dell'uomo, continua Vincenzo, un indottrinamento che toglie strumenti e dunque limita le persone, quando la fantasia è lo strumento più potente che abbiamo a nostra disposizione per innovare e cambiare nel prossimo futuro.

La morte dell'arte hegeliana ha alimentato il falso mito della gratuità del mondo artistico che a sua volta ha favorito il senso comune a pensare al processo artistico come qualcosa destinato alla nicchia. *In realtà oggi, gli artisti entrano nelle industrie ad ispirare gli imprenditori, ma continuano ad avere uno scarso riconoscimento sociale.*

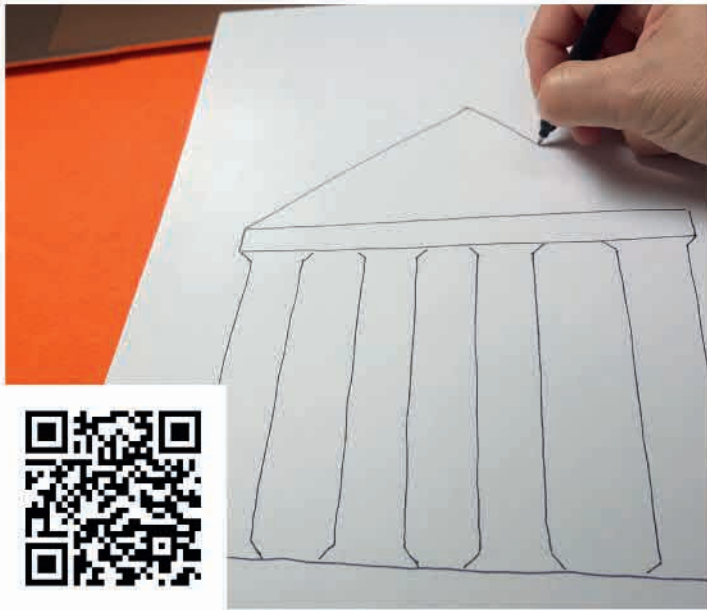
Come ci riappropriamo della dimensione culturale come forza radicata da cui partire? *Facilitando i processi per esempio, prende la parola Caterina, e anche le condizioni su cui ristrutturare il nuovo processo aziendale.* Iscritta al Registro dei Formatori Professionisti dell'Associazione Italiana Formatori, ha visto in questo albo un personale investimento e contributo di qualificazione per se stessa ma anche per la cultura della formazione che in sé rappresenta una leva sistemica che alimenta la competitività delle imprese.

Un treno la attende proprio finito il nostro incontro, raggiunge la Toscana dove l'aspetta il team di un grande Gruppo con il quale sta svolgendo un programma di sviluppo della leadership all'interno dell'azienda, in particolare si tratta di portare un contributo metodologico all'ideazione di un project



Vincenzo Ciccarello

L'innovazione e il cambiamento sociale si intrecciano in una spirale continua. Io attraverso l'accesso ai fondi pubblici aiuto le imprese a favorire questo processo individuando nei loro collaboratori gli attori sociali che innescano i processi innovativi e generano nuovi approcci alla soluzione dei problemi. Sviluppatore di reti sinergiche per finalizzare obiettivi concreti a cui singolarmente è impossibile accedere.



SCANNERIZZA IL QR CODE PER ISCRIVERTI AL WORKSHOP DEL PROGRAMMA "ANIMAZIONE TERRITORIALE"
SCUDERIE DI VILLA PISANI, MUSEO NAZIONALE STRÀ (VE)
PH. VINCENZO CICCARELLO

work, una visione di cambiamento da apportare per raggiungere un obiettivo. **Plasmare nuove identità aziendali, è la mia specialità.** Mi chiamano quando c'è una spinta interna all'innovazione, io ci sono quando le persone sono pronte a rinnovare. Quando ancora, si prendono un momento di respiro per pensare ad un'evoluzione. Per me ogni lavoro è unico e voglio che sia memorabile.

Creatività, il potere del paradosso e la sperimentazione sono un veicolo che anticipano le intuizioni e il radicamento di un nuovo modo di pensare ed è strettamente correlato con la dimensione formativa che dispensa anticipatamente quello che arriva poi alle persone, agli enti e alle aziende.

Abbiamo una percezione della realtà arretrata di almeno 20 anni, specifica Vincenzo che analizza come nella nostra quotidianità si veda il materializzarsi di ciò che la ricerca scientifica e le grandi multinazionali che guidano i driver dell'innovazione, lavorano almeno due decenni prima. Questo avviene in vari campi dalla medicina alle tecnologie, dall'informatica alla chimica, aeronautica, militare e agroalimentare (in quanto connesso al nutrimento, quest'ultimo è il settore più industrializzato e innovativo di tutti).

Questa dinamica del prevenire e pensare in chiave strategica è indispensabile anche per le imprese, ed **aderire ai bandi è anticipare i processi, è fare economia e costringe a riflettere sul futuro.**

Il passaggio è semplice: la Regione esce con un bando che fa accedere a dei fondi che di fatto sono messi a disposizione per l'evoluzione di un imprenditore e di una collettività.

In questo siamo ancora un Paese poco virtuoso. Il motivo sta nella complessità nell'accedervi in quanto, essendo risorse pubbliche, sono soggette a controllo e regole da parte della Pubblica Amministrazione.

Vincenzo aiuta le aziende ad accedere ai fondi pubblici, è ingaggiato per seguire la pista più virtuosa per l'azienda in funzione dei suoi bisogni studiando e valutando le opportunità.

Le parole di Vincenzo arrivano esperte di un vissuto che può contare su una lunga carriera tra consulenza e costruzioni di reti sinergiche. In passato si è dedicato alla politica e ancora oggi all'associazionismo. Con l'Associazione Culturale Arteficiolinea e la sua passione per la fotografia (ha realizzato il libro *La Villa Veneta dalla tradizione alla contemporaneità*) vive una dimensione sociale allargata tra visione e costruzione.

È stato assessore all'urbanistica di Ponzano, *il mio suggerimento è di fare almeno un'esperienza di partecipazione alla vita pubblica al fine di vivere il senso della responsabilità collettiva favorendo la lettura anglosassone del concetto come abilità di rispondere e cogliere la complessità delle problematiche presenti in una comunità.*

Nel 2022 Caterina apre il suo studio di consulenza e formazione in creatività e sviluppo d'impresa. L'anno dopo a creare l'occasione di una nuova collaborazione con Vincenzo è il progetto "Un nuovo storytelling per lo sviluppo di un ecosistema culturale Veneto" che sta coinvolgendo 36 aziende, nove partner operativi e 16 partner di rete con budget di 200 mila euro di cui 60 mila destinati specificatamente agli investimenti aziendali, il resto per attività formative, seminari e iniziative di supporto alla creazione della rete territoriale come da titolo del progetto.

Il focus del programma va a rinforzare la presenza e l'importanza delle imprese culturali creative e dove gli attori che scendono in campo si occupano di cultura.

Cosa serve fare in campo formativo oggi?

Prima di tutto puntare sulla rete e la promozione di eventi sul territorio. Dall'incontro scaturiscono sempre opportunità vicine e concrete. Poi si tratta di creare sinergie e soprattutto uscire dalla cultura dell'emergenza dove la mancanza di respiro sembra essere una qualità. "Lavoro solo lavoro", andava bene nel post guerra oggi è un principio che a breve andare diventa tossico perché ha ragione l'antropologo Taylor che il concetto di cultura si realizza come insieme di tutti i manufatti, i riti e gli usi e consumi di un popolo. Far diventare cultura il lavorare in rete, è la strada.

Cosa si intende per una società 5.0? *Portare in scena il rapporto culturale, valorizzare l'unicità di ogni persona e i relativi talenti, incentivare l'approccio della co-progettazione come attività finalizzata all'ideazione di progetti ed azioni concrete e partecipate, mettendo al centro i bisogni degli individui e della collettività, dare parola all'esperienza delle figure coinvolte imprenditoriali, politiche, artistiche, professionisti in azione e da questo trarre concrete progettualità da sottoporre ai comuni, alle imprese, ai professionisti e all'associazionismo.*

Consulenza e Project Management a disposizione per agevolare l'intelligenza collettiva che inevitabilmente unisce e avvicina per uscire agli algoritmi ripetitivi e alimentando l'approccio euristico che prevede, immaginificamente, il risultato.

■ c&s



Finre Srl

MILANO • VENEZIA • CORTINA

Servizi immobiliari
integrati

Compravendita
Progettazione
Valorizzazione
Sviluppo
Comercializzazione

MOBILE: 348 5115850

10 MAGGIO 2024

Data Protection Forum

*La Consapevolezza
è la Soluzione!*

La prima edizione di Data Protection Forum si terrà **il 10 maggio 2024 presso l'Auditorium Fondazione Cassamarca, ed è rivolta a imprenditrici, imprenditori e manager d'impresa.** Durante il Forum si parlerà di Protezione dei Dati nella sua accezione più ampia, trattando il tema nella sua completezza abbracciando congiuntamente temi di sicurezza informatica, legali, di organizzazione delle procedure e della formazione, perché affrontare il tema solo un ambito alla volta è pressoché inutile, oltre che dispendioso.



di Valentino Pavan

Consulente per la protezione dei dati tramite la gestione normativa e la sicurezza informatica.

DPO e Consulente GDPR certificato UNI 11697:2017 e UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2012 scrivi@valentinopavan.com



La protezione dei dati, sia personali che aziendali, ormai credo sia chiaro a tutti voi lettori che è un mio "pallino", che per mia grande fortuna sono riuscito anche a farne un lavoro.

I dati oltre ad essere il nuovo "petrolio" sono anche il "quinto elemento", dopo aria, terra, acqua e fuoco. Di dati, personali e non, si fondano le nostre imprese, la nostra cultura, la nostra socialità, la nostra ricerca e il nostro sviluppo, la nostra convivenza ... la nostra vita! Quindi è facile intuire il valore elevatissimo che possiedono, per certi versi inestimabile.

Però c'è un tema importantissimo, che viene affrontato sempre troppo poco pur essendo il tema centrale di qualsiasi attività volta alla tutela dei nostri dati e della nostra vita. **Sto parlando della consapevolezza della loro reale importanza,** delle necessità e delle attenzioni che bisogna mettere in atto affinché questi dati rimangano in nostro esclusivo possesso, gestiti secondo le nostre volontà e necessità ma, soprattutto, protetti da tutte quelle persone che desiderano impadronirsi con mezzi più o meno subdoli, sicuramente sempre illegali, per farne un uso a proprio vantaggio.

Purtroppo, ci scontriamo ogni giorno, sia nella sfera personale, domestica, intima che professionale e aziendale con i tentativi di frode allo scopo di rubare le informazioni che ci riguardano.

La consapevolezza specifica su questi temi, secondo me, va acquisita principalmente capendo che **il problema esiste, è attualissimo, è grave e riguarda tutti noi cittadini e le nostre aziende.**

Poi bisognerebbe incominciare a parlarne liberamente ed apertamente, non pensando che essere stati vittime di una truffa informatica, di un hackeraggio o

di una violazione dei dati con la conseguente diffusione dei nostri segreti, sia un fatto di cui vergognarsi; sì, è una brutta realtà con la quale dobbiamo convivere ma la diffusione delle proprie esperienze sicuramente aiuta a capire che il problema esiste, è presente e riguarda tutti. E non c'è niente di immorale nell'essere stati hackerati!

E per finire, bisognerebbe iniziare ad imparare ad applicare le corrette procedure di difesa e ad usare tutti quegli strumenti tecnologici e informatici che ci possono proteggere in caso di bisogno.

Una similitudine esemplificativa che faccio sempre è questa: la protezione dei dati è come guidare la macchina e per guidarle bene bisogna sapere come funziona (il volante, i pedali, le frecce, il cambio), come ci si deve comportare mentre la si usa (come si affronta una curva, come si accelera e frena, le regole del codice della strada, ecc...) e poi usare gli ausili tecnologici per il comfort e soprattutto per la sicurezza di guida che ci aiutano in caso di distrazione o bisogno. Ma anche se abbiamo tutti gli ausili del modo, se sbagliamo a fare una curva, ad esempio, a velocità troppo elevata o ci addormentiamo mentre guidiamo, probabilmente ci ammazziamo.

Bene, la protezione dei dati è come guidare la macchina! Bisogna conoscere i dati, sapere come funzionano gli strumenti per la loro gestione, sapere come ci si deve comportare per non perderne il controllo e imparare ad usare tutti quegli strumenti che ci possono aiutare in caso di bisogno.

Ed è per questo che ho deciso di organizzare il Data Protection Forum 2024, rivolto in questa prima edizione a imprenditori, imprenditori e manager d'impresa, per parlare di Protezione dei Dati nella sua accezione più ampia quindi trattando il tema nella sua completezza abbracciando congiuntamente temi di sicurezza informatica, legali, di organizzazione delle procedure e della formazione, perché affrontare il tema solo un ambito alla volta è pressoché inutile, oltre che dispendioso. Serve una visione completa delle necessità, coordinata nel migliore dei modi.

La protezione dei dati è infatti un tema multidisciplinare che influenza la capacità di un'azienda di generare profitto. Questo perché nella gestione dei dati ci sono grandi opportunità da parte delle aziende ma anche enormi pericoli, e l'applicazione non corretta di normative quali la GDPR può creare di fatto uno stop delle attività dell'impresa con ri-

percussioni sia a livello di fatturato, sia a livello di reputazione.

Il Data Protection Forum 2024 è un evento che ho deciso di organizzare perché sento forte la necessità di dover diffondere una conoscenza approfondita e concreta, nello stile che mi contraddistingue da sempre, sul tema della protezione dei dati, e sarà il primo nel suo genere a Treviso per i seguenti due principali motivi:

Primo, per la caratura dei relatori, tra i più autorevoli attualmente presenti in Italia e ideali per rivolgerci ad una platea di persone che gestisce le aziende, con l'obiettivo di far capire bene le necessità e proporre comportamenti concreti; **ci sarà il Garante per la Protezione dei Dati Personali italiano** (c.d. Garante delle Privacy), **il comandante nazionale della Guardia di Finanza – nucleo Speciale Tutela Privacy e Frodi Tecnologiche e un rappresentante del CLUSIT che è l'Associazione Italiana per la Sicurezza Informatica, presso l'Università degli Studi di Milano,** che si occupa di promuovere e diffondere nel nostro paese la cultura e la consapevolezza della sicurezza informatica in tutti i suoi aspetti ed in fine un testimonial che presenterà un caso reale di azienda che ha subito un attacco ai propri dati, raccontandone le cause e gli effetti.

Secondo, per il linguaggio che verrà utilizzato durante il forum che sarà semplice pratico e concreto, comprensibile agli imprenditori e ai manager d'azienda, senza tecnicismi e "legalismi" da specialisti, perché sono fermamente convinto che questi argomenti debbano essere compresi bene da chi deve sovrintendere la **tematica, capendone i rischi e il valore delle loro aziende in funzione dell'attenzione posta al fine di evitare problemi, sanzioni nonché danni economici da mancata produzione e d'immagine.**

Ai seguenti link potete avere maggiori informazioni sul forum:

www.dataprotectionforum.eu
www.linkedin.com/company/dataprotectionforum2024

Quindi, come dice un adagio "se conosci il problema, lo eviti e non ti uccide". ■c&s



Scannerizza il QR code per iscriverti al Data Protection Forum

LUCIANO SETTEN [e] DESIGN FESTIVAL

Il Design tra Estetica del Vuoto e Progetto del Reale

di Luciano Setten



Il mondo del design è un terreno fertile per esplorare l'intersezione tra l'estetica del vuoto e il progetto del reale. In questo contesto, il design non è semplicemente una questione di estetica o funzionalità, ma un'opportunità per riflettere sulla natura stessa della percezione e dell'esperienza umana. L'estetica del vuoto, di origine orientale, nel design si manifesta attraverso la ricerca della semplicità, dell'essenzialità e dell'armonia. Contrariamente alla concezione tradizionale che associa il design all'abbondanza di dettagli e all'esuberanza stilistica, l'estetica del vuoto abbraccia la purezza delle forme, la pulizia delle linee e la minimizzazione degli elementi superflui. Questo approccio non è solo una questione di stile, ma riflette un profondo desiderio umano di ordine e chiarezza nell'esperienza quotidiana. Giangiorgio Pasqualotto, nel suo volume "Estetica del vuoto" analizza come a differenza di quanto è avvenuto lun-

go la storia del pensiero occidentale, in Cina e in Giappone non è esistito il bisogno di sistemare le esperienze in qualche teoria e, conseguentemente, non si è avvertita la necessità di elaborare una *teoria estetica* per la pluralità delle esperienze estetiche. L'assenza della teoria non è incapacità di pensare in termini astratti e in forma sistematica: al contrario si è sempre ritenuto che i tentativi di elaborare teorie finiscano per limitare le esperienze, abbassandone la qualità e diminuendone l'intensità.

Il nucleo centrale di questa visione, derivante dal taoismo e dal buddhismo *chan* e *zen*, è il *vuoto*. Non il *concetto* di vuoto ma *l'esperienza* del vuoto, che sta alla base dei processi formativi delle arti e che interessano la fruizione estetica delle forme prodotte: esperienza ottenibile solamente mediante la pratica di un particolare tipo di *meditazione*. Il design ispirato all'estetica del vuoto cerca di creare spazi e oggetti che invitano alla con-

templazione e alla riflessione. Questi ambienti spaziano dalle architetture minimaliste ai mobili essenziali, dalle interfacce digitali pulite alle opere d'arte concettuali.

“La civiltà giapponese è un ricettacolo di mezzi toni e di sfumature, di spazi vuoti che non vanno subito colmati ma goduti come sono, di un'infinità di arti che hanno come scopo non il prodotto estetico ma l'atto che arricchisce il rapporto: Rapporto con le persone, rapporto con la natura, rapporto con le cose.”

Junichiro Tanizaki, Libro d'ombra

D'altro canto, il progetto del reale nel design richiama l'attenzione sull'interazione tra gli oggetti progettati e l'ambiente circostante. Questo approccio considera il design non come un'attività isolata, ma come parte integrante di un contesto più ampio, che include considerazioni culturali, sociali ed ecologiche. Il progetto del reale invita i designer a confrontarsi con le sfide reali del mondo contemporaneo, come la sostenibilità, l'accessibilità e l'inclusività.

“Gli esseri umani vivono immersi in una finzione biologica piena di contraddizione e violenza. Un modello di vita generato da un vorace sistema economico politico che non conosce limiti. Un insieme di pratiche e atteggiamenti predatori in cui le vite umane, quelle di altre creature, la bellezza e la ricchezza della terra stessa sono considerate semplici risorse ed esternalità.”

Marco Petroni, Il progetto del reale

In conclusione, il design tra *estetica del vuoto* e *progetto del reale* rappresenta un'opportunità per riflettere sulle sfide e sulle possibilità della nostra epoca.

[e] Design Festival il programma

TALK

Presentazione del volume

Olivetti. Storie da una collezione

2024, di Sergio Polano e Alessandro Santero, Ronzani Editore

5 aprile 2024, ore 17:30

Negozi Olivetti,
Piazza San Marco, Venezia

A cura di Beppe Cantele, Fiorella Bulegato, Paola Bellin, Luciano Setten
In collaborazione con Ronzani Editore e FAI



Quella sorta di 'utopia umanistica' che ha accompagnato le vicende aziendali della Olivetti e di Adriano Olivetti è un fenomeno di originalità esemplare nella storia italiana del Novecento, in cui il coinvolgimento nelle strategie d'impresa delle migliori energie culturali del nostro paese ha agito su fronti molteplici, costituendo un lascito su cui c'è ancora molto da ricercare e riflettere. Questo volume raccoglie e descrive per la prima volta, con oltre 500 immagini, molti dei più significativi materiali grafici e pubblicitari realizzati nei circa novant'anni di storia della Olivetti. Una documentazione rara e preziosa, che ricostruisce un aspetto fortemente identitario dell'azienda componendolo in un affascinante continuum visivo. Una raccolta di progetti, disegni, manifesti, opuscoli, carte intestate, libri, manuali, capaci di rappresentare quel 'mondo' Olivetti al quale hanno contribuito, tra gli altri, ingegneri come Mario Tchou, Pier Giorgio Perotto, Natale Cappellaro, Giuseppe Beccio, architetti e designer come Marcello Nizzoli, Luigi Figini e Gino Pollini, Ettore Sottsass, Carlo Scarpa, grafici come Bruno Munari, Erberto Carboni, Giovanni Pintori, Albe Steiner, Walter Ballmer, autori come Elio Vittorini, Leonardo Sinisgalli, Franco Fortini. Il libro si apre con tre saggi di Sergio Polano sul design del prodotto Olivetti. Le riproduzioni degli artefatti illustrati sono corredate da schede critiche e bibliografiche curate da Alessandro Santero.

Il volume verrà presentato anche a Treviso. Data e luogo da definire

INCONTRI

[e]DesignFestival READING ROOM

A cura di Paola Bellin, Davide Mezzavilla (FATV)

Se è vero, come ha suggerito Marc Augé, che passiamo la nostra vita frequentando sempre più spesso "non luoghi" ovvero spazi della provvisorietà e del passaggio, spazi attraverso cui non si possono decifrare né relazioni sociali, né storie condivise, né segni di appartenenza collettiva, spazi caratterizzati dalla precarietà assoluta e da un individualismo solitario, allora [e]Design Festival READING ROOM vuole essere un "luogo", uno spazio a cui attribuire, al contrario, un valore. Non un "luogo comune" ma uno spazio, modellato sulle fattezze di una "sala di lettura", accogliente, tranquillo, aperto, in cui potersi ritrovare per ascoltare, riflettere, condividere, e discutere di Design.

[e]Design Festival READING ROOM sarà organizzato come un ciclo di conversazioni aperte al pubblico dedicate all'approfondimento di diversi aspetti della cultura del Design presentati attraverso i punti di vista dei progettisti. Il dialogo con esponenti del mondo professionale permetterà infatti di confrontarsi con esperienze e punti di vista differenti capaci di ampliare spunti e conoscenze. Filo conduttore e protagonista dei tre incontri in cui è strutturato l'evento sarà il "libro". In un mondo perennemente dominato dalla tecnologia, un insieme di fogli, stampati e delle stesse dimensioni, rilegati insieme con un certo ordine e racchiusi da una copertina, sono ancora oggi il veicolo più diffuso del sapere. Il libro ha da sempre accompagnato il mondo del Design raccontandolo o diventando esso stesso opera di design. Una selezione di libri, sempre diversa ad ogni incontro, diventerà il nucleo fondante della [e]Design Festival READING ROOM e sarà il pretesto per discutere con gli ospiti che cos'è e che cosa significhi oggi fare Design.

Primo Incontro:

"Raccontare il Design"

Sabato 6 aprile 2024 ore 17.00

Treviso, Museo di Santa Caterina
- Sala Coletti
Ospite: Margherita Rui, designer e art director

Secondo Incontro:

"Pensare il Design"

Sabato 13 aprile 2024 ore 17,00

Treviso, Museo di Santa Caterina
- Sala Coletti

Ospite: Alberto Piovesan, designer e art director

**Terzo Incontro:
"Leggere il Design"**

Sabato 20 aprile 2024 ore 17,00

Treviso, Museo di Santa Caterina
- Sala Coletti

Ospite: Matteo Zorzenoni, designer
e art director

MOSTRA

ECCELLENZE ARTIGIANE

Dal Design al saper fare

Dal 4 al 26 maggio 2024

Palazzo dei Trecento, Treviso

A cura di Luciano Setten e in collaborazione con Confartigianato Treviso

Durante il periodo della mostra si terranno TALKS a cura di Confartigianato Treviso e Paola Bellin.

La sfida di aziende e designer per dar vita a un nuovo linguaggio delle Forme e della Materia, capace di raccontare emozioni. Materia e saper fare che disseminano il valore della conoscenza e una rinnovata prospettiva culturale, per innescare nuove relazioni sociali e culturali.

"Nella quarta rivoluzione industriale il design italiano dovrà rinnovare il suo Rinascimento ripensando il comune concetto di produzione oltre la sola sfida tecnologica". È una diversa e originale visione della qualità del prodotto a cui le aziende e i designer saranno chiamati: un design che racconta emozioni e che è in grado di trasferirle attraverso un nuovo linguaggio delle forme e della materia.

Un percorso articolato tra oggetti che comunicano la re-invenzione dei materiali tradizionali - vetro, tessuto, legno, acciaio, ceramica, marmo - pensati e proposti in forme espressive frutto di contaminazioni e sinergie. Nuove vie dove le espressioni progettuali di design diventano arte conoscitiva del possibile, una ricerca di alternativa alle narrazioni dominanti. Il tentativo di raccontare progetti e creatività sostenuti da influssi di arte, filosofia, etica che, interagendo tra loro, producono nuove visioni del progettare.



Design vissuto come momento di esplorazione di nuovi contesti, che combina tradizione, interpretazione, sperimentazione e realizzazione di oggetti.

TALK

Presentazione del volume

Sette Case Sette Storie

2024, Di Filippo Caprioglio,
Linea Edizioni

16 maggio 2024, ore 17:00

Libreria Canova, Treviso

A cura di Paola Bellin, Lisa Marra

e in collaborazione con LINEA EDIZIONI

Le case sono luoghi dell'anima. Per realizzarle l'architetto ascolta le richieste dei suoi committenti, che condividono con lui sogni e dettagli intimi della propria vita. Ogni casa

Associazione [e]DesignFestival | www.edesignfestival.it | info@edesignfestival.it | edesignfestival

ha una storia da raccontare e in questo libro-intervista l'architetto veneto Filippo Caprioglio ne ripercorre sette. Attraversando un arco temporale che dal 2006 si spinge fino a immaginare il prossimo futuro, con due progetti in fase di realizzazione, il volume alterna il pensiero progettuale di Caprioglio a narrazioni personali. Dal "Casin" di uno storico palazzo veneziano a una casa "stellare" dedicata a un piccolo sognatore in Romania, da un castello contemporaneo a Cittadella a un'abitazione di lusso in Veneto, Sette case sette storie unisce i fili visibili e invisibili che guidano la progettazione di una casa. ■ c&s



ART EVENTS



Yu Hong: Another One Bites the Dust

Chiesetta della Misericordia, Cannaregio 3550
20.04 - 24.11

Raizes Gallery

Archivi della Misericordia, Cannaregio 3548
Permanent project

The Spirits of Maritime Crossing

Biennale Collateral Event
Palazzo Smith Mangilli Valmarana, Cannaregio 4392
20.04 - 24.11

Scoletta dell'Arte: Digital Reform

Scoletta Battioro e Tiraoro, Santa Croce 1980
20.04 - 30.09

The Sound of Many Waters

Dimora ai Santi, Castello 6381
17.04 - 28.04

In praise of Black Errantry

Palazzo Pisani Nicolaj, Cannaregio 6103
17.04 - 29.06

Andrzej Wróblewski (1927-1957).

In first Person

Biennale Collateral Event
Procuratie Vecchie, San Marco 139 - 153/A
20.04 - 24.11

Peter Hujar: Portraits in Life and Death

Biennale Collateral Event
Istituto Santa Maria della Pietà, Castello 3701
20.04 - 24.11

Senduja Rhee: Towards the Antipodes

Biennale Collateral Event
ArteNova, Campo San Lorenzo, Castello 5063
20.04 - 24.11

Cosmonación

Chile National Pavilion | Magazzino 42, Arsenale Militare
20.04 - 24.11

Mythologiques

Magazzino 41, Arsenale Militare
20.04 - 24.11

Tracce: sul corpo e sulla terra

Panama National Pavilion
Spazio Castello, Castello 2131
20.04 - 24.11

I will follow the Ship

Malta National Pavilion | Arsenale
20.04 - 24.11

All African People's Consulate

Biennale Collateral Event
Castello Gallery, Castello 1636
20.04 - 29.09

Drama 1882

Egypt National Pavilion | Giardini
20.04 - 30.09

Thee World Within: Maku Azu

Olivolo, S. Pietro di Castello, 65/A
20.04 - 24.11

Venice 60* Art Biennale

Find out our projects



Chi siamo

Agiamo dietro le quinte degli eventi più sorprendenti di Venezia e Milano, mettendo a disposizione dei nostri clienti un'elevata esperienza di location scouting e ogni tipo di servizio per l'organizzazione di eventi. Location gestite in esclusiva, soluzioni creative sorprendenti, una profonda conoscenza del territorio e una forte sensibilità culturale sono i nostri mantra per trasformare il vostro progetto in realtà!



Venezia, Chiesetta della Misericordia, Padiglione Nazionale Olanda alla Biennale d'Arte di Venezia, 2022



Milano, Chiostro Cappuccio, Esposizione Design Acquazzurra Casa, Fuorisalone 2022



**GRUPPO
VALORIZZAZIONI
CULTURALI®**

Milano
+39 346 2718398
milano@art-events.it

Venezia
+39 041 528125
venezia@art-events.it

Le Case della memoria

di Antonio Barzagli



LO STUDIO DI CASA PARISE A PONTE DI PIAVE
PH. FULVIO ROITER



Un coinvolgente percorso alla scoperta di dimore e atmosfere, cimeli e opere d'arte riferibili a famosi personaggi del Trevigiano.

Giunge quest'anno all'ottava edizione il **Premio Goffredo Parise** per il Reportage organizzato dall'Associazione Culturale Eidos di Treviso, fondato da Antonio Barzagli e Maria Rosaria Nevola e sostenuto dai Comuni di Salgareda, Ponte di Piave e Treviso, dalla Provincia di Treviso, dalla Camera di Commercio di Treviso e Belluno-Dolomiti, dalla Regione del Veneto. Partners sono l'Università Ca' Foscari e il Soroptimist Club di Treviso. Presidente del Premio è Andrea Favaretto, Sindaco di Salgareda. Da quattro anni è affiancato dalla Scuola di reportage Goffredo Parise riservata agli studenti dei Licei trevigiani, unico esempio in Italia.

Sponsor: Banca Prealpi SanBiagio, Cantine Maschio, Le Rive, Poliend, Sapori del Piave

L'edizione 2024 del Premio ha come mission la riscoperta delle *Case della memoria* nel Trevigiano a partire dalle due ultime dimore di Parise a Salgareda e Ponte di Piave e la promozione di un innovativo percorso turistico culturale avente per tema veri e propri musei sentimentali, scrigni preziosi che ancora conservano il fascino del passato e i segni di chi vi ha vissuto. Dimore legate a grandi personalità della storia, delle arti figurative, della letteratura, della musica, del teatro.

Un itinerario tra intriganti seduzioni che questi ambienti continuano ancora a suscitare; un'idea innovativa che suggerisce al moderno viaggiatore la ricchezza dei giochi della memoria, senza trascurare lo straordinario, inscindibile fondale paesaggistico che invita lo sguardo ad aprirsi alla bellezza. Spazi degli amanti, dei viandanti, di coloro che vivono stupendosi infinitamente.

Vaste terre sorgono a sinistra del Piave ed hanno il loro centro, il loro cuore nell'antica Opitergium. "Attraversare queste terre dove i campi di grano si alternano enormi e compatti ai vigneti aerei come archi trionfali, esalta ai pensieri più felici" (Giovanni Comisso).

Dopo anni di nomadismo Goffredo Parise negli anni '70 si stabilì a Salgareda in una casetta che sembrava uscita da una fiaba, concentrato di grazia e povertà, sepolta tra antichi gelsi, nelle Grave del fiume Piave, odoroso di muschi e marcadole. Un luogo ricco di magia, ancora oggi quasi incontaminato. Tra queste sponde trascorse periodi di perfetta solitudine ascoltando i messaggi segreti della natura e qui scrisse il suo più bel libro di racconti Sillabario

Nella Casa di Ponte di Piave si trasferì negli ultimi anni di vita e nel piccolo giardino volle fossero interrate le sue ceneri.

Questa dimora donata dallo scrittore al Comune di Ponte di Piave che ne ha fatto un centro di cultura stabilendovi anche la sede della Biblioteca civica è oggi tra i musei più coinvolgenti dedicati in Italia a uno scrittore ed è preziosa testimonianza della fitta rete di conoscenze e amicizie in ambito culturale del grande scrittore veneto.

All'estremo limite orientale della Marca i portici silenti dell'antico piccolo borgo di Portobuffolè ci trasportano in una realtà che confina con il sogno dove passato e presente si mescolano in modo intrigante. Tra queste case e all'interno di quella che gli storici indicano essere stata la dimora di Gaia da Camino, visse la figlia del "buon Gherardo" prima di finire nei versi immortali della "Divina Commedia".

Una casa leggiadra, elegante, gentile con

begli affreschi all'interno, dove si respira un'emancipazione femminile alle soglie del Rinascimento.

Da Portobuffolè verso nord, nell'antico centro storico di Serravalle, cuore medievale di Vittorio Veneto, dove immediatamente si ha il senso di eleganza e di antica potenza economica di questa "piccola Firenze del Veneto", posta alle soglie delle Prealpi. Concentrato di nobilissima architettura il Palazzo cinquecentesco Minucci-De Carlo, con i suoi fastosi ambienti e le preziose collezioni offre al visitatore la gioia di un'esperienza estetica unica.



CASA DI GIORIONE A CASTELFRANCO
PH. FULVIO ROITER

Da Vittorio Veneto verso i colli di Conegliano, la città che ha dato i natali a Giovan Battista Cima, il pittore della serenità e della grazia.

C'è un fascino sottile nelle tele di Cima e il paesaggio domina sempre la composizione. Un paesaggio immerso in una pura luce mattutina, cristallina, percorsa da un delicato languore, da una nostalgia avvolgente. Una pittura elegiaca, fatta di eleganze, ricca di morbidezze e di sensualità.

La sua casa è nella Contrada di Sarano diventata poi via Cima da Conegliano. Su una parete si possono ancora leggere alcune parole scritte dallo stesso pittore: "1492 ad 9 otubrio". Forse un appunto che riguarda la consegna di un'opera.

Da qui verso Possagno dove i morbidi colli intorno ad Asolo lasciano apparire rustiche architetture in perfetta armonia con l'ambiente e sfarzose ville ricche di statue, logge, gradinate e fontane. Sono tra i più soavi del mondo e la loro dolcezza è quasi intatta.

Antonio Canova, l'artista dei sovrani, lo

scultore che immortalò le morbide forme di Paolina Bonaparte, è nato qui. A Possagno è anche conservata in ottime condizioni la casa dello scultore, portabandiera del Neoclassicismo. Arredi e suppellettili sono ancora così come le lasciò e il pino marittimo visibile in giardino fu piantato dallo stesso artista che lo aveva portato da Roma. Un luogo fisico e mentale dove si libera il suo talento, un Eden ideale e fantastico. Accanto alla casa è posta la Gipsoteca con la sua aria metafisica e la sua luce lattiginosa velata di pastello dove è rinchiusa l'esperienza tormentata di un artista: quell'incessante confronto tra natura e ordine geometrico che lascia comunque trasparire certe morbidezze tutte venete.

Poi ad Asolo, luogo sognato da regine e artisti, dolcissima nella sua pace campestre e nel suo decoro architettonico. Qui si avrebbe la voglia di passarvi la vita vinti da quella malia che ha catturato in ogni tempo spiriti inquieti, anime sensibili che vi han trovato rifugio lontano dai clamori della mondanità, lasciando che gli affanni si sciogliessero nella visione dei "cento orizzonti": Caterina Cornaro, l'infelice regina di Cipro che qui tenne splendida corte nell'esilio dorato che la Serenissima le offrì; Robert Browning, sceso dalle nebbie d'Inghilterra per incontrare la luce con romantica determinazione, diventato il grande tour operator di Asolo nei confronti del mondo anglosassone; la leggendaria Freya Stark che ad Asolo trasferì lo spirito del circolo londinese di Bloomsbury; Gianfrancesco Malipiero, il più originale ed estroso tra i compositori italiani del '900. "Vivere in Asolo per Malipiero era non solo possedere una casa ma essersela creata dal di dentro come una dimora, come un'estensione del proprio corpo. Per cui il progetto del musicista ormai alle soglie dei cento anni era quello di farsi crescere intorno una natura animale e vegetale che avrebbe via via fatto sparire il proprio essere corporeo." (Manlio Brusatin); il pittore Marius de Maria che abitò la casa in stile neogotico di Borgo Santa Caterina, nota come "la Casa degli spiriti"; la divina Eleonora Duse, vaga presenza, ombra geniale. "Mi piace Asolo perché è bello e tranquillo, paese di merletti e di poesia". La figlia ultimogenita di San Marco - come la definì Gabriele D'Annunzio - quando stanca e delusa si ritirò dalle scene, volle rifugiarsi ad Asolo coronando così un suo antico sogno. Comprò una casa che non abitò mai, ma prima per lunghi periodi visse all'albergo Sole. Per suo espresso desiderio fu sepolta nel piccolo cimitero di S. Anna e la sua tomba è rivolta verso le pendici del Grappa.

Una casa per Eleonora è il nuovo alle-

stimento predisposto presso il Museo civico di Asolo che offre la visione di abiti, oggetti, fotografie, libri in occasione del centenario della morte della grande attrice.

Imboccando il "foresto vecchio" tra antichi muri ricoperti d'edera di giardini segreti che ospitano numerosi cipressi, si giunge a Castelfranco.

Si entra nel quadrato delle rosse mura medievali con le torri che si specchiano nelle placide acque del Musoncello e subito si avverte la presenza viva ed eccitante di Giorgione, l'artista che ha sentito il mistero armonioso del creato. In assoluto un protagonista della pittura di tutti i tempi.

Accanto alla Cattedrale che conserva una delle più belle pitture del maestro, la Pala Madonna con il Bambino e i santi Nicasio e Francesco, v'è la casa detta di Giorgione che ospita il fregio delle Arti liberali e meccaniche, l'unico affresco del grande maestro conservato nella sua interezza.

In questo luogo di incantamenti, in una sapiente penombra emergono oggetti, personaggi, parole e suoni di un'epoca estremamente suggestiva del territorio trevigiano, nella quale Giorgione fu protagonista indiscusso.

Il fregio è la rappresentazione di un pronostico: la congiunzione di Saturno, Giove e Marte e lo sconvolgimento dell'intero ordine cosmico.

"L'armonia dell'universo non esiste più perché è stata irrimediabilmente incrinata dal capriccio della fortuna, dall'ostilità delle stelle, dall'ira del cielo..." (Augusto Gentili).

L'attribuzione al grande maestro castellano è approvata dalla maggior parte degli studiosi e la datazione è fissata dalle coordinate astrologiche al 1503-1504.

Il viaggio tra le intriganti seduzioni che queste dimore continuano a suscitare nel visitatore attento si conclude a Treviso con la visione della casa di Giovanni Comisso che fissa simbolicamente l'appartenenza dello scrittore alla sua città. Resta la forza di un simbolo che ha sedotto anche Eugenio Montale ispirandolo a dettare l'epigrafe marmorea che si rispecchia nell'acqua del canale dei Buranelli: "Amor Vitae di Giovanni Comisso trovò tra queste mura per lunghi anni sempre rinnovati motivi di esaltazione e di pace".

In questo inebriante percorso di giochi della memoria il visitatore può essere accompagnato dalle parole dello scrittore Nico Naldini raccolte insieme alle immagini di Fulvio Roiter nel prezioso volumetto *Le case della memoria*, Eidos edizioni. Per info:

mariarosarianevola1@gmail.com

Serravalle

A Palazzo Minucci la straordinaria vita di Giacomo Camillo De Carlo, diplomatico e visionario.

di Antonio Barzaghi



PH. @MARY_ISKRA

Ci siamo regalati una visita esclusiva e a porte chiuse nel Palazzo in cui Giacomo Camillo De Carlo ha vissuto allestendo la sua casa nobile della sua potente personalità che conferisce ancor oggi agli ambienti una vitalità palpabile. Le sue volontà testamentarie furono rilasciate con grande chiarezza, ci spiega l'ingegner Luigi Marson presidente della Fondazione Minucci De Carlo che ci ha guidati all'interno della dimora, ora museo dal richiamo internazionale, nella profonda simbologia che ha intriso la vita di quest'uomo strategico ma anche incredibilmente creativo e visionario.

PH. @MARY_ISKRA



Vi sono luoghi fortemente evocativi che invitano a passeggiate, soste, soggiorni. Insomma, chiedono con forza di essere frequentati e non una sola volta, perché ogni città, ogni borgo di questa nostra tremendamente bella Italia ne nasconde ancora altri, distinti per secoli, per civiltà.

Luoghi della memoria che reclamano attenzione, dove passato e presente convivono in armonia rendendo più intriganti sogno e realtà. Quando si giunge in piazza Flaminio - il cuore medievale di Vittorio Veneto - si coglie immediatamente il senso di sobria eleganza dell'antica potenza economica di Serravalle.

Posta alle soglie delle Prealpi, ricostruisce un vasto silente campiello Veneziano con le acque del fiume Meschio - che in un tempo lontano venivano usate per azionare fucine e magli e temperare spade - l'isoletta, il ponte arcuato, i palazzi dall'architettura severa, l'antenna con il leone dorato, il Duomo con l'alto campanile e su uno sfondo di roccia il magnifico Palazzo della Comunità. Intorno le eleganti dimore gotiche e rinascimentali di un'aristocraticità guerriera e tra queste il sontuoso Palazzo Minucci che

coi preziosi arredi e gli oggetti d'arte orientale segnala decisamente il gusto decadente del suo ultimo proprietario, Giacomo Camillo De Carlo.

L'impaginazione decorativa dei vari ambienti e il forte cromatismo presente negli stessi vanno a comporre un assetto coinvolgente e scenografico di forte suggestione estetica. Una seduzione visiva offerta dall'intera soluzione formale messa in campo che oscilla tra "voluttà sensoriale e inquietudine esistenziale".

Il Palazzo di Serravalle se l'era fatto costruire nella seconda metà del '500 Monsignor Minuccio Minucci che, dopo essersi particolarmente distinto nella diplomazia vaticana, fu nominato arcivescovo di Zara.

Dopo la sua morte passò dalle mani di un erede all'altro fino al 1849 quando fu acquistato dal nonno di Camillo De Carlo. La vita di Camillo fu particolarmente avventurosa e il suo valore e il suo coraggio gli valsero il soprannome di "spia volante". Il ruolo di agente segreto fu particolarmente determinante nello scacchiere internazionale del tempo. Apparteneva a quella generazione di ufficiali della prima guerra mondiale che alla dichiarazione di

“A settentrione si alza immediato lo spalto delle Alpi, come uno schienale, ed è per questa gente come un considerarsi seduta.

Le colline digradano con altre valli interposte, altrove si stendono invece brevi pianure.

Non si riceve da questa terra senso di impazienza per uscirne verso i miraggi offerti lontano...”

Giovanni Comisso

pace si erano ritrovati, ancor giovani, ad aver esaurito la parte più importante della loro vita. Cessato il fragore delle armi si erano sentiti derealizzati e questo spiega perché alcuni si rifugiarono nella ricerca di avventure in giro

per il mondo mentre altri trasferirono l'estetismo dell'azione eroica tra le pareti della loro casa.

Nasce in questo periodo l'esigenza di raccogliere soprattutto in oriente cimeli simbolici di un passato glorioso, oggetti d'arte che certificavano una vita fuori del comune.

Il De Carlo percorse entrambe le strade e da fervido amante di Casa Savoia (aveva ricevuto una medaglia d'oro al Valor Militare motu proprio dalle mani del Re) ebbe incarichi diplomatici significativi in estremo oriente, soprattutto in Cina.

Aggirandosi tra le sontuose e intriganti stanze del Palazzo, si prova un esaltante smarrimento, a poco a poco cresce la sensazione di perdere le coordinate spazio-temporali.

E poi il contatto con mobili antichi, preziosissimi tappeti orientali, arazzi, ricami, ceramiche, porcellane, vetri, argenti, pietre preziose fino alla conturbante visione della stanza delle giade,

dove una studiattissima penombra e giochi di luce creano una mistica atmosfera.

Oggetti per non essere imbalsamati in un asettico spazio museale ma ordinati ciascuno in rapporto a se stesso, al proprio inimitabile gusto e tono di vita. La favolosa Cina trasferita a Serravalle diventa il fondale di una vita inimitabile raccontata con gentile, elegante e appassionato eloquio da **Luigi Marson** **Presidente della Fondazione Minuccio Minucci** impegnata a ridonare vita agli spazi del Palazzo e alla valorizzazione dello straordinario palpitante patrimonio storico artistico racchiuso nelle stanze dell'antica dimora.

Giacomo Camillo si spense nel suo letto il 28 marzo del 1968. Nel suo testamento olografo datato 29 dicembre 1953 si legge:

Desidero che l'affetto del quale ho sempre circondato la mia casa di Vittorio Veneto le consenta di durare intatta nel tempo. In essa ho riunito collezioni, ricordi, cimeli, direi quasi

esperienze, quanto corrisponde ad una vita intensamente vissuta.

Ciò non deve essere disperso, ma dare a quelli che verranno il senso del come si sia amato, sofferto, concepito etica ed estetica nella nostra epoca così dissimile dall'evo in moto che schianta le memorie nel passare.

La mia casa abbia dunque funzione di bellezza accessibile a tutti, mantenga l'aspetto attuale con i suoi tappeti, mobili, soprammobili, vetrine, argenterie, quadri, stampe, libri, ninnoli, al posto che ho loro scelto, con i bagni quali li ho disposti, con la cucina ricca di arredi pronti all'uso, come se io fossi ancora presente, come se il mio estro, se il mio temperamento li vigilassero, la mia casa conservi per tutti l'immagine viva e calda che le ho dato. A tale scopo lascio tutto il mio patrimonio ad una istituenda fondazione da denominarsi "Minuccio Minucci" che assicuri la continuità della mia casa ed abbia sede nella medesima. ■c&s



Bottega Vazzoler



Una campionatura,
un esperimento artigiano
scomposto e destinato
a diventare un elemento
d'arredo artistico.

@bottegavazzoler
www.bottegavazzoler.it

In questa immagine combaciano la ratio dell'opera in ferro battuto che usa un sistema di fissaggio del tutto tradizionale, i ribattini volgarmente chiamati brocche, unito alla modernità della forma. Ci piaceva l'idea di trasmettere l'insospettabile leggerezza del materiale, sospingendolo. Il contesto archeologico industriale, l'esplicita naturalezza del pulviscolo, rendono il contrasto un'opportunità. Quella di rivedere la materia.
– Gabriele e Leonardo Vazzoler



SERGIO POVEGLIANO
IMMOBILIARE

Dal 1980
professionalità e competenza



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



Piazza Santa Maria dei Battuti prende il nome dall'omonima fontana in ghisa decorata con una testa di drago che nell'Ottocento elargiva, dicono, l'acqua più buona della città.

Proprio qui, inserito in un contesto di pregio, proponiamo in vendita in esclusiva questo elegante palazzo terra cielo.

Informazioni presso nostri uffici.



SERGIO POVEGLIANO
IMMOBILIARE

Gruppo Itieffe: Il Partner Ideale per Abbracciare la Rivoluzione Energetica 5.0

Nel contesto della crescente importanza della transizione verso il piano Industria 5.0 e la sostenibilità energetica, il Gruppo Itieffe si presenta come il partner ideale per le imprese nel nord-est italiano (Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia) desiderose di abbracciare l'innovazione e contribuire alla riduzione dei consumi energetici. Attraverso servizi di consulenza, progettazione, installazione e collaudo di impianti fotovoltaici industriali e sistemi di green energy, il Gruppo Itieffe si posiziona al centro di questa rivoluzione energetica, offrendo soluzioni su misura e all'avanguardia per il settore.

Il Piano Transizione 5.0: Un'Opportunità da Sfruttare

L'annuncio del Piano Transizione 5.0 segna una svolta epocale per le imprese italiane, e il Gruppo Itieffe è qui per guidarvi attraverso questa trasformazione. Con le nostre competenze all'avanguardia e un approccio centrato sul cliente, offriamo soluzioni su misura nel settore fotovoltaico e della sostenibilità energetica.

Questo programma, con un finanziamento di circa 6 miliardi di euro fino al 2030, mira principalmente a promuovere l'efficientamento energetico e digitale delle aziende italiane, incentivando nuovi investimenti attraverso il sistema del credito di imposta. Un'opportunità estesa a tutte le aziende, indipendentemente dalle loro dimensioni, struttura legale, settore di attività o regime fiscale, con il periodo di riferimento che va dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2025.

Gli investimenti ammissibili comprendono l'acquisto di beni strumentali materiali o immateriali 4.0, spese per la formazione del personale necessarie per la transizione ecologica e l'acquisto di beni per l'autoproduzione e l'autoconsumo da fonti rinnovabili. Particolarmente interessante è l'investimento negli impianti fotovoltaici, che possono usufruire di una maggiorazione fino al 140% delle aliquote per pannelli con un'efficienza di cella pari almeno al 24%.

Il Gruppo Itieffe è qui per accompagnare le imprese in questa rivoluzione, offrendo soluzioni personalizzate nel settore fotovoltaico e della sostenibilità energetica. Grazie al nostro supporto, le aziende possono ottenere crediti d'imposta fino al 63% per investimenti in fotovoltaico e progetti di autoproduzione/autoconsumo, garantendo notevoli risparmi energetici. Inoltre, il Piano Nazionale di Ripresa

e Resilienza offre un ulteriore sostegno economico, coprendo fino al 40% delle spese sostenute per l'acquisto di beni strumentali, promuovendo ulteriormente l'efficienza e il risparmio energetico.

Sostenibilità Energetica con il Fotovoltaico 5.0

Il Fotovoltaico 5.0 rappresenta un balzo in avanti nel panorama dell'energia rinnovabile, aprendo le porte a una nuova era di sostenibilità energetica. Questa innovativa tecnologia si inserisce perfettamente nel quadro del Piano Transizione Industria 5.0, proponendosi come una soluzione chiave per agevolare l'adozione di impianti di autoproduzione ed autoconsumo di energia solare attraverso l'implementazione di un credito d'imposta.

Questa iniziativa ambiziosa va oltre la mera incentivazione economica, poiché mira a promuovere un cambio culturale fondamentale nell'approccio all'energia. Consentendo alle imprese di abbracciare fonti energetiche più pulite e rinnovabili, il Fotovoltaico 5.0 si pone come catalizzatore per una trasformazione radicale nel modo in cui concepiamo e utilizziamo l'energia.

L'obiettivo principale di questa iniziativa è quello di ridurre l'impatto ambientale delle attività industriali, permettendo alle imprese di contribuire attivamente alla lotta contro il cambiamento climatico. Oltre a favorire una maggiore indipendenza energetica, l'adozione del Fotovoltaico 5.0 consente alle aziende di ridurre le emissioni di gas serra e di adottare pratiche più sostenibili a livello ambientale.

Oltre ai benefici ambientali, il Fotovoltaico 5.0 migliora la competitività aziendale riducendo i costi energetici e promuovendo l'innovazione nel settore energetico.

Massimizza i Vantaggi del Fotovoltaico 5.0 con il Supporto del Gruppo Itieffe

Grazie alla collaborazione con il Gruppo Itieffe, le imprese possono ottenere una serie di vantaggi derivanti dall'adozione del Fotovoltaico 5.0 e dall'implementazione di progetti di autoproduzione ed autoconsumo di energia solare.

1. Incentivi Fiscali e Crediti d'Imposta: Le imprese possono accedere a crediti d'imposta fino al 63% per gli investimenti in impianti fotovoltaici e progetti di sostenibilità energetica. Questi incentivi rappresentano un'opportunità significativa per ridurre i costi iniziali e ottenere un ritorno sull'investimento più rapido, consentendo alle aziende di massimizzare i loro risparmi energetici e finanziari;

2. Sostegno Economico del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR): In aggiunta ai benefici fiscali, il PNRR offre un ulteriore sostegno economico alle imprese, coprendo fino al 40% delle spese sostenute per l'acquisto di beni strumentali;

3. Riduzione dei Costi Energetici: L'adozione del Fotovoltaico 5.0 offre anche una significativa riduzione dei costi energetici a lungo termine. Con un impianto fotovoltaico ben progettato e installato, le imprese possono ridurre drasticamente la dipendenza dalle fonti tradizionali di energia e ridurre i costi operativi nel tempo;

4. Miglioramento della Sostenibilità e Reputazione Aziendale: Investire nel Fotovoltaico 5.0 dimostra un'impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale. Le imprese che adottano energie rinnovabili possono migliorare la propria reputazione aziendale, dimostrando un forte impegno verso la riduzione delle emissioni di carbonio e la protezione dell'ambiente. ■ C&S

Fai Parte della
RIVOLUZIONE ENERGETICA 5.0 con



GRUPPO
itieffe

il tuo partner ideale per abbracciare l'innovazione e la sostenibilità

**Unisciti alla
TRANSIZIONE ENERGETICA
dell'industria italiana!**

INSIEME VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE



Contattaci ora per una consulenza gratuita e personalizzata

www.GRUPPOITIEFFE.com

   @ Gruppo Itieffe

Nutrizione Funzionale e Sindrome da Stanchezza Cronica

di Nadia Sorato



La sindrome da stanchezza cronica (*Chronic Fatigue Syndrome, CFS*) è una sindrome caratterizzata da una stanchezza prolungata in combinazione con sintomi tipici tra i quali: dolori muscolari e articolari, mal di testa, problemi significativi con la cognizione, la concentrazione, la memoria e il sonno, e deterioramento dopo l'attività fisica. I sintomi della fatica possono aggravarsi con l'attività fisica o mentale, ma non migliorano dopo i periodi di riposo, facendo entrare il paziente in un circolo vizioso senza fine. È una patologia altamente invalidante, perché condiziona moltissimi aspetti della vita del paziente: lo studio, il lavoro, l'attività fisica, il riposo e le relazioni.

Molti autori la raggruppano all'interno dello spettro delle sindromi da sensibilizzazione centrale che riunisce tutte quelle condizioni che hanno come caratteristica comune lo sviluppo e il mantenimento di uno stato di dolore cronico. In queste sindromi, il sistema nervoso centrale si trova in uno stato persistente

di alta reattività, ha una soglia di tolleranza inferiore verso ciò che causa dolore e il dolore persiste anche dopo che la lesione iniziale è guarita. Rientrano in questo gruppo delle patologie molto più conosciute, come la fibromialgia, la sindrome delle gambe senza riposo ed anche la sindrome del colon irritabile.

La CFS ha cause sconosciute, così come ancora non è noto il meccanismo d'azione che determina il consolidamento della patologia; pertanto, non esiste un test diagnostico. La diagnosi di CFS viene posta solo in stati patologici con un'anamnesi di almeno sei mesi e può essere identificata solo dopo aver escluso altre patologie che abbiano tra i loro sintomi l'affaticamento cronico. Questo fa sì che spesso il paziente debba peregrinare tra una certa quantità di specialisti, trattato come un malato immaginario in primis dalla famiglia, dai colleghi e dagli amici.

Purtroppo, non essendo ancora noto l'alterato meccanismo fisiologico su cui agire per combattere la patologia, non

esistono neppure protocolli terapeutici consolidati, ma solo strategie farmacologiche utili a tentare di ridurre uno o più sintomi.

Ed è a questo punto che entra in gioco l'alimentazione.

Anche se mangiamo ogni giorno e le attività del nostro organismo dipendono strettamente da come lo nutriamo, l'alimentazione viene ancora trattata come un aspetto secondario nella prevenzione e nel trattamento di molte patologie. La medicina tradizionale le riserva qualche attenzione in più solo quando le terapie farmacologiche falliscono costringendo a cercare altre possibili soluzioni. Quando studio la letteratura, cioè gli studi scientifici pubblicati, sul trattamento di determinate patologie, come la CFS, non di rado trovo declinazioni del seguente concetto: "gli interventi terapeutici hanno un successo limitato, il che porta molti pazienti a cercare forme di trattamento alternative, tra cui la modifica della dieta e dello stile di vita".

Il paziente deve farsi quindi carico della

ricerca delle possibili soluzioni che rendano meno invalidante la sua situazione. Se da un lato sindromi complesse richiedono un trattamento complesso, multidisciplinare, che metta in gioco professionisti e competenze di aree differenti, dall'altro lato, ancora oggi, si continua a minimizzare l'importanza dell'alimentazione e di terapie sanitarie (quali la fisioterapia o la psicoterapia) che possano aiutare il malato a stare meglio.

La nutrizione rappresenta, di fatto, un'opzione terapeutica a basso costo, sia per il paziente che per la comunità, in quanto non grava sulla spesa sanitaria pubblica. Tuttavia, è necessario che il paziente sia guidato e accompagnato nel suo percorso.

La CFS si manifesta con maggiore frequenza nelle donne, probabilmente a causa dell'alterazione dell'espressione degli estrogeni e dei loro recettori. Inoltre, circa il 42% delle persone affette da CFS soffre di disturbi d'ansia e il 33% di disturbi depressivi.

Questo ti dà un'idea del perché questi pazienti non debbano essere lasciati soli: spesso sono donne che hanno in carico non solo il proprio lavoro, ma anche la famiglia; oltre alla stanchezza fisica e mentale sperimentano ansia e depressione e non riescono a sentirsi meglio neppure con il riposo. Questo quadro rende estremamente difficile anche solo trovare le energie per pensare di affrontare il problema! Sono fondamentali l'appoggio, la comprensione e l'aiuto dei familiari, così come un approccio nutrizionale altamente personalizzato.

Dal punto di vista nutrizionale, gli aspetti da considerare sono molti: il modo in cui il cibo può influire sui sintomi della CFS chiama in causa moltissimi meccanismi fisiologici. Di seguito ne approfondisco alcuni.

CFS, metalli tossici e selenio.

Alcuni studi hanno dimostrato che l'ipersensibilità ritardata (reazioni di tipo 4) al nichel e al mercurio, è più frequente nei pazienti con CFS, rispetto ai controlli sani.

Ti ho scritto ampiamente dell'allergia, intolleranza e sensibilità al nichel nel numero di Dicembre 2023 (puoi leggerlo online su www.trevisocittaestorie.it) e non vorrei ripetermi o dilungarmi nuovamente sull'argomento. Se soffri di CFS e decidi di affidarti ad un professionista della nutrizione, sarà lui a valutare la tua anamnesi e a capire quanta flessibilità dietetica sia possibile adottare.

Nel caso specifico della CFS, un eccesso di nichel e/o mercurio derivanti dalla

dieta, possono tuttavia creare problemi anche indipendentemente dalle reazioni di ipersensibilità ritardata. Possono, infatti, contribuire a ridurre la disponibilità del selenio, così come fanno anche altri metalli pesanti (cadmio, piombo, alluminio)

Il selenio è un oligoelemento fondamentale per il buon funzionamento degli antiossidanti cellulari, per la sintesi del DNA, per il metabolismo degli ormoni tiroidei, per la protezione dalle infezioni e per il mantenimento dell'equilibrio antiinfiammatorio.

Un'assunzione non ottimale di selenio e/o la sua scarsa funzionalità, data da una eccessiva quantità di metalli tossici, porta ad aumento della produzione di molecole pro-infiammatorie e pro-ossidanti. Ciò determina la diminuita efficienza di tutta una serie di cellule bianche del sangue (leucociti) deputate a funzioni antivirali e antitumorali. Si tratta di un importante effetto a valanga della carenza di selenio e dell'elevato apporto di acidi grassi omega-6 pro-infiammatori.

Questa alterazione della funzionalità del sistema immunitario, causa reazioni infiammatorie che si autoperpetuano, determinando un aumento dello stress ossidativo, nonché una maggiore degradazione di diversi nutrienti. A sua volta, questo può portare alla persistenza di varie infezioni a un livello di attività moderato, che non è immediatamente pericoloso per la vita, ma compromette la qualità di vita del paziente.

CFS e stress ossidativo.

Molti pazienti con CFS hanno un elevato stress ossidativo e un sistema immunitario innato cronicamente attivato. Studi recenti hanno dimostrato che l'eccessiva produzione di radicali liberi potrebbe essere coinvolta nell'insorgenza della CFS. I sintomi della fatica possono, infatti, essere correlati al declino della funzione dei mitocondri, gli organelli cellulari che costituiscono le centrali energetiche del nostro organismo.

Questo è il motivo per cui, la risposta dei pazienti con CFS all'esercizio fisico accumulato è correlata ad un peggioramento dello stress ossidativo, nonché a notevoli disfunzioni delle memorie muscolari che inducono il malessere post-esercizio e il dolore muscolare.

Le risposte immunoinfiammatorie cronicamente attivate e lo stress ossidativo nei pazienti con CFS, inducono disordini cerebrali, tra i quali: apporto inadeguato di sangue, nutrienti e ossigeno al cervello, neuroinfiammazione, danni al DNA e risposte autoimmuni secondarie.

Per riassumere i meccanismi coinvolti, ecco cosa c'è da tenere in considerazione nella CFS:

- la presenza di metalli pesanti da fonti alimentari e/o ambientali può determinare reazioni di ipersensibilità ritardata, aumento dello stress ossidativo e riduzione dell'efficacia del selenio;
- la riduzione dell'efficacia del selenio determina la sua incapacità di combattere lo stress ossidativo e l'aumento di molecole proinfiammatorie;
- l'aumentato stress ossidativo impedisce al paziente un normale recupero dopo l'attività fisica;
- l'eccessiva presenza di acidi grassi proinfiammatori omega-6 (derivante da dieta squilibrata), aumenta ancor di più la produzione di mediatori dell'infiammazione
- le molecole proinfiammatorie indeboliscono il sistema immunitario, rendendolo più suscettibile ad infezioni;
- l'infiammazione sistemica di basso grado che si instaura provoca un indebolimento dello stato di nutrizione e ossigenazione del cervello, compromettendo le funzioni cognitive di base.

Come avrai notato, anche semplificando al minimo, la CFS è una sindrome estremamente complessa. Di conseguenza, anche l'approccio nutrizionale non è né semplice né scontato. Ci sono, tuttavia, alcuni capisaldi che devono costituire la base per una corretta elaborazione dietetica.

1) Limita, laddove sia possibile, l'assunzione di metalli pesanti.

Prediligi cibi di cui conosci l'origine, possibilmente bio e a km 0. Questo NON esclude la presenza di metalli pesanti, che sono ormai ubiquitari nell'aria, nell'acqua e nel terreno, ma riduce la probabilità che le quantità assunte siano eccessive. Fai attenzione agli utensili che usi in cucina, soprattutto alle stoviglie con smaltatura interna e/o antiaderenti: usale solo se il rivestimento è perfettamente integro. Non utilizzare pesticidi, insetticidi, fungicidi o rodenticidi in casa e fai assolutamente attenzione se dovessi maneggiarli in spazi aperti. Evita l'acquisto e il consumo di cibo conservato in latte e lattine. Usa utensili, posate comprese, nichel free se soffri di ipersensibilità o allergia al nichel.

2) Mantieni buoni apporti di selenio con la dieta.

La più alta concentrazione di selenio si trova nei muscoli scheletrici e negli organi degli animali, ne sono perciò un'ottima fonte le carni, le frattaglie e i prodotti ittici, in particolar modo i molluschi cefalopodi (polpo, seppie, calamari,

ecc.). Discrete quantità di selenio sono contenute anche nei cereali e in alcuni semi (noci, semi di chia, noci del Brasile, anacardi). Tuttavia, la concentrazione nei vegetali dipende dalla quantità di selenio nel terreno e può variare significativamente a seconda del luogo in cui questi vengono coltivati/raccolti.

3) Ottimizza l'apporto e la produzione endogena di antiossidanti.

L'apporto di antiossidanti arriva prevalentemente da frutta e verdura. Puoi trovare vitamina C negli agrumi, nei kiwi, nelle fragole e nei peperoni. L'olio extra vergine di oliva è invece un'ottima fonte di vitamina E. Altri antiossidanti importanti sono: i carotenoidi (che trovi nei vegetali rossi, arancioni e gialli, come le albicocche, la zucca, i peperoni rossi e gialli, le pesche, le carote o il melone), il licopene (contenuto nel pomodoro, in particolare se cotto e concentrato), l'acido alfa-lipoico (contenuto in broccoletti, spinaci e cannella, ma anche nelle frattaglie), l'ubiquinone (noto anche come Coenzima Q10, si trova in tutte le cellule e ne sono particolarmente ricchi la carne, le uova e il pesce, a patto che le materie prime siano di alta qualità). Ricorda di variare sempre gli alimenti secondo la loro stagionalità. Un prodotto non di stagione, coltivato intensivamente in serra, al di fuori del suo ciclo naturale, presenta caratteristiche nutrizionali sempre molto più povere rispetto alla sua controparte di stagione.

Tieni presente che alcune tipologie di frutta e verdura potrebbero non essere adatte alla tua situazione nel caso ci sia diagnosi o sospetto di sensibilità o allergia al nichel, pertanto queste indicazioni generali devono sempre essere personalizzate!

Per la produzione endogena di antiossidanti è invece necessario cercare di assumere tutti i cofattori coinvolti nel processo. Tra questi abbiamo il calcio (assunzione preferibile con acque calciche), il magnesio (piselli, fagioli lima, riso, cereali integrali), il rame (mandorle, avocado, fegato, broccoli, merluzzo, agnello, funghi), il ferro (carni rosse e bianche, uova, germe di grano), il manganese (germe di grano, avena, orzo, piselli, fagioli, mirtillo).

4) Mira ad un buon bilanciamento tra grassi omega-6 e omega-3.

Gli omega 3 sono acidi grassi con azione antinfiammatoria ed immunomodulante. Gli omega3 possono provenire da fonti vegetali (come la frutta secca, l'olio di semi di lino, l'olio di semi di canapa), ma anche da fonti animali come il pesce pescato (sia bianco che azzurro) e la carne, se di animali allevati ad erba (grass-fed). Affinché carne e pesce forniscano buoni

apporti di omega-3 è molto importante verificarne la qualità, cioè come sono cresciuti. Tutti gli animali cresciuti in allevamento, nutriti a mangimi e granaglie, perdono il loro contenuto in omega-3, aumentando invece gli omega-6. Per questo motivo è importante verificare che il pesce sia pescato (in zone FAO sicure), che la carne sia grass feed e non proveniente da allevamenti intensivi. Occhio anche alle uova, meglio se biologiche e da galline allevate a terra o da galline felici. Ricorda che, oltre a migliorare l'apporto di omega-3, è anche importante diminuire quello di omega-6. Cerca pertanto di diminuire o evitare il consumo di alimenti industrializzati e confezionati, lavorati con oli vegetali trasformati o scaldati.

5) Escludi, ove necessario, alimenti che provochino reazioni avverse.

Si tratta di realtà un calderone ampiamente personalizzabile e che dipende dalle esigenze specifiche del singolo individuo.

Ci sono delle sostanze che sarebbe opportuno escludere sempre. Rientrano in questa categoria le sostanze eccitotossiche, che cioè influiscono negativamente sul sistema nervoso centrale, tra queste: il glutammato monosodico, l'aspartato, gli additivi, i succedanei dello zucchero.

L'esclusione di altre sostanze/alimenti deve invece essere determinata sulla base dello stato di salute e delle esigenze dell'individuo. Potrebbe quindi rendersi utile la riduzione/eliminazione di: latte e derivati (per esempio in caso di intolleranza al lattosio), glutine (nella celiachia, nelle malattie autoimmunitarie e nella sensibilità al glutine non celiaca), alimenti istamino-correlati (per esempio in caso di allergie, dermatite, intolleranza all'istamina), fibra (ne va valutata l'assunzione in caso di sindrome del colon irritabile, stipsi, problemi di iperfermentazione intestinale).

6) Inizia con semplicità e impara a conoscere il Meal Prep.

Se soffri di CFS, anche le più piccole attività quotidiane, come la preparazione di un pasto, possono sembrare insormontabili. Parti con pasti semplificati, magari leggermente ripetitivi, preparazioni/ricette semplici e ingredienti freschissimi. Un po' alla volta dedicati al Meal Prep, cioè alla preparazione anticipata e organizzata dei pasti, senza cucinare i pasti per una settimana, ma solo per 2-3 giorni. In questo modo ci saranno dei pasti un cui potrai limitarti a scaldare quello che hai già preparato e sarai sollevato dall'impegno della preparazione.

7) Non ti costringere a fare attività fisica se non ce la fai o non riesci a recu-

perare dallo sforzo.

L'attività fisica è sempre e comunque raccomandata, ma nella CFS deve essere introdotta in modo molto controllato, per non gravare ulteriormente sullo stress ossidativo. Inizialmente puoi prediligere dei trattamenti fisioterapici per rilassare le tensioni muscolari e favorire la microcircolazione e l'ossigenazione periferica. Un po' alla volta potrai introdurre esercizi di ginnastica posturale e, facendoti guidare dal professionista che ti segue, potrai incrementare lo sforzo fisico secondo la tua tolleranza e la tua capacità di recupero.

8) Non abusare dell'integrazione nutrizionale.

Gli integratori nutrizionali devono essere utilizzati secondo la loro specifica indicazione: devono integrare certi elementi laddove l'organismo ne sia carente (per ridotto introito con la dieta o per eccessivo consumo/eliminazione). Prima di prendere integratori a casaccio, rivolgiti ad un professionista per un corretto inquadramento nutrizionale, inizia a sistemare la dieta ed assumi solo gli eventuali integratori consigliati dal professionista. Evita il fai da te, spesso più dannoso dell'assenza di integrazione.

Tutto ciò che ti ho scritto in questo articolo non intende sostituirsi al parere medico e non deve essere utilizzato per modificare la terapia fornita da altri professionisti. Se soffri di Sindrome da stanchezza cronica, o di qualsiasi altra sindrome di sensibilizzazione centrale, evita il più possibile il fai da te, rivolgiti ad un professionista preparato che ti sappia guidare, un passo alla volta, nel percorso complesso della guarigione.

■ c&s

La dr.ssa Nadia Sorato è Biotecnologa e Biologo Nutrizionista e da 11 anni svolge la professione a Silea. Ha orientato i suoi studi alla medicina e alla nutrizione funzionale, fondamentali per proporre al paziente le associazioni di cibi corrette per stimolare il processo di guarigione in moltissime patologie. Ricopre incarichi di docenza ed è relatrice in eventi nazionali nei quali insegna ai colleghi come applicare correttamente la nutrizione funzionale per il trattamento di patologie complesse.

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

L'approfondimento:

PsicoNeuroEndocrinoImmunologia e la sindrome da stanchezza cronica

della dott.ssa Rosanna Bonis



Negli ultimi anni sempre più frequentemente capita che, durante il colloquio in prima seduta tra i vari sintomi riferiti, le persone lamentino anche una persistente sensazione di stanchezza, spossatezza, una generale perdita di energie fisiche e psichiche. Spesso la stanchezza è accompagnata da una sensazione psicologica di inadeguatezza con conseguente calo del tono dell'umore, possibili stati d'ansia, disturbi del sonno, difficoltà di concentrazione, memorizzazione, apprendimento, disturbi del comportamento alimentare, ricorrenti mal di testa, accentuata freddolosità, dolori e dolenzia muscolare.

Tutti andiamo incontro durante l'anno a periodi di stanchezza più o meno severa spesso però di durata limitata. Quando parliamo di "stanchezza" dobbiamo riconoscere le molteplici "forme" che questo sintomo può assumere: stanchezza stagionale (soprattutto primaverile), stanchezza da iperlavoro intellettuale, da stress, da prolungato uso di schermi elettronici, post menopausa, da alimentazione scorretta, ...

Cause organiche di stanchezza vengono individuate con visita medica e indagini diagnostiche e possono essere davvero molte, da situazioni più comuni ad altre più rare: anemia, disordini della tiroide, diabete, sdr del colon irritabile, fibromialgia, Long-Covid, e molte altre...

Quando l'intervento medico esclude queste cause può essere presa in considerazione una diagnosi medica di Sindrome da fatica cronica/Encefalomielite Mialgica (CFS/ME). Il 12 maggio ricorre la Giornata Internazionale dedicata alla Sindrome da fatica cronica, patologia grave e invalidante: "una complessa malattia fisica caratterizzata da una fatica debilitante, malessere post-sforzo, dolore, problemi cognitivi, disfunzione del sonno e sintomi autonomici (neurovegetativi). La caratteristica chiave della sindrome, il malessere post-sforzo, è l'esacerbazione dei sintomi a seguito di una minima attività fisica o mentale, che può persistere per ore, giorni o anche settimane. Il riposo e il sonno producono solo moderato sollievo dalla fatica e dagli altri sintomi. La malattia è anche caratterizzata da un funzionamento fisico e/o cognitivo sostanzialmente ridotto. Sebbene la ME/CFS sia una malattia fisica, sintomi psicologici secondari possono essere presenti come in molte altre malattie croniche". (CFSME IACFS Primer for Clinical Practitioners - Ed.2014) www.stanchezzacronica.it

Il focus del mio trattamento fisioterapico per la sdr da fatica cronica è sul complesso dei sintomi e dei disagi che il paziente vive nella sua quotidianità con particolare attenzione al "terreno biologico" costitutivo dell'individuo visto nella sua interezza (dimensione fisica, emozionale, energetica) e si pone come percorso da affiancarsi al parere del medico competente sempre nell'ottica di un approccio multidisciplinare che contempla la collaborazione con altri professionisti.

Il mio approccio si basa sulle conoscenze della PsicoNeuroEndocrinolImmunologia (PNEI). Credo quindi nell'esistenza di una connessione tra sistema nervoso, endocrino, immunitario e apparato muscolo-scheletrico. Le tecniche che utilizzo permettono di intervenire positivamente su disturbi funzionali articolari, muscolari, viscerali. Migliorano il grado di consapevolezza del proprio corpo e conducono ad un rilassamento profondo utile a superare anche stati di disequilibrio neurovegetativo, stanchezza cronica, astenia, stress, stati d'ansia, disturbi del sonno e dell'attenzione.

Come posso aiutarti nei casi di stanchezza/fatica cronica?

Linfodrenaggio manuale Vodder

Per farti capire come il Linfodrenaggio può aiutare voglio riportare qui alcune parole delle mie due "grandi" insegnanti:

Il Linfodrenaggio Vodder è "lento, ritmico, gradevole, il paziente si rilassa e molti si addormentano. Ne sono stati scientificamente dimostrati gli effetti "Simpaticolitico" ovvero antistress, analgesico e rilassante sia sulla muscolatura scheletrica (rilassa le dolorose contratture muscolari e rimuove le tossine e l'acido lattico che possono ristagnare nei tessuti) sia su quella liscia (la peristalsi intestinale può ritrovare il suo ritmo fisiologico). Contribuisce inoltre a mantenere il nostro tessuto connettivo sano e pulito, con un buon effetto drenante e depurante. La diuresi aumenta e i pazienti riferiscono di sentirsi più leggeri; gli arti appaiono più snelli e si percepisce un benessere generale." dr.ssa Monica Coggiola [dr. Vodder Schule Walchsee (Austria)]

"Il nostro benessere psico-fisico dipende dal nostro sistema nervoso autonomo e dall'equilibrio tra le sue componenti orto e parasimpatica: complementari e allo stesso tempo antagoniste tra di loro. L'equilibrio

smarrito può essere ripristinato anche attraverso il Linfodrenaggio Manuale Vodder con la "sequenza catena giugulare-addome-mobilizzazioni diaframmatiche." V. Cool - Ecole de Drainage Lymphatique Manuel Original Vodder, "Evolution Parasymphatique" Il Linfodrenaggio Manuale Vodder si può praticare sugli arti, addome, schiena, collo, viso a seconda della necessità, fatte salve eventuali controindicazioni individuali.

Dott.ssa Rosanna Bonis

La dr.ssa Rosanna Bonis è Fisioterapista specializzata in Linfodrenaggio Manuale Vodder e nella Terapia di Decongestione Complessa per il trattamento del lipedema e linfedema. Collabora con Clinica Linfologica Italiana di Padova. Svolge la professione a Silea, Arcade presso la Piscina Acquama-gia e Oderzo. Ha orientato il proprio approccio al Massaggio Terapeutico con tecniche differenti che si basano sulle conoscenze della PNEI (PsicoNeuroEndocrinolImmunologia) per poter intervenire positivamente anche su stati di disequilibrio neurovegetativo. Pratica la Riflessologia Plantare, Massaggio Shanti Mardana (integrazione di manualità ayurvediche e tecniche occidentali), Body Channel Massage (per riequilibrare la parte sottile energetica dell'individuo con la sua controparte fisica). Utilizza la Mindfulness (pratiche di consapevolezza, esercizi e tecniche di respiro nella gestione del dolore cronico).

Contatti:

Mail: bonisrosanna@gmail.com

Cell. 320 4885147

Riflessologia plantare

Tutte le forme di riflessoterapia (plantare, palmare, facciale, ...) si fondano sulla proiezione completa ancestrale di tutto il corpo su una parte di esso. Così sul piede, essendo riprodotta, in modo preciso e logico, "l'immagine" dell'intero organismo con tutte le sue proporzioni, è possibile agire positivamente in caso di congestione, infiammazione, tensione. L'obiettivo è quello di eliminare, gradualmente, queste condizioni spesso interconnesse, grazie alla stimolazione dei canali energetici e delle innumerevoli terminazioni nervose presenti nel piede.

Si tratta anche qui di un trattamento dolce, che porta al rilassamento corpo e mente, che aiuta la depurazione fisica e il ripristino delle normali funzioni biologiche. Si possono ottenere risul-

tati stimolanti o calmanti a seconda della necessità: ad esempio si possono stimolare la funzione digestiva, intestinale, il sistema ghiandolare oppure attenuare un dolore, uno stato di affaticamento da stress o calmare uno stato di agitazione nervosa.

Possiamo così riassumerne gli effetti: eliminazione di tossine, attraverso gli organi emuntori, con miglioramento dello stato della pelle e del tono muscolare, miglioramento della circolazione sanguigna e linfatica, dell'ossigenazione e respirazione, stimolazione del sistema immunitario con rinforzo delle naturali difese dell'organismo, riequilibrio del sistema nervoso, riduzione del dolore, rilassamento e recupero dell'armonia psico-fisica.

Mindfulness

Significa "attenzione consapevole", "porre attenzione in un modo particolare: intenzionalmente, nel momento presente e in modo non giudicante". La Mindfulness aiuta a diventare padroni della propria mente. È una capacità regolatoria: permette di gestire con efficienza l'attenzione, le emozioni e i pensieri. Questo a sua volta porta ad una riduzione dello stress e dell'ansia, miglioramento dell'umore e alla capacità di cambiare alcuni modi disfunzionali automatici di reagire. Integrare pratiche di propriocezione, consapevolezza, semplici esercizi e tecniche di respiro nel percorso fisioterapico aiuta ad ottenere benefici protratti nel tempo sul dolore, sulla qualità di vita e sul benessere psicologico.

Attività fisica

Sappiamo che periodi eccessivi di riposo prolungato possono causare decondizionamento e peggiorare i sintomi della sindrome da stanchezza cronica. D'altro canto è molto importante che la ripresa dell'esercizio fisico sia graduale e controllata, bilanciando attentamente i periodi di riposo al fine di evitare riacutizzazioni della sindrome. Per questo collaboro con colleghi professionalmente preparati in zona Silea, Treviso e Arcade. Iniziali brevi passeggiate e ginnastica dolce ed esercizi posturali guidati dal fisioterapista dedicato potranno essere seguiti dall'introduzione graduale di esercizi aerobici regolari più impegnativi secondo un "programma di riabilitazione fisica strutturato" sotto attenta osservazione del professionista. ■C&S

MANIFESTAZIONE MISS CITTÀ MURATA

Un anno tra vip, premi, festival, radio e trasmissioni TV



Sofia Schizzarotto, *Miss Città Murata 2023*, sta trascorrendo il suo anno da reginetta del concorso di bellezza più seguito in Veneto. La competenza di bellezza, giunta alla 24esima edizione, rappresenta un punto di partenza per tutte le ragazze che desiderano intraprendere una carriera nel mondo della moda e dello spettacolo. L'evento è organizzato dalla *Elegance Eventi* di Eleonora Sorato, patron della manifestazione.

La bionda Sofia, incoronata a inizio settembre a Cittadella, appena eletta è stata madrina del Premio Leone di Vetro alla mostra del cinema di Venezia. In seguito ha partecipato ad alcuni eventi moda e degli sponsor del concorso.

A inizio ottobre ha fatto da madrina alla serata di apertura del *Geo Film Festival* a Cittadella, premio internazionale di cinematografia.

Grazie alla collaborazione tra Miss Città Murata e il contest internazionale per future modelle, *The Look of The Year*, Sofia ha avuto l'opportunità di sfilare per importanti stilisti a Venezia e Milano.

A fine ottobre ha fatto da madrina del premio *Business Award Veneto* dove ho avuto l'onore di premiare imprenditori veneti e personaggi dello spet-

tacolo come Federico Fashion Style, Giacomo Urtis, Veronica Ruggeri e tanti altri. È stata madrina anche dell'inaugurazione dello *Studio Melany and Partners* di Treviso, sponsor del concorso, e ha presenziato ad alcune trasmissioni televisive come la trasmissione *Focus* in diretta tutte le sere su *Rete Veneta*. Sofia ha partecipato anche alla trasmissione radiofonica *Killer Kombo* in programma il pomeriggio su *Radio Stereocittà*, media partner del concorso.

Grazie a Miss Città Murata Sofia ha realizzato un book fotografico con Edoardo Varotto che ha ricevuto in omaggio vincendo il concorso con il quale si sta proponendo alle varie agenzie di moda. Ora è impegnata a fare da madrina alle tappe del Concorso che è ripartito all'inizio di febbraio da Castelfranco Veneto con la prima selezione all'*Arya's Club*, la seconda a marzo al *Radika* di Treviso e mentre usciamo il calendario c'è l'appuntamento del **10 maggio** a Camposampiero, il **7 giugno** a Pianiga, il **20 giugno** al Cantiere di Villorba e il **4 luglio** al *Adriano Panatta Racquet Club*.

Per iscriversi alla competizione gratuitamente basta compilare il modulo online www.misscittamurata.it



Miss Città Murata 24° edizione è patrocinata dalla Regione Veneto e dalle realtà commerciali del territorio. ■ c&s



*Da oltre 30 anni
esperienza, professionalità
e avanguardia*

Odontoiatria avanzata
Restaurativa estetica
Pedodonzia
Ortodonzia mobile,
fissa e invisibile

Protesi fissa e mobile
Gnatologia
Parodontologia
Implantologia
Chirurgia maxillofacciale

Medical Noalese

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

Medical Noalese



Odontoiatria Avanzata
Medicina Estetica

direttore sanitario
Dott. Lorenzo Teschioni

TRATTAMENTI

Biorivitalizzazione

La biorivitalizzazione è un trattamento rivitalizzante per la pelle che mira a reidratare l'epidermide e stimolare la naturale produzione di collagene ed elastina mediante piccole iniezioni di acido ialuronico.

È spesso indicata con il termine bio-filler, anche se la finalità è diversa rispetto a un'iniezione di acido ialuronico lo scopo delle sedute di biorivitalizzazione non è infatti quello di riempire l'area interessata o modificare i connotati di un'area del viso, bensì di stimolare o mantenere attivi processi naturali già in atto nell'organismo.

Nello specifico:

I trattamenti di biorivitalizzazione fanno uso principalmente di acido ialuronico, un elemento naturalmente contenuto nel tessuto epidermico, principale responsabile della compattezza e della tonicità della pelle in giovane età.

Insieme all'acido ialuronico, le iniezioni bio rivitalizzanti contengono altre preziose sostanze che insieme favoriscono il benessere della pelle:

Vitamine A, B3, B5, B6, B12, C, E;

Sali minerali;

Aminoacidi;

Sostanze antiossidanti.

La biorivitalizzazione è un trattamento estetico non permanente in grado di garantire risultati graduali e naturali, di contenere l'insorgere delle prime rughe, ma anche di rendere più tonica ed elastica una pelle matura senza invece alterare i tratti fisionomici della persona interessata.

Dal punto di vista pratico, la procedura di biorivitalizzazione si esegue in regime ambulatoriale con microiniezioni a livello dermico, effettuate per mezzo di aghi sottili. Una singola seduta di biorivitalizzazione dura dai 10 ai 20 minuti. Dopo la procedura potranno presentarsi rossori e piccoli edemi destinati a riassorbirsi entro poche ore.

Per ottenere effetti soddisfacenti, bisogna ripetere le sedute di biorivitalizzazione a distanza di almeno 20 giorni per un ciclo totale di almeno tre sedute: in ogni caso è bene consultarsi con il proprio medico sui dettagli del trattamento.

La biorivitalizzazione è da considerarsi uno stimolo alla naturale produzione di acido ialuronico della pelle: solo grazie alla ripetizione del trattamento si potrà garantire così un nutrimento costante alle cellule dell'epidermide. ■c&s



Medical Noalese

Via Noalese, 51/a 31100 Treviso

tel. 0422 430205 cell. 338 5217312

studioteschioni@gmail.com studioteschioni.it

Medical Noalese



Centro Benessere Sun 4 You presenta

Progetto Ben-Essere

Se tu stai bene io sto bene



POSTI LIMITATI
ISCRIVITI ORA!

L'idea del progetto Ben-Essere nasce dalla nostra voglia di collaborare per infondere speranza nel prossimo utilizzando conoscenze innovative e fuori dal comune. A dirlo sono Daisy, Sara e Carlotta tre donne con esperienze di vita differenti accomunate dalla volontà di divulgare la consapevolezza del benessere a vari livelli, perché se le persone stanno bene anche la collettività sta bene.

Ogni professionista che collabora a questo progetto, con il suo sapere specifico, può insegnare che il benessere va ricercato all'interno di noi stessi. Raggiungerlo può aiutarci a essere colonne portanti per le persone intorno a noi.

Si definiscono "il team Sun 4 You" traendo vigore dal nome dell'estetica dalla visione rivoluzionaria a cui apportano la loro professionalità. Il mio obiettivo, dice **Daisy Dal Pont** estetista specializzata, è diffondere consapevolezza e benessere in qualsiasi forma, dalla mente al corpo ed allo spirito. Il mio percorso si è immerso nel mondo naturopatico, alla costante ricerca di equilibrio tra bellezza esterna, benessere interno ed armonia tra di essi. Le mie due professioni si possono definire con le parole di Kahlil Gibran: "Corde di un liuto sono sole pur vibrando alla stessa musica". Il benessere dovrebbe sempre comporsi di delicatezza, armonia, suoni, profumi, scambio di frequenze, visioni comuni, per poter creare la dinamicità corretta che il mondo ricerca. In questo cammino comune, in questo spazio sicuro del Sun 4 You, insieme a vari professionisti che percorrono questa strada al mio fianco, desidero donare benessere. Il benessere è l'obiettivo comune, unitamente alla prevenzione in tutte le sue forme. Con l'aiuto di atavici saperi che ci sono stati tramandati dalla medicina tradizionale cinese, dall'ayurveda e dalla nostra medicina mediterranea, da terre così lontane e così diverse che come punto comune hanno lo stesso suolo, Sun 4 You cerca l'equilibrio. Da questo suolo in comune, dalla terra composta da minerali che nel fluire dell'acqua permettono la crescita della vita, regalandoci il nutrimento del sapere, traiamo tutto ciò di cui abbiamo bisogno. Camminando su questo suolo in comu-









MEDITAZIONE A MAGLIA sabato 16 marzo presso Sun4you dalle 14.00 alle 17.30
Aprire il cuore attraverso il lavoro manuale, sperimentarsi senza paure in un incontro con la materia. Meditare per connettersi profondamente all'atto del creare. Adatto a tutti. Stefania Maria Aida Vecchia. € 25

CUSTODI DIGITALI sabato 11 maggio presso Sala Rossa (Museo S.Caterina) dalle 9.00 alle 13.00 - CON LA COLLABORAZIONE DEL COMUNE DI TREVISO
Incontro dedicato alle buone pratiche di uso dei dispositivi tecnologici nell'età dello sviluppo dedicato a genitori, medici pediatri ed insegnanti. Marco Grollo, Matteo Maria Giordano Ingresso libero

ASTROLOGIA EVOLUTIVA 15/16giugno 2024 Rifugio Bistrot Nevegal dalle 11.00 alle 16.00
L'osservazione del cielo e la pratica dell'astrologia per capire meglio se stessi e gli altri, riscopriamo la connessione con gli elementi e con gli archetipi dello zodiaco in un luogo naturale di grande bellezza. Sara Poletta, Cristiano D'innocenti € 200 comprensivo di pernottamento e colazione.

PULIZIA DELLE MEMORIE UTERINE sabato 28 settembre Preganziol dalle 16.00 alle 17.30
Un tempo per incontrarsi in un cerchio protetto e intraprendere il viaggio nelle memorie uterine, per portare luce nei ricordi generazionali immagazzinati all'interno dello spazio sacro uterino e liberarne il potenziale generativo. Valentina Polo 45€

MASSAGGIO FAMILIARE sabato 12 ottobre Sun4you dalle 9.00 alle 18.00
Bastano pochi movimenti da offrire ai propri famigliari per produrre benefici sorprendenti. Il massaggio centuplica il valore del tempo, attraverso metodologie esperienziali e relazionali. Daisy Dal Pont, Sara Poletta 90€

LUDOPEDAGOGIA sabato 9 novembre Spazio Danza SD Ballet dalle 9.00 alle 18.00
Riscopriamo il fanciullo che è in noi the thinking body, una relazione tra corpi e contatti nell'ascolto comprendendone il linguaggio, il movimento e il tocco. Per trovare quella sinergia vitale e per una soddisfazione dell'essere un tutt'uno. Riccardo Sacilotto € 35

FINISSAGE
Sun 4 You
Sabato 7 dicembre

Una festa, un momento di incontro per celebrare assieme l'anno trascorso e per avventurarsi in un mondo di comunità.

laboratori, conferenze.

laboratori, conferenze.

ne, alla costante ricerca dell'equilibrio, in questo percorso che si chiama vita. **Sun 4 You: uno spazio, come te, in continua evoluzione. Uno spazio dove trovare il tuo equilibrio. Uno spazio dove coltivare il tuo benessere.**

Sara Poletta è massaggiatrice e tuinaista. Fin da bambina il mistero che si cela dietro alle cose ha esercitato su lei un fascino magnetico. Quell'impressione se pur fugace che al di là della malattia ci sono ragioni altre, messaggi nascosti che con un linguaggio del tutto personale chiamano al cambiamento o alla resa. Negli anni questa voce profonda mi ha guidato nello studio e nella sperimentazione di diversi modi di intendere la persona e il suo equilibrio. Col tempo ho approfondito la medicina tradizionale cinese, in particolare la tecnica del Tui-na vedendo in esso un sistema efficace e molto articolato con cui si può lavorare sia su problematiche fisiche di recente insorgenza sia sui livelli più profondi con cui si affrontano le questioni croniche ed

emotive. Il viaggio alla scoperta di noi stessi passa anche attraverso il corpo ed è il viaggio a cui tutti siamo destinati.

La strada per arrivare al Sun 4 You per **Carlotta Sisalli** è stata lunga e complicata ma proprio per questo ricca di stimoli che l'hanno resa unica. Il suo approccio all'estetica e al benessere hanno un punto di partenza diverso: *per molte estetiste collaborare in un centro è il primo step dopo le scuole mentre per me sarà un punto di arrivo, una conquista dopo anni di lavoro in differenti settori. Sono nata da una formazione artistica e sono passata poi allo studio archeologico dell'antichità. Ho trascorso anni a cercare la mia strada poi ho compreso che il mio benessere nello svolgere il mio lavoro lo volevo ritrovare negli occhi e nel corpo delle persone, volevo vivere in un ambiente calmo e gratificante dove la cura per l'anima e il corpo non è solo una parola.* Negli anni si è avvicinata ai temi relativi all'ambiente, alla natura, all'ecologia e eco-sostenibilità. ■C&S

della Dott.ssa Martin Valentina
Presidente di SIMITU-VENETO

SIMITU è un' associazione di volontariato rivolta a pazienti portatori di **ulcere cutanee croniche** ed è presente in molte regioni italiane ormai da 13 anni.

L'associazione si prefigge lo scopo di fare alfabetizzazione su questa patologia poco conosciuta che colpisce più diffusamente gli anziani, ma anche persone giovani.

Le ulcere cutanee croniche agli arti inferiori hanno una prevalenza che arriva al 3 % nella popolazione generale; in Italia esse interessano da 1 a 3 milioni di persone ossia dallo 0,4 al 4 %, con un'incidenza maggiore nella popolazione anziana.

Le cause che possono portare all'insorgenza di ulcere cutanee sono molteplici; tra di esse ricordiamo l'insufficienza venosa cronica che è la più frequente, ma anche l'insufficienza arteriosa, il diabete mellito, il decubito obbligato nei pazienti allettati, le malattie immunitarie, i traumi, le neoplasie della pelle, l'assunzione di particolari farmaci. Per curare tali ulcere è necessario che venga innanzitutto fatta una diagnosi precisa e quindi successivamente, impostata, una terapia adeguata.

Da due anni è stata istituita anche in Veneto una sezione della SIMITU, ad oggi è quella più numerosa tra tutte le regioni italiane, visto che conta circa 1350 iscritti.

La nostra prima apparizione pubblica è avvenuta con una serata organizzata presso la **Loggia dei Cavalieri** di Treviso; durante questa prima manifestazione si è ampiamente discusso della

problematica delle ulcere, delineando, sul territorio trevigiano, i servizi dedicati alla cura di questa patologia, in particolare l'Ambulatorio Vulnologico di Treviso dell'Aulss 2 Marca Trevigiana, sito presso i poliambulatori di Borgo Cavalli, che ogni anno eroga circa 13.000 prestazioni.

In questi due anni di attività, la SIMITU-Veneto ha organizzato diverse **iniziative**, alcune delle quali sono rimaste nel cuore di molti associati.

La prima fra tutte è stata la pubblicazione di un libro redatto in collaborazione alla SIMITU- Marche, **"Ricette semplici per ferite difficili"**: questa idea è nata dalla consapevolezza che i pazienti portatori di ulcere cutanee croniche non si alimentano in modo corretto, quindi si è voluto offrire loro uno strumento pratico di ricette bilanciate ma di facile esecuzione che potesse accompagnarli nella loro quotidianità.

Per far capire ai pazienti l'importanza di una sana alimentazione, è stato organizzato a Villorba anche un **percorso sensoriale gastronomico** che ha visto oltre 200 partecipanti e si è svolto con un assaggio di ricette selezionate dal libro, corredate da spiegazioni medico-scientifiche. Sempre sul tema dell'alimentazione, è stata poi organizzata una **cena di gala** rivolta ai nostri pazienti presso l'**Istituto alberghiero "Alberini"** di Villorba; durante questa serata gli studenti e i docenti della scuola hanno voluto esprimere il proprio gradimento verso la SIMITU, dedicandosi alla preparazione di un menù completo che poi è stato servito a tavola ai nostri associati. Una sana alimentazione non basta, dovrebbe essere sempre accompagnata da una regolare attività fisica. A questo proposito è

stata realizzata una breve **passeggiata lungo il Sile**, rivolta ai pazienti portatori di ulcere che, con le loro carrozzine, con i loro deambulatori e con tutte le loro difficoltà, hanno camminato per circa 1 km immersi nella natura.

L'associazione SIMITU riconosce la centralità del paziente.

Questo è lo spirito che ha tenuto a battesimo la pubblicazione del libro **"Ulcere, le mani del cuore"**; si tratta di una raccolta di poesie della dottoressa Valentina Martin corredate da foto che ritraggono il percorso di cura ambulatoriale di molti pazienti che hanno voluto offrire il proprio contributo alla SIMITU, dando un volto e un senso ad una patologia di cui ancora così poco si parla.

Con questo ultimo progetto si è voluto dare una voce diversa a tutti gli anziani, e non solo, che soffrono di questa patologia e che spesso sono estremamente fragili o soli nella gestione di ulcere croniche cutanee che talvolta li accompagnano per anni.

Nuove iniziative sono in fase di organizzazione, tra queste ricordiamo **un evento in chiave comico-umoristica** previsto per il **31 maggio 2024** che vedrà il coinvolgimento di due comici professionisti e permetterà di affrontare col sorriso aspetti legati a questa patologia.

Questo è lo spirito della SIMITU: creare "rete di informazione insieme" a pazienti, medici, operatori sanitari per fare luce su una patologia sempre più diffusa. ■C&S

Simitu.veneto@gmail.com
facebook.com/Simitu Veneto
IG @simitu_regioneveneto

Ferite difficili Ulcere cutanee croniche, una patologia poco conosciuta

simitu
Sezione Veneto

Equilibrio tra terapia e prestazioni



La tecnica del dott. Upledger rappresenta per me molto più di un lavoro: è una missione. Il mio ruolo è guidare la persona verso il benessere attraverso un approccio olistico che abbraccia la mente, il corpo e lo spirito. Utilizzo le tecniche delicate e non invasive per liberare tensioni, risolvere blocchi energetici e promuovere il flusso armonioso di energia vitale nel corpo.

Ogni sessione è un viaggio unico, un'opportunità di connettersi con il "paziente" su un livello profondo e di facilitare il loro percorso verso il benessere psico-fisico. Il mio obiettivo è non solo alleviare il dolore fisico, ma anche incoraggiare una trasformazione più profonda che permetta di raggiungere un equilibrio duraturo e una vitalità ottimale. La mia giornata lavorativa è un mix di sessioni individuali con i pazienti, collaborazioni con altri professionisti del settore sanitario e costante aggiornamento sui nuovi sviluppi nel campo della terapia olistica.

Nel mondo dello sport, dove gli atleti spingono costantemente i propri limiti, il recupero e la prevenzione diventano aspetti cruciali. La tecnica del dott. Upledger si è dimostrata preziosa nel supporto a questi aspetti, riducendo il rischio di infortuni e accelerando il recupero da stress muscolare. Gli atleti con cui ho avuto il privilegio di lavorare hanno sperimentato una maggiore resistenza, una flessibilità migliorata e una maggiore consapevolezza corporea. Ma la tecnica non si limita alla sola manipolazione fisica. Come terapeuta, sono anche un ascoltatore attento e un confidente per gli atleti. Spesso, durante le sessioni, emerge una gamma di emozioni e pensieri che possono influenzare le prestazioni sportive. Offro un ambiente sicuro e non giudicante dove gli atleti possono esplorare questi aspetti della loro vita e trovare equilibrio e chiarezza mentale.

Lavorare nel mondo dello sport mi ha insegnato che il benessere degli atleti va oltre la semplice forma fisica. È una combinazione di corpo, mente e spirito che contribuisce al successo sul campo e alla felicità nella vita quotidiana. Sono grata di poter fare la differenza nella vita degli atleti, aiutandoli a raggiungere il loro pieno potenziale e a vivere una vita sana e appagante.

Parallelamente alla mia carriera, la mia passione per il CrossFit rappresenta un capitolo avvincente della mia vita. Il CrossFit non è solo un modo per mantenere la forma fisica, ma è diventato uno stile di vita. Ogni giorno, mi impegno in allenamenti intensi che combinano sollevamento pesi, ginnastica e condizionamento metabolico.

Essere un atleta di CrossFit mi spinge a esplorare i confini della mia resistenza e a superare le mie paure, adattando costantemente la mia strategia e la mia mentalità per affrontare le sfide sempre nuove che il WOD (Workout of the Day) mi propone. Ma più di tutto, il CrossFit mi offre una comunità di supporto e di ispirazione che mi motiva a dare sempre il massimo e a celebrare i successi, grandi e piccoli, lungo il mio percorso. Naturalmente, ci sono giorni di sfida. Momenti in cui la fatica si fa sentire, e l'equilibrio tra terapia e allenamento diventa un'arte sottile. Ma è proprio in quei momenti che riconosco il potere di questa unione. La terapia diventa il mio

alleato per superare gli ostacoli, recuperare l'equilibrio e mantenere la mia passione per lo sport intatta.

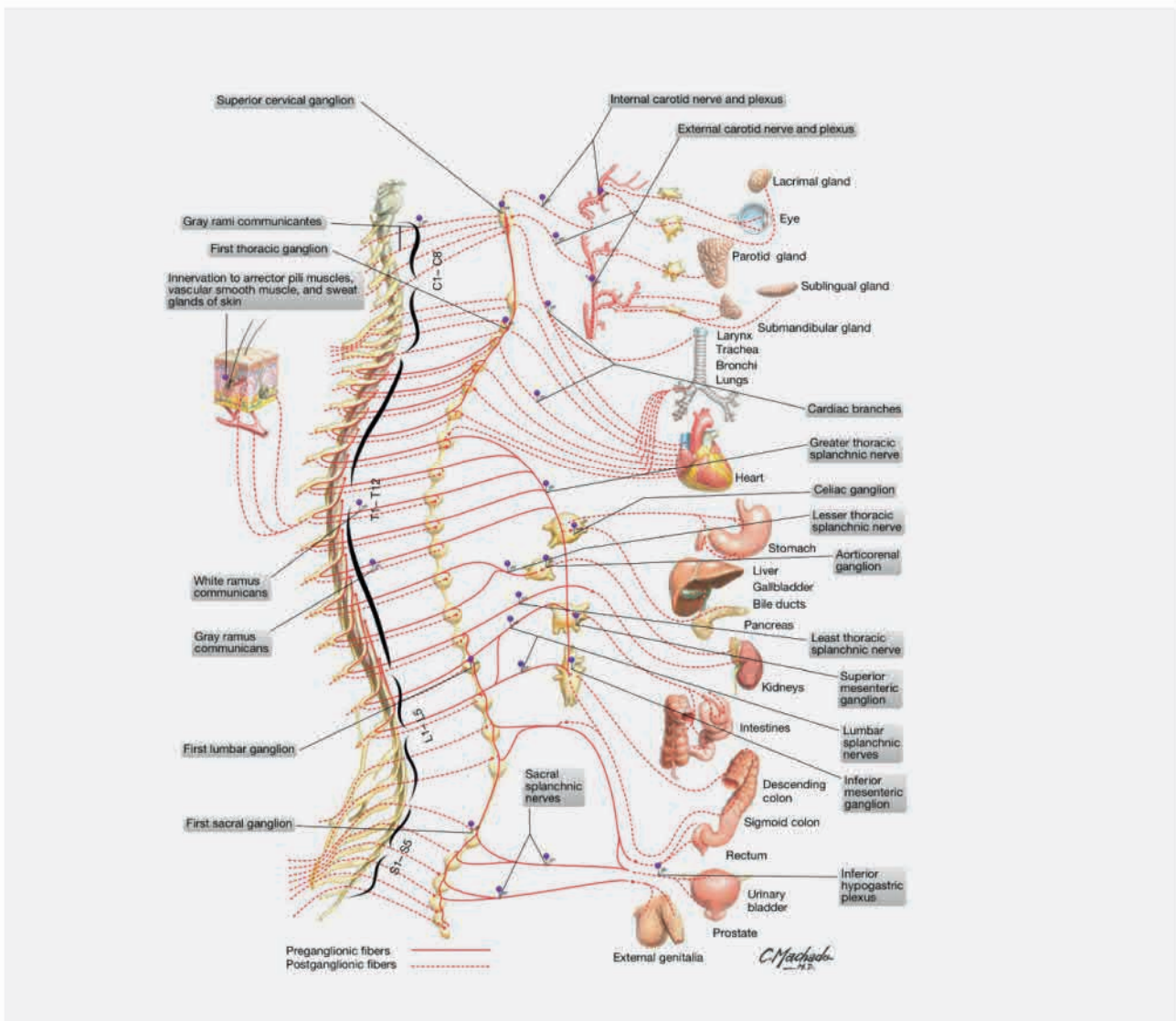
Essere una sportiva terapeuta Upledger non è solo un lavoro, ma una filosofia di vita. La connessione tra il mio impegno nel campo della terapia olistica e la mia passione per lo sport crea un ciclo virtuoso che alimenta il mio benessere complessivo. In fondo, non si tratta solo di prestazioni atletiche, ma di una vita vissuta in armonia con il corpo, la mente e lo spirito.

“Nella mia vita, ci sono due passioni che si intrecciano in un viaggio di scoperta e crescita continua: il lavoro come terapeuta Upledger e la vita da atleta nel mondo del CrossFit. In un modo o nell'altro, entrambi questi ruoli riflettono la connessione intrinseca tra mente e corpo, e come tale connessione influisce sulla mia esperienza fisica e mentale.”

di Jenny Gerardo

Unione della Terapia Upledger e dell'Adrenalina del CrossFit

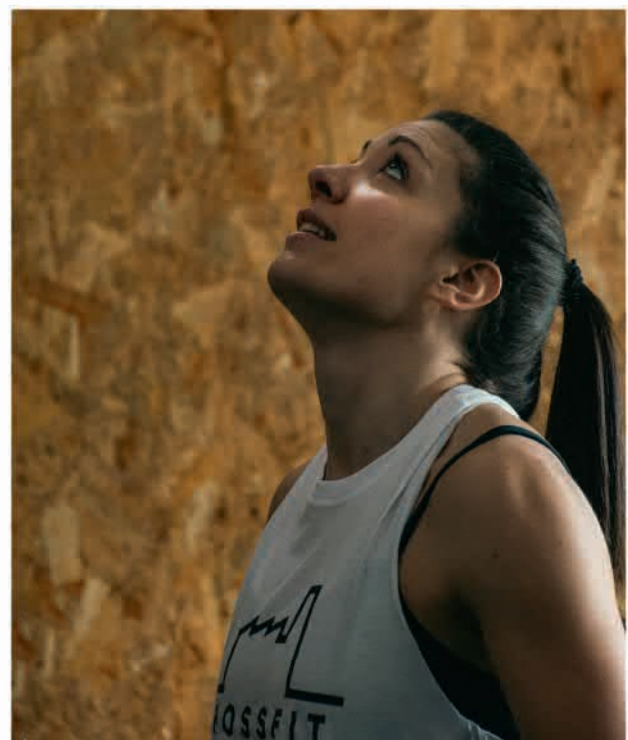




La fusione di queste due passioni nella mia vita è una benedizione. Trovo equilibrio nel movimento dinamico della terapia Upledger e nell'intensità catartica del CrossFit. Questo equilibrio non solo mi ha reso un terapeuta più consapevole e un atleta più resiliente, ma ha anche conferito al mio percorso un significato più profondo. La mia vita è diventata un continuo ciclo di apprendimento, crescita e adattamento, un viaggio verso il benessere e il successo che mi arricchisce ogni giorno.

In conclusione, la mia esperienza di vita professionale come terapeuta Upledger e la mia vita sportiva come atleta CrossFit dimostrano che queste passioni possono non solo coesistere, ma prosperare in unione. Attraverso la consapevolezza, la dedizione e la sinergia tra mente e corpo, ho scoperto un modo unico di vivere che continua a ispirarmi e a ispirare coloro che cercano la chiave per il loro benessere totale. ■C&S

Via Cacciatori del Sile, 27 - Treviso
T 348 3497002
jennygerardo.com



ORO

Da oltre 5.000 anni, l'oro viene ricercato, lavorato e commercializzato. L'Oro è il metallo nobile per eccellenza. È simbolo di potere, bellezza, estetica.



Escudendo i lingotti ed alcune monete, quasi tutti gli oggetti d'oro presenti nel mercato sono praticamente legati con altri metalli. La lega con altri metalli serve a dare resistenza e colore all'oggetto. L'Oro viene legato (tramite fusione a 1.064 gradi) con: Rame, Argento, Zinco, Alluminio, Palladio, ecc.

L'Oro, oltre al classico colore giallo, può essere creato di color bianco, rosso, verde, nero, ecc. Dipende dalle percentuali degli altri metalli che si usano per la lega.

L'unità di misura del titolo dell'oro è il Carato, equivalente alla 24esima parte del contenuto in oro puro in tale oggetto.

Nota: il Carato dell'Oro non va confuso con il Carato delle pietre preziose. Il Carato dell'Oro indica la percentuale dell'Oro presente nell'oggetto. Il Carato delle pietre è invece un'unità di peso.

La maggior parte degli oggetti in oro prodotti in Italia sono d'Oro 18 carati. Cioè hanno il titolo "750". Significa che in tale oggetto ci sono 750 parti d'Oro e 250 di altro materiale (lega).

Ogni oggetto per legge deve avere il Titolo ed il Marchio incisi (non in rilievo). Il Titolo è il numero inciso dentro ad un rombo e indica la proporzione tra l'Oro e altri metalli (lega). Per esempio "750" indica che di Oro effettivo ce ne sono 750 parti su 1.000, cioè tre quarti del peso.

Il Marchio indica in quale nazione è stato prodotto, il numero identificativo del produttore e la sigla della provincia in cui è stato prodotto. Il Marchio è composto da un simbolo, un numero ed una sigla. Devono essere incisi dentro ad un rettangolo o rombo.

Perla D'Oro Srl è un Operatore Professionale in Oro, regolarmente iscritto alla Banca d'Italia, che opera in veneto da molti anni.

SIAMO AL TUO SERVIZIO ANCHE CON VENDITE DI BELLISSIMI GIOIELLI.

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**

Cambio di stagione negli armadi: *Mi spiace dirtelo, ma è arrivato il momento!*

5 REGOLE D'ORO PER AFFRONTARE IL CAMBIO ARMADIO SENZA STRESS

di Silvia Codirenze

Sole, caldo, prime passeggiate al mare, fiori che sbocciano e profumo di primavera.

Ma... adesso cosa mi metto? Aiuto non so dove siano i miei vestiti leggeri, mi serve assolutamente un nuovo trench, una nuova borsa e perché no anche una gonna. E se ti dicessi che potresti trovare tutto nel tuo guardaroba?

Affrontiamo insieme il CAMBIO ARMADIO DI PRIMAVERA una volta per tutte.

Regola Nr. 1

Respira e prenditi il giusto tempo per fare questo lavoro, senza farlo all'ultimo minuto.

Scegli il giorno giusto per affrontare questo impegno, influirà sul tuo livello di pazienza più di quanto immagini. La giornata va selezionata con attenzione, evitando giorni della settimana ad alto fattore stress: no lunedì, assolutamente no domenica (perché il sunday blues non aiuterà) e in generale vietate le giornate in cui si è stanche. Non aspettare che sia ora di indossare il costume per tirare fuori le cose estive, il rischio è di ritrovarti ancora con i maglioni di lana in armadio quando invece vorresti uscire con una bella camicetta floreale.

Pianifica il cambio armadio in aprile in modo da sapere cosa possiedi dalla scorsa stagione, potrai regalarti qualche nuovo capo ma eviterai di acquistare doppioni (solo perché non ti ricordavi proprio di avere quel paio di pantaloni in lino).

Regola Nr. 2

Tira fuori tutto dall'armadio, hai capito bene proprio tutto.

Non cedere alla tentazione di dire: tanto so tutto quello che ho! Libera il letto e inizia a svotare l'armadio dividendo in pile i capi in base alla tipologia d'indumento. L'importante è separare le giacche dalle camicie, i pantaloni dalle gonne e via dicendo per evitare di arrivare stanche già al termine della prima fase. Avere tutto sott'occhio sul letto ti aiuterà anche ad avere finalmente consapevolezza di tutto quello che possiedi e renderà più facile decidere cosa è tempo di lasciare andare.

Vedrai che sarà quasi come fare shopping, ritrovando abiti che non ricordavi proprio di avere.



Se ci provi ogni anno, se ogni anno il cambio stagione è un incubo, se dopo una settimana l'ordine è solo un miraggio e la fatica è stata tanta e non ne vuoi più sapere, ho la soluzione che fa al caso tuo! Quest'anno ci penso io, tu dovrai solo guardare ed imparare i segreti di una professional organizer.

PIANIFICA LA RIORGANIZZAZIONE DEL TUO ARMADIO ENTRO IL 20/04 PER TE UN REGALO ESCLUSIVO!

Treviso e provincia 348 0537247 silvia@ordinamente.it IG @ordinamente

Regola Nr. 3

Elimina i capi che non hai usato e che quindi non userai nemmeno il prossimo inverno, è l'occasione per non ritrovarli più a settembre.

Non avere timore, sii onesta con te stessa e ammetti che il momento è arrivato. Butta quel maglione tutto infeltrito, regala alla mamma quella camicetta che "magari la metto un'altra volta" e vendi quel paio di jeans in cui difficilmente rientrerai.

Chiediti se ti piace ancora, se è ancora nel tuo stile, se puoi sostituirlo con qualcos'altro e ricorda, se non è mai la tua prima scelta non ha senso che occupi dello spazio prezioso in armadio. Eliminare i vestiti che non fanno più parte di te ti farà sentire leggera e serena, era da tanto che volevi farlo ti mancava solo il coraggio! E non te ne pentirai di certo, a settembre non ricorderai nemmeno cosa era stato oggetto di decluttering.

Regola Nr. 4

Riempi l'armadio con i capi estivi, riponendo quelli invernali in delle scatole.

Ora che hai consapevolezza del tuo guardaroba passiamo alla seconda fase, liberiamo il letto e riempiamo l'armadio. È molto utile organizzare i vestiti secondo categorie e colori, così non perderai troppo tempo quando è ora di vestirti e soprattutto saprai che ciò che hai in armadio ti piace ed è della tua taglia.

Riponi a portata di mano tutti i capi che indossi abitualmente mentre gli abiti per le occasioni possono stare anche in un'anta meno accessibile.

Non mettere mai più di un capo su una gruccia, altrimenti quello sottostante rischi di non indossarlo mai perché sarebbe come non averlo.

Ricorda che vale sempre la regola che jeans, felpe e maglioni stanno bene piegati, mentre pantaloni eleganti, camicette e magliette con volant richiedono una gruccia adatta.

Regola Nr. 5

Siediti sul letto e guarda il tuo nuovo armadio con soddisfazione.

Il cambio armadio è una tappa più o meno definita nell'arco dell'anno, non ti dico che sia uno spasso, ma è certamente il momento ideale per fermarsi e fare il punto della situazione. Si definiscono gli spazi, si valorizzano le cose, si lascia andare il passato, si fa spazio fuori di sé per fare ordine dentro di sé. Un guardaroba pulito, ordinato e semplificato è lo specchio di una mente altrettanto ordinata e rilassata. ■c&s

Happinez:
**Il Tuo Compito
di Vita**

**LE CHIAVI GENETICHE: UN INCREDIBILE
PATRIMONIO CONTENUTO NEL TUO DNA**

di Stefania Maria Aida Vecchia
e il Team di B-Key

Cos'è una Chiave Genetica?

Una Chiave Genetica è un codice della vita, contiene informazioni che sono in diretta relazione con il nostro DNA. È il codone genetico che codifica un amminoacido, nonché un portale che conduce al sé interiore e permette di arrivare al nostro scopo più elevato.

Ogni Chiave Genetica è un archetipo universale. Il come viviamo tale archetipo dipende dallo stato di coscienza nel quale ci troviamo. I principali stati di coscienza dell'essere umano sono divisi in tre macro livelli chiamati Ombra, Dono e Siddhi.

Le 64 Chiavi Genetiche insieme creano una matrice di informazioni capace di spiegare con precisione le varie sfaccettature del comportamento umano.

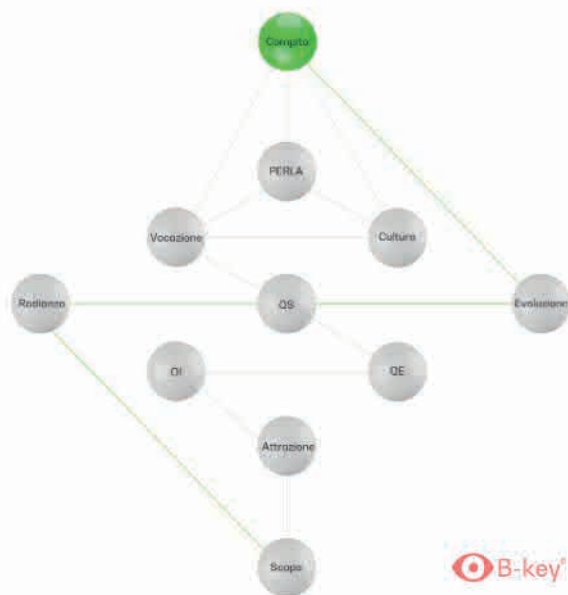
FB [chiavigenetiche](#) IG [@chiavi_genetiche](#) Youtube [@chiavi_genetiche](#) Telegram: [bkey_chiavigenetiche](#)
Acquista il libro "Le Chiavi Genetiche di Richard Rudd" su www.macrolibrarsi.it
www.chiavigenetiche.com

Una delle domande che spesso ci facciamo è quale è lo Scopo della nostra Vita o cosa siamo venuti a fare sulla Terra. Il nostro Profilo Ologentico ci può dare tantissime notizie che noi possiamo verificare nella nostra vita quotidiana.

Se non lo avete ancora fatto, vi consigliamo di scaricare gratuitamente il vostro Profilo Ologentico.

Nella Home di chiavigenetiche.com troverete il link per crearlo.

Guardando il nostro Profilo vediamo la prima Sfera denominata Compito e oggi entreremo nel dettaglio di questa Sfera così che possiate avere un'idea.



Prima di procedere con la Sfera due parole su come è formata una Sfera.

Abbiamo due numeri: il primo si chiama Chiave e il secondo Linea. La Sfera indica un ambito, la Chiave un tema e la Linea ci parla di come noi ci muoviamo in quell'ambito e in quel tema.



Compito: il tema della Sfera

36: la Chiave Genetica che esprime la caratteristica di che cosa viviamo in questa Sfera

1: la Linea che descrive il come viviamo questa Sfera

Turbolenza: l'Ombra. La frequenza bassa dove si trovano le paure, le ferite e gli schemi difensivi.

Umanità: il Dono. La frequenza alta dove si trovano i nostri talenti e gli strumenti per superare l'Ombra.

Compassione: la Siddhi. La frequenza Divina che sperimentiamo come stato di Grazia.

La Sfera del Compito di Vita

Questa Sfera è l'inizio supremo di tutto il tuo profilo. È qui che il tuo *proposito più intimo entra in contatto con il mondo esteriore*.

Può essere paragonato ad uno Stemma di Famiglia che mettiamo all'esterno della nostra casa per dire al mondo chi abita lì.

Qui in questa Chiave troviamo una nostra qualità naturale e non dobbiamo fare alcuna fatica per manifestarla. Racconta di noi, indipendentemente da quello che facciamo o diciamo. Può essere vista e riconosciuta anche se stiamo in silenzio o stiamo passeggiando in mezzo alla folla. Possiamo dire anche che è una qualità importante che portiamo nella nostra missione di vita. Per prima cosa familiarizziamo con l'Ombra di questa Chiave perché se la guardiamo da abbastanza vicino, riusciamo a vedere quale schema mettiamo in atto quando una parte ferita di noi viene toccata. Vedendo questo comprenderemo cosa ci tiene lontani dal trovare il nostro ruolo nel mondo.

Mentre prendiamo confidenza con queste informazioni è bene ricordare che non c'è fretta, che possiamo, anzi è consigliato, prenderci delle pause per essere morbidi con noi stessi e per accogliere ciò che arriva.

L' Ombra

L'ombra della Chiave che abbiamo nella Sfera del Compito, ci mostra la sfida che continueremo ad incontrare nella vita fino a quando non l'avremo completamente accettata.

Imparare ad osservare la nostra Ombra, a vedere la sua presenza, come si muove e si manifesta, è la cosa più importante. Ci vuole un po' di esercizio per riuscire a vedere in quanti modi è presente nella nostra vita. Quando avremo imparato a vederla in azione o a sentire come si muove al nostro interno, saremo pronti ad assumerci la responsabilità di ciò che è dentro di noi. L'accettazione accende il fuoco della trasformazione. Con il passare del tempo il nostro allenamento darà i suoi frutti e vedremo che possiamo tollerare le nostre parti ferite aprendoci alla Vita.

Il Dono

Ogni Ombra contiene un Dono. Ogni volta che riconosciamo uno schema difensivo e ce ne assumiamo la responsabilità, abbiamo accesso al Dono. Impariamo a conoscere il Dono così come abbiamo fatto con l'Ombra e comprenderemo quale strumento eccezionale abbiamo a nostra disposizione per avere più chiarezza sul nostro Compito di Vita. E ricordiamo che "così dentro, così fuori", quindi più faremo chiarezza al nostro interno più la vedremo manifestarsi al nostro esterno.

La Siddhi

La Siddhi rappresenta l'Essenza Divina. Il nostro suggerimento è quello di mantenere questa Siddhi nel vostro cuore per tutto il viaggio e alla fine, chissà, potrebbe mostrarsi in qualche forma. Ricordiamo che ogni Siddhi è un codice linguistico. Ci può far scoprire storie, intuizioni e vibrazioni che sono celate dietro le parole. La Siddhi accade, non la si può forzare né simulare.

Le 6 linee del Compito di Vita

Linea 1 – Il Creatore

Il tuo Compito di Vita è essenzialmente un processo creativo in costante cambiamento e divenire. Il compito di vita in Linea 1 ha a che fare con il creare e non ci dobbiamo preoccupare di come o chi poi continuerà ciò che abbiamo iniziato. La Linea 1 è nata per creare qualcosa di nuovo, anche assemblando in maniera creativa ed unica qualcosa che è già esistente. Manifesterà la sua idea originale e avrà bisogno di tempo per farlo. La Linea 1 ha bisogno di andare in profondità dentro di sé per trovare ciò che è qui a creare. Ha bisogno di studio e investigazione verso ciò che le piace. La creatività è bene venga intesa ad ampio raggio perché può essere espressa in qualunque campo lavorativo. E quando destreggi con pazienza la tua creatività ti senti realmente realizzato.

Linea 2 – Il Danzatore

Ogni 2° Linea porta con sé un forte bisogno di vivere fluendo, semplicemente senza sforzo alcuno facendo solo ciò che piace profondamente. La 1° Linea scava in profondità per trovare i suoi talenti e portarli alla luce, la seconda Linea è qui per portare l'espressione di sé stessa attraverso l'immagine. Il contenuto è espresso e sintetizzato attraverso l'immagine. Quando la seconda Linea lascia che la vita fluisca, è disinvolta, come la danzatrice che si perde nella gioia della danza. Per la seconda Linea è importante scoprire cosa le viene facile fare e iniziare a comprendere che è proprio perché le viene facile che è importante. Quando siamo piccoli spesso risulta chiaro verso cosa siamo portati. Una seconda linea è qui per fare ciò che ama, che le piace e che le risulta facile fare senza nemmeno pensarci perché è naturale fare quella tal cosa. Impariamo a fidarci delle cose che ci vengono fluide.

Linea 3 – Il Changer

Se la Linea 2 è qui per seguire un chiaro flusso interiore che la porta ad interagire con il mondo, la Linea 3 è molto meno prevedibile. Il nucleo di una Linea 3 è il cambiamento e quindi non ha la stessa stabilità che possono avere le altre linee. La vita di una Linea 3 è molto avventurosa o caotica, dipende dalla banda di frequenza in cui si trova. La mente in questo caso avrà una sua idea di come dovrebbe essere la vita di una Linea 3 e spesso, anzi più di spesso,

non è coerente con ciò che la Linea 3 si trova a vivere. La "normalità" per una Linea 3 è il Cambiamento, ma spesso la mente ha altri parametri. I doni della Linea 3 vengono scoperti vivendo la vita, non ipotizzandola, quindi la vita di una Linea tre sarà molto varia ed intensa. Uno dei pericoli per una Linea 3 è quello di paragonarsi agli altri credendo che gli altri siano nel giusto. Così facendo rende i suoi doni sempre più deboli. Per avvicinarti all'essenza del tuo compito di vita è bene che osservi la chiave in una modalità dinamica, in movimento, che si adatta e muta.

Linea 4 – Il Servitore

Tra tutte 6 le linee, la Linea 4 è quella che ha il maggior potere di concentrazione. La 4 Linea è molto persuasiva e ha la capacità di influenzare le persone con autorevolezza. Se hai la Linea 4 nel Compito sei un influencer nato. Ogni volta che parlerai dallo spazio del cuore attirerai le persone a te. Il campo di movimento di una Linea 4 sono le persone, quindi è importante imparare ad ascoltare gli altri. La Linea 4 parla di Servizio, essere al servizio, quindi la chiave che hai nel Compito va letta attraverso questa lente. Il servizio è inteso anche come l'essere gentili e cortesi. La Linea 4 nel Compito ama vedere le altre persone stare bene.

Linea 5 – Il Risolutore

Proviamo a raccontare la storia delle 6 linee. La Linea 1 scopre, la Linea 2 esprime, la Linea 3 sperimenta e adatta, la Linea 4 diffonde, e la Linea 5 risolve. La Linea 5 è puramente pratica. Osserva una cosa e decide se questa è davvero utile o no. Se non lo è, lascia andare e cerca altro, ma se c'è la possibilità che questa cosa possa avere una utilità, la Linea 5 la fa propria e la rende pratica, la trasforma in un business. La Linea 5 parla di efficienza. Quando osservi la Chiave Genetica del tuo Compito di Vita, pensa a come potresti creare un business con i temi che porta la tua Chiave. Questo è un buon allenamento, almeno all'inizio, per permettere alla tua mente di funzionare secondo la sua natura. Organizzare bene i tuoi doni, prima di ogni cosa, ti renderà molto utile agli altri e ti darà l'opportunità di avere molto successo.

Linea 6 – L'Insegnante

La sesta linea vive e si esprime attraverso regole diverse dalle altre linee. C'è una domanda che la linea 6 continua a farsi ed è: "perché?". La Linea 6 ha bisogno di comprendere che cosa è utile per l'intera umanità. Ha la sua saggezza e una sua specifica visione. La Linea 6 è la più saggia di tutte

linee – non la più astuta (1), non la più attraente (2), non la più divertente (3), non la più socievole (4), non quella di maggior successo (5) ma quella che vede semplicemente oltre. Esprime molto bene l'archetipo dell'insegnante saggio. Non per forza dovrai fare l'insegnante ma hai a disposizione la capacità di ogni buon insegnante di comprendere che le persone sono nate tutte con doni diversi e che se fornisci loro l'ambiente giusto, quei doni emergeranno spontaneamente. Una caratteristica da sviluppare è sicuramente la Pazienza. C'è bisogno di tempo per rispondere ai tuoi perché. La tua pazienza, ad un certo punto verrà ripagata con tutte le risposte che stai cercando.

Speriamo di avervi incuriosito. Per noi questo è uno strumento utile, profondo e anche sorprendente...

A presto ■ c&s

www.chiavigenetiche.com

Stefania Vecchia

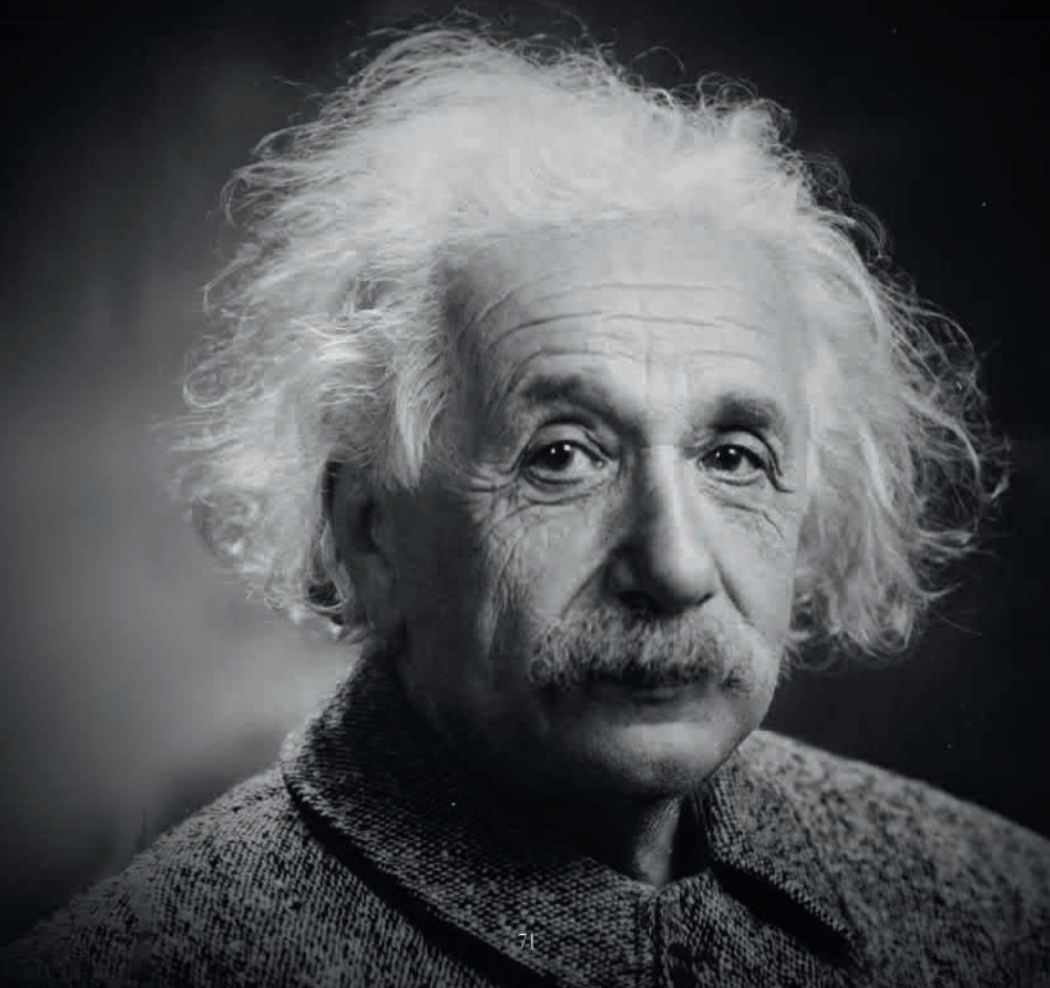
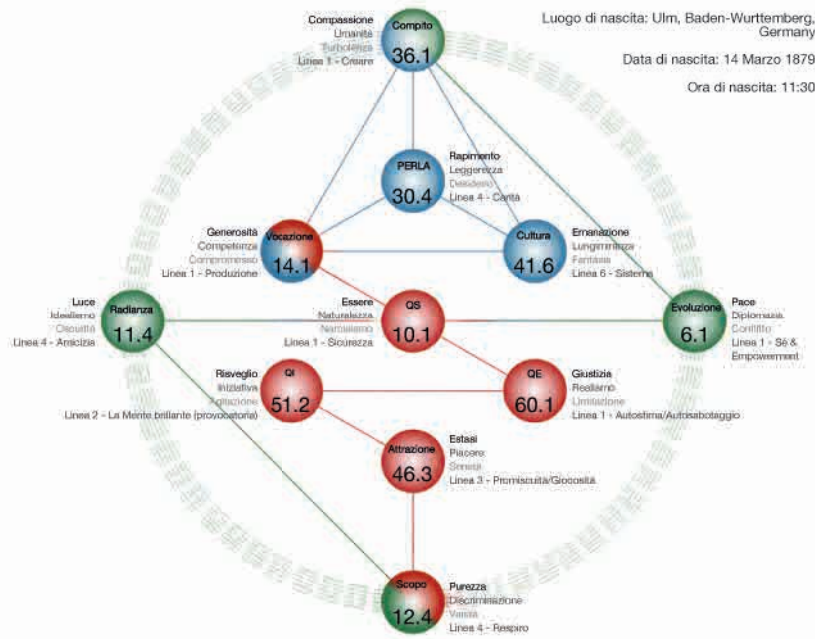
Stefania Maria Aida Vecchia è counsellor sistemico relazionale, Diksha Giver e Guida certificata delle Chiavi Genetiche. Crede nella Meditazione e nell'Arte come chiavi che aprono ad una vita più intensa e reale. Co-fondatrice di B-Key®, Presidente e Fondatrice del Comitato per la Fondazione Touseout. Alla base della Fondazione la comprensione di come funziona l'essere umano dal punto di vista fisico, spirituale ed emozionale. Ha come obiettivo quello di creare sinergie assieme a persone che condividono la visione di un Mondo rispettoso delle Unicità.

Sara Azzolini

Fondatrice di Maatis e co-fondatrice di B-key®.

Fondatrice di Maatis e di Mission Matrix, Guida Certificata delle Chiavi Genetiche e co-fondatrice di B-Key. Consulente e formatrice, da 10 anni studiosa di fisica quantistica, tematiche spirituali e in generale tutto ciò che riguarda la conoscenza dell'essere umano. Negli ultimi 4 anni conduttrice di corsi e ritiri intensivi al fine di aiutare a conoscere e comprendere la complessità della natura umana. Le competenze maturate riguardano il campo dello Human Design, le Chiavi Genetiche, le 5 ferite dell'anima, gli archetipi e altre tecniche specifiche per gestire i rapporti interpersonali e gli innumerevoli aspetti che caratterizzano il cambiamento.

Il profilo ologenetico di Albert Einstein



WORKSHOP DI CULTURA
E SCRITTURA CINESE

La filosofia orientale come guida, la scrittura cinese come espressione di sé

透过东方哲学，接近中国文化。用汉字表达自我



di Marta Sillicchia



È difficile autodefinirmi perché sono e faccio tante cose, e mi piace così. Sono una sinologa, significa che ho studiato lingua e cultura cinese. Ma ancor prima sono curiosa, molto curiosa e socievole, molto socievole. Ho bisogno di stare in mezzo alle persone e da loro e grazie a loro mi arricchisco ogni giorno. Per questo mi piace così tanto insegnare e lavorare con le persone.

Ho iniziato a studiare lingue, fin dalle scuole superiori, mossa dalla frustrazione scaturita dopo una vacanza durante la quale mi resi conto che non avevo mezzi per comunicare con i miei nuovi amici tedeschi (avevo preso anche una cotta per un ragazzino tedesco nella realtà e potevamo comunicare solo a gesti). Decisi che non avrei mai più voluto sentirmi così.

Quando cominciai l'università mi sentivo letteralmente "chiamare" dalla facoltà di lingue orientali, ma continuavo a ripetermi e a ripetere agli altri, che non sarei mai riuscita a studiare per 4 anni tutto su un unico paese, storia, arte cultura lingua. Sarebbe stato troppo noioso, e se non mi piaceva? Ad un certo punto mi resi conto però che già il negarlo racchiudeva in sé una scelta già presa. E così cominciai questa grande avventura, che mi portò al mio primo viaggio in Cina, nel 2002 all'età di 25 anni e allo sbocciare di questo grande amore che mi accompagna da quasi tutta la vita. La lingua cinese rappresenta ancora oggi una sfida continua, una grande passione e per fortuna, anche parte del mio lavoro.

La divulgazione della lingua e della cultura cinese è diventata la mia missione. Al mondo occidentale arrivano dalla Cina, un'accozzaglia di informazioni a volte inquietanti, sulla sua economia, politica e idee spesso fuorvianti sulla sua cultura. Come dice il sinologo Simon Leys: "Dal punto di vista occidentale, la Cina è semplicemente l'altro polo dell'esperienza

umana". E così va affrontata e considerata, evitando facili e fuorvianti parallelismi, con la giusta curiosità e apertura d'animo. Sappiamo poco o niente di lei. Imparando a conoscere la sua cultura, ci si arricchisce enormemente e si capovolge totalmente prospettiva.

Personalmente lo studio e la conoscenza della lingua e cultura cinese, mi dà la sensazione di "trovarmi nel posto giusto", mi fa star bene. È la stessa sensazione che rivedo spesso negli studenti che seguo. Da qui la voglia di trasferire parte di ciò che conosco della Cina. Oltre ad insegnare la lingua privatamente, tengo dei workshop di cultura e scrittura cinese, che viene così trasferita facendo vivere un'esperienza particolare. La parte introduttiva sulla cultura/filosofia serve a creare il terreno fertile e l'attitudine giusta per approcciare la scrittura, percepirne il fascino e padroneggiare le tecniche principali. La pratica poi, attraverso pennello (e acqua), permette di imparare a cimentarsi nella scrittura creando un momento per sé, intimo e raccolto. Come un gioco, libero da giudizio, la pratica della scrittura diventa un mezzo liberatorio per entrare in connessione con se stessi. Diventa un modo per esprimersi, quasi con la potenza di mantra, che fa allontanare dalla quotidianità e a guardare alle cose da lontano. Attraverso questo tipo di workshop, ci si avvicina in un modo diverso, meno teorico e più immersivo nel mondo orientale. Ogni esperienza è profondamente arricchente, ogni evento in ogni luogo è unico e irripetibile. ■c&s

Prossime date

17 aprile - villa Freya Asolo

18 maggio - villa Selvatico Roncade

Seguimi @martasillicchia

Michele Benetello, Gabriele Bruzzolo,
Samanta Baldan e Mario Nardo

Metti una sera al *Salotto Pop*

di Ivana Prior

Chiedi chi erano i Beatles recitava una nota canzone degli Stadio, che già allora avevano intuito la portata rivoluzionaria di una tale affermazione dal punto di vista storico, antropologico e sociologico. Gli immaginari in movimento generati dalla musica pop hanno la necessità di fermare la memoria in quanto emozioni di intere generazioni, come un ritratto in un'opera d'arte.

Sono davvero orgogliosa di affermare che proprio nella nostra città - dallo scorso ottobre 2023 - è nata un'esperienza originale e unica attraverso incontri culturali mensili effervescenti e ricchi di conoscenze. Un format denominato **Salotto Pop** che è uno scandaglio, sotto forma di talk show con inserti multimediali, sulla storia della pop music come forse pochi conoscono.

Sono bastati due dischi di Madonna per influenzare l'immaginario collettivo a contrastare l'omofobia più di molte iniziative rivolte alla società civile e più della legislazione vera e propria ha affermato Michele Benetello, uno dei quattro ideatori del progetto.

Michele Benetello, ex cantante dei Templebeat, gruppo techno industrial anni Novanta, ex dj, scrittore (il suo *Maida Vale* ha vinto il premio Giorgione 2022) ed ex collaboratore de *Il mucchio Selvaggio* è stato coinvolto nel progetto dai due veri ideatori del format, ovvero: **Gabriele Bruzzolo** (musicista sperimentale e musicofilo da una vita) e **Samanta Baldan** (ghiotta e curiosa ascoltatrice di musica).

A loro si è aggiunto **Mario Nardo** (ex titolare del Disco Frisco di Treviso, negozio e punto di riferimento imprescindibile per la crescita della cultura e della passione musicale nella nostra città). Il

Salotto Pop è un progetto teso a raccontare in incontri pubblici un genere che fa parte della cultura popolare, seppure un po' bistrattato, per svelarne dall'interno storia, aneddoti e perle sconosciute, in incontri di chiacchiere ad alto contenuto di conoscenze.

Come è nata il Salotto Pop?

"L'avventura è nata quasi per caso" racconta Gabriele Bruzzolo, "in chat e tra amici, tra una nostalgia dei 45 giri da juke box e intere serate passate a chiacchiere riguardo la storia della musica pop: dai Duran Duran ai Rockets. Proveniamo, nella nostra storia personale, da musiche completamente diverse e continuiamo le nostre rotte personali, gusti compresi. Michele però ha un modo accattivante e coinvolgente di scrivere di musica pop ed è stato un attimo trovarci a fantasticare su degli eventi che potessero portare un quid diverso alla situazione culturale nostrana, dove l'offerta di approfondimento musicale conviviale - leggera ma profonda (per dirla alla Calvino) - è sempre stata un po' deficitaria. Da lì è nato il tutto, generato dalla fame di ascolti che abbiamo sempre avuto e dalla necessità di condividere la nostra passione - senza pecette da maestri - anche a terzi. Fin da subito abbiamo concordato di coinvolgere Mario Nardo, anche lui ricco di immensa e variegata cultura musicale. Ex titolare del Disco Frisco e, in precedenza, di stanza al 23 di Padova, luoghi quasi mitologici per la storia degli appassionati di musica della regione.

Partendo da quattro visioni differenti, che garantiscono una diversità di approccio e di ascolto, siamo approdati al succo vitale del Salotto Pop. Quando abbiamo presentato il progetto a Carlotta di Lovat e Pierpaolo di Moving (lo spazio dischi della libreria) ne sono ri-

masti subito entusiasti.

Le serate del Salotto prevedono una monografia a tema da raccontare, ma è nel 'terzo tempo', ovvero la cena a seguire che si integrano davvero le chiacchiere, che si approda a spunti eterogenei. A ogni incontro viene preparato un flyer da distribuire con una bibliografia ragionata e il codice QR per scaricare la compilation Spotify a tema. Questo è successo per ogni argomento trattato in questi mesi, ovvero: Madonna, Frank Sinatra, le canzoni di Natale, gli Abba, Sanremo insolito.

Il pop è qualcosa che anche se non lo cerchi intenzionalmente ti crea metaforicamente una pellicola sull'anima" - continua Gabriele - quando ascolti i Duran Duran, gli Abba, Madonna, Frank Sinatra, ti si aprono mondi immensi e trasversali anche se non hai a casa neppure un loro disco.

Negli anni si è creata una viscosità tale per cui c'è un apparente divisorio tra la musica leggera che sembra 'pesi meno' e la cosiddetta musica alta - afferma Michele Benetello - ma tutti noi da piccoli abbiamo ascoltato le canzoni dalla radiolina a transistor o dai juke box al mare, canzoni che oggi, a 50 anni di distanza, ti resistono dentro come delle piccole Madeleine (una metafora-chicca riferimento all'immortale scrittore Proust, ndr). Quindi dato che non sono solo canzonette, ci piace andare a scavare aneddoti e storie di vita che non sono patrimonio pubblico ma sarebbe opportuno lo diventassero".

Ma c'è un vivace intervento del pubblico?

"La nostra idea del Salotto Pop pre-supporrebbe l'intervento costante del pubblico; ci piacerebbe molto, ma vi è talmente tanta carne al fuoco che non sempre è possibile, anche - lo ammettiamo - per una nostra tendenza alla



PH. MAX CAVASIN



PH. FRANCESCO SOLIANI

logorrea. Per questo è stata ideata la cena come prosecuzione naturale: per approfondire lo scambio col pubblico. Che sta nella fascia di età degli over 40 pur essendo quasi certi che, se in qualche modo anche i giovanissimi volessero avvicinarsi al Salotto, potrebbero esserne incuriositi".

Che cosa può portare al mondo della musica attuale e a come lo percepiamo questo excursus storico?

"L'approccio alla musica e alla storia della musica afferma Michele Benetello, "andrebbe sempre contestualizzato a seconda dell'età e delle generazioni a cui appartiene. Nell'ultima serata realizzata" continua Gabriele Bruzzolo "un partecipante ha infatti posto la domanda faticosa se corrisponda a verità o a luogo comune la retromania imperante, ovvero che la parte più vitale e bella della storia della musica si fermi con l'arrivo degli anni 2000. Ho risposto che è presto per dare un giudizio, è necessario attendere un'ulteriore sedimentazione temporale. Sicuramente è vero che un tempo un paroliere, un produttore e un musicista da soli si bastavano, a differenza di oggi; ma non è una regola aurea. Quando ascoltavo la new wave negli anni Ottanta, di Madonna non mi importava molto, anche se lei a certa new wave attingeva a piene mani. Oggi invece, se ripenso a Madonna, mi si aprono immaginari immensi (e chi tra coloro che non erano più bambini in quegli anni potrebbe dire qualcosa di diverso? Ndr). Tuttavia è altresì vero che bisogna fare i conti con il periodo storico nel quale si cresce, e che il tutto è più della somma delle parti... il modo in cui Madonna ha influito sull'immaginario collettivo non solo musicale è stato sfaccettato e ric-

co: ha contribuito all'emancipazione femminile, all'affermazione dei diritti LGBT. La patina allegra e apparentemente commerciale della pop music a volte non permette di cogliere subito la profondità dei testi o dei personaggi. Prendiamo gli Abba: metaforicamente è come se fossero degli alieni; le loro canzoni sono effervescenti ma poi a leggere le liriche sembrano inclini a un pessimismo cosmico alla Ian Curtis". "Quando ascoltiamo quella che con una punta di snobismo siamo soliti etichettare come canzonetta" aggiunge Michele Benetello "è sovente solo la punta di un immenso iceberg, sotto il quale si agitano tragedie, storie di vita, aneddoti, musicisti eccellenti e bistrattati. Fondamentalmente trattiamo argomenti tutt'altro che elitari, cercando di approfondirli e analizzarli con un occhio critico e super partes, per avere una visione più completa. La storia del pop per come la ricordiamo è solo un istante rispetto alla storia del mondo, ma abbiamo avuto la fortuna di poter essere testimoni del passaggio di artisti carismatici e importanti. A questo aggiungici che oggi, nel panorama multimediale, non ci sono molte trasmissioni o rubriche di approfondimento dedicati solo al pop, come forse accade invece per generi musicali che possono essere connotati come più "elevati" (sorridenti ndr). Questo non succedeva quando era considerato parte della cultura del nostro paese. Negli anni Ottanta ricordiamo trasmissioni come Popcorn, Discoring, 10 Hertz, l'Crechicchio che ci hanno permesso di conoscere i protagonisti del tempo. Una familiarità che oggi nelle dinamiche di divulgazione della musica leggera è in realtà meno presente e più dispersa, anche se ogni musicista

coltiva bene i propri profili social. Sono il primo a chiedermi cosa non ho compreso della pop music" continua Gabriele Bruzzolo "a ogni puntata del Salotto cerco i collegamenti con le musiche con le quali sono cresciuto (jazz, musiche elettroniche), beh è una sorpresa continua scovare riferimenti con la cultura pop del Novecento. La stessa Madonna, per esempio, è cresciuta attingendo alle avanguardie artistiche newyorkesi, da Andy Warhol a Jean Michel Basquiat".

Sembra infatti che nel Salotto siano di casa i contesti internazionali. La nostra realtà un po' provinciale, pur nell'underground che contempla, forse non è così abituata ad accogliere questi impulsi. Ne ha bisogno il nostro territorio?

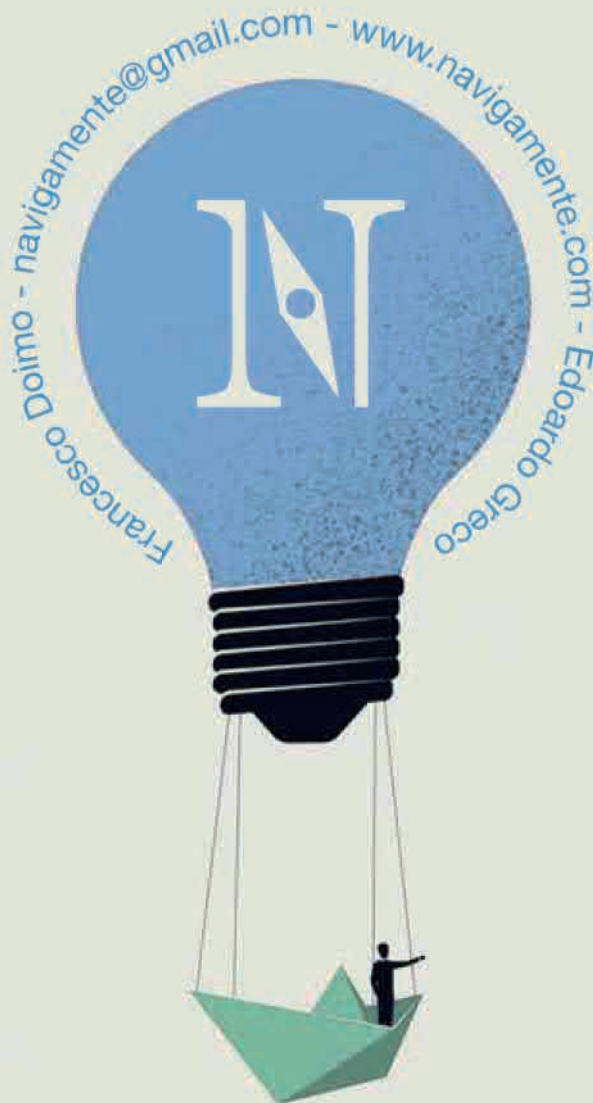
"Sono stato a lungo un grandissimo e sciocco esterofilo - è Michele Benetello a parlare - poi, verso i 40 anni, mi sono reso conto che conoscevo solo l'esterno e non l'interno di ciò che mi aveva forgiato. Così, quando ho cominciato a setacciare bene il pop autoctono ho capito che non ha - o meglio, aveva - nulla da invidiare ai contesti internazionali coevi. Nella serata del Festival di Sanremo (che per noi continua a essere uno spaccato sociologico interessante) abbiamo cercato di trasmettere la connessione profonda tra i due contesti. Pochi sanno, per fare un esempio, che un diciannovenne Robert Plant incise una cover di *La musica è finita* portata a Sanremo del 1967 da Ornella Vanoni. Da ciò si evince che spesso l'artista è più aperto di un pubblico incline a trastullarsi con la copertina di Linus di ciò che ama, ma - ripeto - vi è ancora un grandioso inesplorato nel pop italiano. Abbiamo parecchie idee in proposito, soprattutto approfondire proprio il panorama italiano al femminile. Mina esclusa ovviamente, dacché trattata da esegeti di valore che hanno sviscerato in toto il personaggio".

Le prossime imperdibili date del Salotto Pop sono:

- **12 aprile e 10 maggio** alle ore 20 alla libreria Lovat di Villorba
- **21 aprile** a Piazzola sul Brenta all'interno della rassegna The Sound of Music'
- Serata speciale il **19 aprile** alle ore 22.00 presso il Dump di Treviso con DJ set del Salotto Pop.

Siamo solo all'inizio di un viaggio che ci auguriamo speciale. ■ c&s

Siti Web | Immagine coordinata | Fotografia | Drone | Podcast



NAVIGAMENTE

Astrologica: Ogni potere è cannibale



Quando ho guardato qualche settimana fa *Supersex*, la serie ispirata alla vita di Rocco Tano in arte Rocco Siffredi, mi sono segnata questa frase.

di Paola De Paolis Foglietta

DISEGNO DI GETTI POIS

Quando ho guardato qualche settimana fa *Supersex*, la serie ispirata alla vita di Rocco Tano in arte Rocco Siffredi, mi sono segnata questa frase. "Ogni potere è cannibale". Ma è stata detta più di qualche volta, non so se tre, ma due di sicuro. Piaceva anche a Francesca Maineri, la sceneggiatrice, evidentemente, e questa serie merita di essere vista, anche per la sceneggiatura, oltre che per la bravura degli attori.

Non è solo una frase potente, è una frase filosofica che ha molte implicazioni relative alla storia raccontata in *Supersex* ispirata a Siffredi. E la storia ci interessa molto perché tutto ciò che è erotico è interessante, oltre che degno di attenzione. Ma andiamo per ordine. Visto che la nostra personalità contiene il nostro destino (non lo dico io, ma Eraclito), mi piace guardare il tema natale astrologico e vedere come si dipana nella vita e cosa c'è di meglio di una serie tv su un personaggio noto e così spicy come il nostro Rocco.

Rocco Siffredi ha il Sole e molti pianeti nel Toro nella casa della realizzazione professionale. Tanto Toro: pensate al Minotauro, mezzo toro mezzo uomo, solo che nel caso di Siffredi non è la testa ad essere sovradimensionata, bensì, come lo chiama lui, il suo datore di lavoro. Toro, la fisicità, il corpo i sensi: poteva diventare chef, profumiere, musicista, ma con Mar-

te in Ariete potente luminosissimo ed efficace diciamo che è la potenza maschile ad essere sotto i riflettori. Ma perché non corridore di Formula Uno? Poteva essere un famoso sommelier ambizioso, amante del motocross. Perché l'imbarazzante lavoro del pornoattore, che tra le produzioni visivo-artistiche, è la più scadente, culturalmente parlando. Il film porno stanno al sesso come un pasto al Mac Donald alle 5 del mattino, dopo aver fatto serata.

Ma ci sono due cose che si devono imparare da questa serie. Il coraggio di portare sé stessi e il proprio talento, contro gli stereotipi, andando contro corrente, contro il buongusto, contro la cultura familiare, sociale, nazionale, di costume, contro il senso dell'arte come ci è stata comunemente spiegata. Il coraggio di seguire sé stessi contro tutto. Lascia tutto e seguiti. Ma il Toro è tutto meno che un rivoluzionario, segue i suoi sensi, e il corpo ce l'ha dato dio, cosa ci dobbiamo fare se ha delle pulsioni, sono naturali come le stagioni e i cicli della vita. Cosa ci sarà di rivoluzionario di ergere il proprio fallo come antica divinità di potere e amore. Solo una società isterica come la nostra può aver travolto questa funzione basica, dignificando la mente come unico accesso alla sapienza. So che Alexander Lower - bioenergetica di seconda generazione, sarebbe d'accordo con me. Ciò che è rivoluzionario in Siffredi è la sua intellettuale Luna in Acquario che tutto vuole meno

che seguire il gregge, ma fare solo a modo suo. Ecco fatto, è un attimo che lo scopare diventa un gesto filosofico contro il sistema.

Ma sono discorsi vecchi. Eppure l'eccessiva sessualizzazione di qualsiasi cosa che c'è oggi, mostra l'altra faccia della stessa isteria che proibiva in passato di guardarsi nelle mutande.

Seconda cosa, la piccola psicologa in me ha tirato fuori il suo kit di lavoro, e ha letto in questa iperattività sessuale, proprio il vuoto affettivo che Rocco ha vissuto nel corso della sua vita, dall'infanzia in poi. Nel contatto fisico i nostri corpi entrano in contatto con l'inconscio dell'altro, forse non succederà durante il set dei film, eppure l'idea di possedere donne, anche recitando, è una forma di potere. E il potere è il camuffamento dell'amore, che è roba da femmine. La differenza è che il potere vuole il controllo e l'amore vuole la libertà.

Sembra che la serie si incentrasse molto sul rapporto tra amore e potere. Gli zingari dell'infanzia, il fratello, il bisogno di possedere del protagonista, da una parte, e l'assenza dello sguardo della madre, l'incapacità di abbandonarsi in amore e l'autosufficienza che escludeva la relazione dall'altra. Il potere cannibalizza per possedere e lascia un vuoto così stupefacente, che si sente l'eco del mare. ■ C&S

gettipois.com



PRIMA EDIZIONE .E TASTE

.Ettore dedica ai sapori connessi al territorio un mini circuito di selezionati sapori

CRU CAVIAR, FLECHARD - IMEXCRO
IL BURRO GHEE, SOLOTREVISO,
STRINGHETTO, OLIVIERI 1884, BONVERRE,
DOLOMAIS, PROGETTI DIVINI

di M.P.
foto di @mary_iskra_

Deliberatamente ispirato al Pitti Taste che quest'anno è tornato con *Color are served!* in 17esima edizione a Firenze - proponendo le tendenze del food contemporaneo - **.Ettore a marzo ha lanciato l'evento in prima edizione .E Taste, dedicando due settimane al gusto e ad una accurata selezione di prodotti che hanno una stretta connessione con il nostro territorio.**

Abbiamo vissuto il viaggio nella cultura del gusto così come si è proposto il Pitti Taste fiorentino, abbiamo incontrato qualità e tanta vivacità soprattutto tra i produttori. Questo ci ha dato la spinta - dice il team del concept store .Ettore che del vivibile ha tutto - di accogliere un mini circuito enogastronomico.

Dopo il design e la progettazione, la casa, la moda, la profumeria artistica a integrare l'offerta esperienziale poteva solo arrivare un evento tutto dedicato al nutrimento con un percorso di degustazione guidato dalla narrazione tra passione e vita.

Otto produttori hanno partecipato all'evento inaugurale dell'iniziativa a cui sono seguiti due settimane di esposizioni tra sapori selezionati tra tradizione e innovazione, alzando calici progettuali con gli avventori.

Noi di Città & Storie non potevamo mancare a questo *test del Taste*, per giocare con le parole. Ma fuori dal gioco gli eventi si stanno aprendo in .Ettore a programmi permanenti rivolti a questo essenziale segmento food and beverage.

L'idea, racconta la proprietà Doimo, è

quella di realizzare uno spazio stabile dedicato al cibo, al vino, alla birra e ogni proposta drink di qualità all'interno dei nostri otto mila metri quadri di argomenti. Siamo entusiasti di questo progetto che sta crescendo in sinergia.

Il 2024 si è aperto con la luce, e non tanto per dire. L'evento del brand milanese *Kartell* ha trasformato la multisettorialità dello spazio alle porte di Treviso dalle forme futuristiche dell'architetto Alberto Cecchetto, in un cinema per una sera, proiettando l'emozionante cortometraggio *Rasti*.

Una partecipazione che ha raccolto il favore del pubblico, più duecento i presenti, tra cui parte degli espositori che hanno aderito all'iniziativa .E Taste. La virtuosità delle relazioni.



EXPERIENCE .ETTORE



E





Il viaggio *.E Taste* è iniziato con **Cru Caviar** con la sua micro filiera e l'allevamento di storioni nel Parco del Mincio che oltre a produrre da quarant'anni il caviale con caratteristiche uniche, trasforma lo stesso in prodotti innovativi come il sigaro di caviale, una bottarga. Un passo più in là, ecco il burro **Flechard - Imexcro il Burro Ghee**, ricetta della tradizione Ayurveda e un complesso metodo di lavorazione che lo rende privo di caseina e lattosio e ricco di preziosi nutrienti, consigliato dai nutrizionisti e dietologi. Caratterizzato da un alto punto di fusione, 250 gradi, è ottimo per fritti e cotture ad alte temperature.

Dolomais fonde la sapienza artigiana con le storie del mais delle Dolomiti dove sono nate. A fondare questa azienda due giovani ragazzi pieni di poesia. Ciotole colme delle loro sfoglie delicatissime fatte solo con acqua farina di mais e sale: gusto classico. olive, formaggio e porcini, formaggio Piave DOP, spinaci e curcuma, cipolle, pomodoro e basilico, dicono: *la nostra eredità un manifesto in vetta.*

E a proposito dei sapori di una volta, *siediti ti racconto una storia* dice Bonverre che ha scelto la tecnica dell'in-

vasamento per riproporre la storia dei Brandacujun, della Genovese di Tonno e della Cru di Giulietta e Romeo ma anche il condimento tipico della cultura Tabarchina a Carloforte, lo conoscete? Noi no, ma sempre pronti per l'esperienza.

Vicini vicini portano alta la bandiera trevigiana nei colli di Miane, l'orto alla tavola di **#SOLOTREVISO**. Tra bigoli, tagliolini, caserecce le paste si fanno solo con la verdura di stagione quando usciamo con il magazine è tempo di asparagi, ma troverete nel giusto momento anche funghi, radicchio e molto altro ancora. Famosi per le salse e i sughi prodotti con lo stesso principio: noi matti per il Broccolo Fiolaro. Ma nella cesta pasquale potete mettere anche i loro sott'olio, il cren, le mostarde, le composte, i biscotti e persino i succhi. A proposito di dolci, **Olivieri 1882** pasticceria contemporanea con 140 anni di storia, presentava le sue colombe dal packaging prezioso e ancor di più si poteva assaggiare la sofficità dell'impasto a cui, golosi, abbiamo accompagnato le cioccolate e le marmellate di **Stringhetto**. L'azienda di Legnago è famosa per il Cremino classico e con nocchie intere con i quali hanno vinto

per tre anni consecutivi il premio Tavolletta d'Oro; inoltre sono stati selezionati tra i 5 cremini migliori d'Italia dalla Compagnia del Cioccolato.

A chiudere il giro dei sensi è Martina Curato che ha contribuito attivamente perchè tutto si realizzasse qui da *.Ettore*. Eredita da nonno la terra per fare il vino e con il marito Cristian e le loro figlie nasce la cantina **Progetti Divini** che si apre a ventaglio sui numeri a cui sono dedicate le etichette.

Il nostro cin cin a questa nuova avventura in *.Ettore* lo facciamo con il rosso Merlot DOC *La Toni* della famiglia Curato. ■c&s





Andare alle radici



di Angela Berton
Food blogger
@angelaberton_imangyblog

Quando ho cominciato a scrivere nel mio blog imangy.com e a diventare a tutti gli effetti una food blogger, mi sono posta come obiettivo quello di raccontare da dove vengo, sensibilizzare al consumo e all'utilizzo di prodotti della terra che rispettino la stagionalità, senza però dimenticare la mia golosità genetica, proponendo anche qualche dolcetto. Fin da piccola ho vissuto a contatto con la terra, dalla vendemmia all'orto di casa Berton. Nel tempo, con la scelta delle scuole che ho fatto, ho cercato di lavare via questa vicinanza alla terra con il desiderio di diventare qualcosa di diverso.

Quante volte lo facciamo? Dai, siamo sinceri.

Ho capito invece una dinamica molto potente: le radici ti chiamano.

Ti riportano sempre a loro.

Prima ne diventiamo consapevoli, più riusciremo a recuperarne la bellezza e la forza che sono in grado di darci. Soprattutto se vogliamo rilanciarci. Ritornare alle radici per me ha significato ritrovare una strada nuova.

E nel mio nuovo percorso, ho incontrato, neanche farlo apposta, proprio come primo cliente, qualcuno che le radici e i "raici", sa bene come valorizzarli e gestirli: i gemelli Franchetto e il loro *Fiore della Salute*, un Radicchio rosso di Treviso Tardivo IGP di altissima qualità.

Ci siamo scoperti per pura opera del caso che allinea stelle e fa nascere incontri (che si auto trasformano in sodalizi?).

Nasce tutto da una chiacchierata sul come da piccola, nell'azienda agricola del buon zio Gianni, tornivo le radici del radicchio tardivo che lui coltivava con passione, cura e tanta pazienza.

Perché si parte da giugno con la semina e si iniziano a raccogliere i mazzi intorno ad ottobre/novembre, "alla brina piacendo".

Una volta che la pianta sarà infatti temprata dalla brina e dalle prime gelate, tutto dovrà convergere in quell'opera magica che è l'imbianchimento, una tecnica secondo la quale le piante, partendo proprio dalle radici, vengono raccolte in stretti mazzi e riposti in vasche schermate, o all'oscurità, per fermare la fotosintesi e far rinascere il fiore. L'acqua fresca di risorgiva, scorrendo alla base della pianta, apporta nutrienti e vita, fin quando il germoglio bianco e rosso-viola non fiorirà indisturbato e protetto dalle foglie esterne.

"Terra, acqua, mani" sono le parole su cui si fonda la vision di Nicola ed Alessandro:

3 elementi fondamentali che devono convergere ed allinearsi in un perfetto incastro per poter generare quel fiore, quel germoglio che è il Radicchio rosso di Treviso Tardivo IGP.

E lì, le mani, ancora una volta, fanno il loro corso di controllo, selezione e cura per arrivare alle nostre mani e al nostro corpo che si nutrirà di questa meraviglia che è, di fatto, frutto di intelligente ingegneria agraria.

Detto così sembrerebbe tutto semplice, mentre si tratta di un processo che parte dal caldo e ti porta al freddo, all'acqua gelida tra le dita, necessaria per mantenere il fiore perfetto e donare così la giusta croccantezza e una dolcezza stupefacente.

Nicola ed Alessandro sono contadini 3.0: partono da storie personali che li hanno portati a ripensare al loro passato e prendersi il loro destino; hanno messo tutto il loro tempo e le loro forze nella terra e in una delle pratiche più faticose; hanno rivoluzionato il concetto stesso di vendita digitalizzando il loro prodotto che ora può essere spedito in Italia e in tutta Europa in 24/48 ore grazie al loro e-shop e ad una comunicazione ben costruita sui loro valori.

La domanda incessante è "come innovare"?

Non bastava spedire cassette di radicchio di Treviso worldwide; sono stati creati trasformati, birra e prodotti a base di radicchio rielaborati da grandi chef come Paolo Casagrande, chef 3 stelle Michelin a Barcellona che è proprio originario di Treviso. Quando si dice che le radici chiamano e chiudono cerchi.

La direttrice è chiara: salvaguardare la purezza, la competenza della tradizione ma tentare contaminazioni ed esplorare evoluzioni.

Da qui, nasce questa ricetta dove il radicchio, nella mia versione preferita, in purezza, incontra ingredienti insoliti e agro-dolci, di ispirazione lontana. Un condimento particolare genera una danza di consistenze che esaltano la naturale dolcezza del radicchio che, come ormai avrai capito, #nonèamaro.

Scopri questo mondo di terra, acqua e mani visitando www.ilfioredellasalute.com ■c&s

Insalata di Radicchio tardivo di Treviso IGP con salse e nocciole tostate

INGREDIENTI

- 2 cespi di Radicchio rosso tardivo di Treviso IGP
- 60 g di nocciole (es. Tonda Gentile)
- 80 g di pecorino romano

Per la salsa orientale

- 4 cucchiaini di salsa tahina
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
- 1 cucchiaino di salsa soia
- 1 cucchiaino di olio EVO
- semi di sesamo q.b.
- 2 cucchiaini di acqua

Per la salsa verde

- 15 g di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio EVO

PROCEDIMENTO

1. Taglia il radicchio in spicchi. Come si fa? Si parte dalla radice leggermente tornita e si taglia a metà per la lunghezza. Ripeti fino a creare 6 oppure 8 spicchi a seconda della grandezza del cespo.

Lavalo in abbondante acqua e centrifuga o tampona con della carta assorbente.

2. Disponi tutti gli spicchi a raggiera sopra un piatto da portata e condisci con poco sale.

3. Prepara le salse di condimento.

Per quella "orientale": in un barattolino, versa la tahina, la salsa di soia, lo sciroppo d'acero, l'olio, l'acqua. Mescola con una frusta piccola o un minipimer oppure sbatti il barattolo energicamente per creare un'emulsione (e sentiti anche tu un barista pronto a versare il tuo miglior cocktail).

4. Prepara la salsa verde.

Lava e asciuga il prezzemolo. Prendi le foglie e tritale con un coltello. Versa in una ciotola e aggiungi l'olio mescolando. Alternativa ancora più ricca: frulla insieme le foglie con uno spicchio d'aglio piccolo aggiungendo a filo l'olio dentro la caraffa del minipimer.

5. Prendi le nocciole e assaggiane qualcuna. Perché assaporare in purezza da sempre soddisfazione.

Rompile con un batticarne ma non tagliarle a pezzetti fini.

Prendi una padella calda e tostate per un paio di minuti facendo attenzione che non si brucino.

6. Dressare l'insalata con la salsa orientale, aggiungi le nocciole tostate e termina con il pecorino romano grattugiato a scaglie grandi e alcuni ciuffetti di salsa verde.



Famiglia Ardizzoni
**La pasticceria,
*quella buona***

di Mara Pavan

Una storia che nasce negli anni '30 del Novecento.

A undici anni Franco Ardizoni costruiva telai in acciaio per l'arredamento dei negozi.

Un fraintendimento sul lavoro lo allontanava da quel tipo di materia per favorirlo ad una da trasformare. "Cercasi apprendista" si leggeva nelle vetrine della pasticceria *Dante e Francia* in centro a Treviso. Passò così dalla tuta blu alla tuta bianca confezionata da mamma da quando quel giorno tornando a casa le disse: *vado a fare il pasticciere*.

Passato poi da Guiscardo Casellato e successivamente da Camillo alla *Favorita*, un giorno, nel tragitto per raggiungere il lavoro, lo cattura la vetrina ben allestita della pasticceria *da Netto*. Il suo spirito sempre rivolto al miglioramento lo porta a decidere di formare la sua personale arte dolciaria a fianco del Maestro torinese Felice nella storica bottega all'incrocio di via Sant'Agostino. Il luogo risultò profetico anche per gli incontri della vita. Tutti i giorni lì davanti passava in bicicletta quella ragazza esile e svelta che raggiungeva la farmacia *Due Pomi* dove lavorava. Si chiamava Ivana e, tramite un'amica comune, la invitò ad un cinema pomeridiano.

Le abili mani di Franco, l'uomo conosciuto da tutto il Triveneto goloso, hanno imparato proprio qui a realizzare paste come i cannoli alla crema di burro, le gallarate di mandorle e il budino di riso, con cui poi ha cresciuto intere generazioni. Oggi, dopo più di mezzo secolo, sono tuttora il pilastro della pasticceria della tradizione Ardizoni.

Nel 1964 con uno strano gioco di date, la licenza numero 57 permette a Franco e alla futura moglie Ivana di aprire il laboratorio, tra tante cambiali ma altrettante torte nuziali bianche di panna con spettacolari multi livelli di vera celebrazione.

L'anno dopo l'apertura nasce il figlio Alessandro e due anni dopo la sorella Antonella.

Il box per bambini troneggiava in mezzo al negozio davanti al piccolo bancone, i clienti facevano il giro in tondo per ritirare dalle mani dell'instancabile Ivana, il loro cabaret di paste e torte fresche andando alla cassa con il pacchetto ben infiocchettato.

Alessandro è qui con noi oggi, mentre racconta, indica dove si svolgevano gli accadimenti d'un tempo; ricordi nitidi sostenuti da un ricco repertorio fotografico. In laboratorio a dare una mano a Franco arriva nel '67 Riccardo che rimarrà con la famiglia Ardizoni fino



all'età del pensionamento come capo pasticciere. Insieme hanno inondato la città di opere dolciarie monumentali la più grande mai commissionata è stata una torta per 2500 persone per l'Aeronautica Militare.

Nel frattempo Ivana cresceva i figli in bottega e li occupava con compiti semplici e utili insieme alle cugine Marta e Marinella, durante il periodo autunnale, erano schierati per colmare i sacchetti di fave con i pinoli, Alessandro ogni due per tre "testava" quelle bianche, le sue preferite.

Un vissuto di impegno, incontri, aneddoti in cui Alessandro si fa grande, studia lontano da casa, fa il militare. Ad un certo punto c'era da decidere se lavorare nell'attività di famiglia o intraprendere un'altra strada. *Quando vedevo papà alzarsi alle tre del mattino per controllare la lievitazione dei panettoni pensavo che non avrei mai fatto questo mestiere.*

Invece, seppur tentato dalla ristorazione, lunedì 23 settembre del 1985 battezzò l'inizio del suo apprendistato seguendo le indicazioni di Mauro, il pasticciere arrivato in laboratorio in quegli anni, con la realizzazione di una torta di frutta con crema pasticciera che chiamarono "Acquerello" in onore del cantante Toquinho. Nel Laboratorio poco dopo entra Claudio e successivamente Angelica che fanno tuttora parte dello Staff Ardizoni.*

Attraversa la gavetta scrostando teglie di marmellata indurita dalla cottura, sciogliendo il *fondent* per glassare i bignè, *un'operazione certosina lo zucchero doveva essere cotto a fuoco lento e mescolato accuratamente*, ma anche solo a rompere centinaia di uova, sbucciare mele e ogni altra basilica operazione.

Dimostra passione per le decorazioni tra costruzioni di cioccolato, elaborate creazioni di zucchero soffiato e pasti-



gliaggio. Frequenta dei corsi di specializzazione a Torino all'Istituto Arte Bianca con il maestro Guido Bellissima e il maestro francese Robert Schichi di Marsiglia considerati riferimenti nel mondo dolciario.

Tutto in questo spazio di vita si svolge all'interno di questo crocevia.

Persino l'incontro con Anna. Era il 1991, Mauro aveva la morosa, Carlotta, la quale aveva un'amica, una certa Anna, biondina e golosa da matti. Veniva a fare colazione qui prima di andare a scuola alle Vittorie Veneto. Incontro dopo incontro, nel settembre del 1997 si sono sposati e nel 2001 ha iniziato a lavorare in pasticceria con tutta la famiglia Ardizzoni.

Una storia che è un impasto perpetuo che non perdeva occasione per nuove elaborazioni.

La crostata di ricotta per esempio nasce da un viaggio in Svizzera che papà fece con Trevisani nel Mondo. Li facevano una torta che si chiamava Quark fatta con il formaggio omonimo e che papà ha voluto provare con la ricotta chiamandola nello stesso modo.

Negli anni sono sparite le spumiglie a forma di banana, le paste senza nome con la ciliegia candita ora rossa ora verde, conservando le *Dacquoise* e facendo spazio per il mondo delle mousses, tanti gusti morbidi e freschi

al palato, tra le quali spicca quella al limone.

La torta preferita di Alessandro è la zuppa inglese *la facciamo da sempre e solo su ordinazione, ogni volta che succede, me ne preparo una solo per me.*

Finita l'epoca delle bagne alcoliche degli anni '80, in casa Ardizzoni ha continuato a vincere la semplicità facendo diventare uniche e inimitabili la meringata, fatta davvero solo di meringa, panna e cioccolato fondente, e la millefoglie che si distingue per la fragranza della sfoglia venendo consegnata a poche ore dalla sua preparazione generosamente farcita di crema. Nel 2002 e nel 2008 nascono Maria Vittoria e Caterina, l'una iscritta all'Accademia di Cinema d'Animazione a Firenze e l'altra quasi al traguardo del quinquennio al liceo economico sociale.

Tutte le mattine tiro su le serrande e vedo mio padre fare lo stesso gesto, lo stesso che ha fatto per 56 anni. Inutile dire che tutto vive ancora in lui e con lui. Nel 2020 ha iniziato a guardare da un'altra prospettiva la sua famiglia.

Nel primo giorno di primavera di questo 2024 arriva la nuova targa celebrativa della pasticceria Ardizzoni, è d'oro brunito con un magnifico Sessanta

che sa d'infinito che d'ora in poi ci farà compagnia quando ci fermeremo in via Nervesa della Battaglia, 85 per celebrare in dolcezza i nostri momenti felici. ■C&S

**In questa occasione di festa la famiglia Ardizzoni ricorda con affetto coloro che nel tempo hanno lavorato con loro a partire da Ciccio, Toni, Roberto, Enzo, Claudio da San Martino, Stefano, Cristian, Laura, Michele e Cinzia.*





DDB grafica & comunicazione

☎ +39 346 3379872

✉ davidedebeito@gmail.com

Scrokkia[®]

LA PIZZA IN PALA ALLA ROMANA
naturalmente artigianale

Disponibile in tutti i punti vendita Pizzevia
confezionata e pronta comodamente a casa tua in 5 minuti.



Un prodotto artigianale creato da mani sapienti che ogni giorno con professionalità e passione lavorano la selezione dei nostri grani pregiati dando vita ad un impasto ad alta idratazione, croccante, leggero e dal sapore unico...

Pizzevia®

PIZZERIE DA ASPORTO CON FORNO A LEGNA
dal 1995 qualità e servizio

Dal 1995 sinonimo
di qualità e professionalità,
nella produzione e vendita
di pizze per asporto.



www.pizzevia.eu



ELENCO PUNTI VENDITA

Carita' di Villorba (TV)
Pzza Aldo Moro, 15/1
Tel. 0422.911739

Casale sul Sile (TV)
Via Nuova Trevigiana, 42
Tel. 0422.702604

Lanzago di Silea (TV)
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 Callalta (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

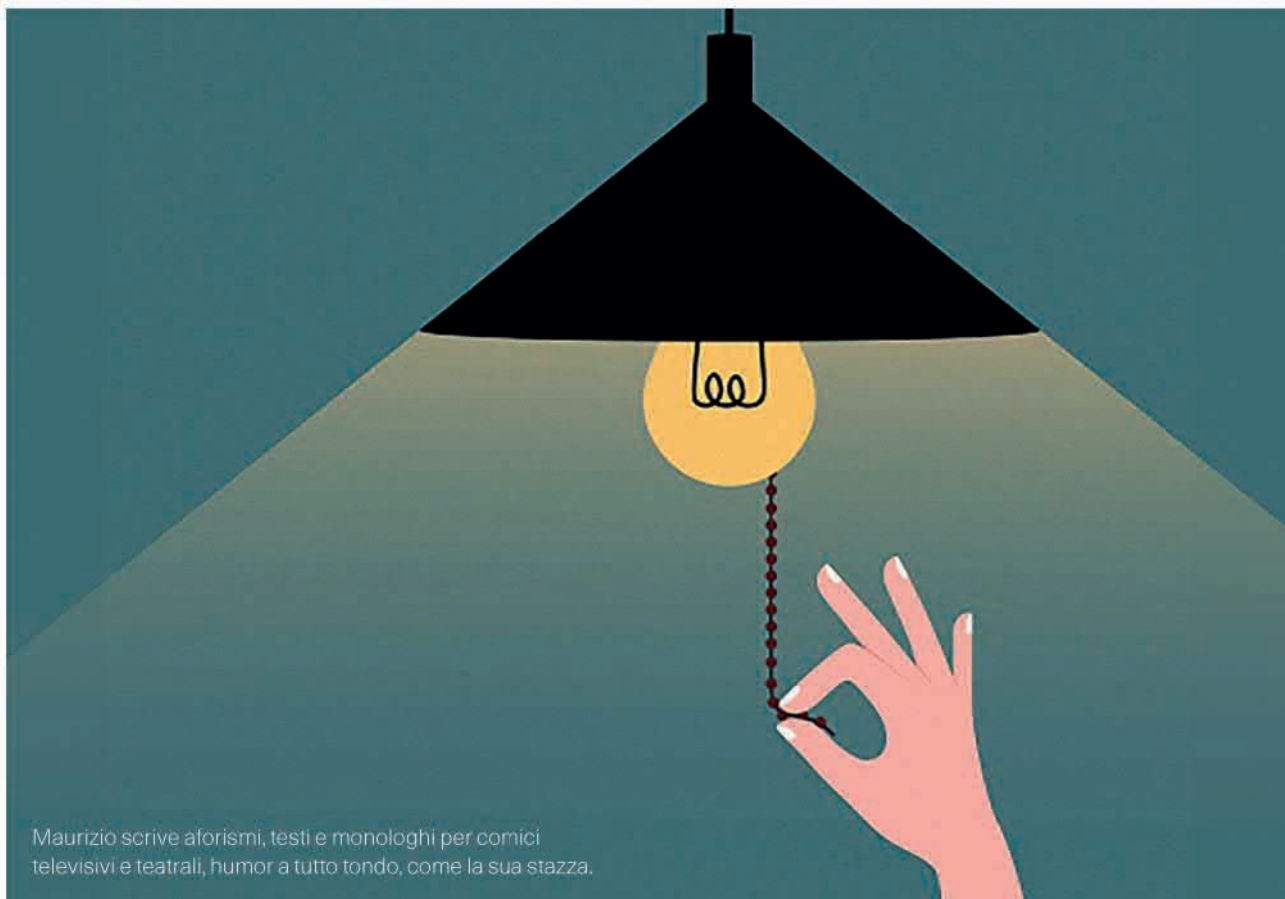
Treviso (TV)
Via Santa Bona Nuova, 129
Tel. 0422.260923

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



di Maurizio Pistis

Adesso spengo la luce e così sia



Maurizio scrive aforismi, testi e monologhi per comici televisivi e teatrali, humor a tutto tondo, come la sua stazza.

Mamma mi ha dato il bacio della buonanotte e l'ho già chiamata due volte, una per un bicchiere d'acqua e un'altra perché lasci la luce accesa in corridoio e la porta socchiusa, ma mi ha detto che ha da fare e che è ora di dormire. Ha di sicuro ragione lei, ma io continuo a vedere delle ombre che si muovono nell'armadio e a sentire dei rumori da sotto il letto. La maestra ha detto che streghe, fate e orchi sono frutto della fantasia ed esistono solo nelle favole, ma non sono sicuro che sia così e poi quel film che facevano ieri alla Tv e che ho guardato di nascosto, era pieno di cattivi che facevano del male alla gente. Mi sono ricordato che nello studiolo del papà, in un cassetto, c'è una piccola torcia e facendo pianino pianino, vado a prenderla, quando sto per rientrare in camera, il pavimento, sotto il peso dei miei piedini, fa un piccolo rumore

e papà dalla camera, urla "Devo venire di là? ", come se non avessi già paura a sufficienza. Mi rifugio in silenzio tra le lenzuola e aspetto che si tranquillizzi, poi punto la pila verso l'armadio e mi accorgo che erano un paio di pantaloni ad avere una forma poco rassicurante. Lentamente, illuminò il pavimento sotto il letto e a parte una pallina da tennis che avevo lanciato là sotto, non trovo nulla. Per sicurezza, metto la testa sotto il lenzuolo e lascio accesa la pila, dovrebbe bastare per tenere distante i mostri, almeno spero.

Domani il mister ha detto che mi farà partire titolare, è una partita importante, contro la squadra del paese vicino, che è prima in classifica e ci giocano pure Marco ed Andrea, quei due antipatici dei miei compagni di classe. Avrò di sicuro la maglia numero 10, quella di Gianni Rivera, dicono che un po' gli assomiglio, io preferirei per il modo di giocare, ma

credo sia per i capelli che mamma mi ha concesso di far tagliare "a spazzola". Ho tutte le figurine della raccolta calciatori e quando nella bustina ho trovato la sua ho fatto un salto di gioia, adesso mi mancano solo Anquilletti e Rosato per completare la squadra, ma Giorgio mi ha detto che se gli do la figurina di Jair, facciamo uno scambio alla pari con quelle dei due milanisti. Chiudo gli occhi e inizio ad immaginarmi impegnato in dribbling, corse e tiri all'incrocio dei pali. In poco tempo vinciamo già tre a zero, ma quando sono solo davanti al portiere, mi addormento e non saprò mai se segnavo anche questo.

P. S. Abbiamo perso due a uno, ma ho giocato bene e l'allenatore, uscendo, mi ha fatto una carezza.

Ieri ho dato il mio primo bacio ad una ragazza, di quelli veri, con la lingua. Lo scorso anno la sola idea mi faceva schifo, ma devo dire che mi è piaciuto

proprio, anche perché Marta è proprio bella. Prima di addormentarmi ho anche immaginato che mi lasciava toccare le tette e la faccenda mi ha un po' agitato.... Stanotte non si dorme, domattina c'è l'esame di maturità, ci sono pure con Marco e Andrea, che nel frattempo sono diventati simpatici, stiamo chini sui libri cercando di recuperare il tempo perduto durante l'anno. Marco è più inguaiato di me, perché sta facendo carriera nel calcio e sembra che sia in procinto di passare al Bologna. Io e Andrea abbiamo sprecato un sacco di tempo a correre dietro alle ragazze e ad ascoltare i nostri gruppi musicali preferiti, però negli ultimi due mesi ci abbiamo dato dentro, speriamo bene. Alle due torno a dormire a casa e visto che il sonno fatica ad arrivare, decido di dare un ultimo ripasso ad Ungaretti e Montale. Alle sei e mezza mamma si alza e mi trova ancora con la testa sui libri; a dire il vero, dormo da tre ore, ho il collo indolenzito e le ossa peste. Una doccia veloce, una piccola colazione e di corsa, mi avvio verso scuola. Eureka! Ce l'ha fatta anche Marco, con un 36 riscato ma l'ha sfangata. Non che io ed Andrea abbiamo preso molto di più, ma l'importante era superare l'ostacolo. Perfino Giulia, dimenticando per un paio di mesi Franco Gasparri e i suoi fotomanzi, è riuscita a diplomarsi e con una valutazione migliore della nostra. Domani mi sposo, non avrei mai creduto che Giulia lasciasse Franco Gasparri per me, ma è successo per davvero. Abbiamo un appartamento piccolo, ma tanto piccolo, staremo sempre vicini vicini. Due piccoli stipendi li abbiamo e se Dio vuole, ce li faremo bastare. Certo che le voglio troppo bene, non avrei mai creduto di sposarmi in chiesa solo per renderla felice, di sicuro ho guadagnato qualche punto su Franco Gasparri. Due figli, abbiamo già due figli. Valentina è tranquilla, studia e non ci da preoccupazioni di alcun genere. Franco è più inquieto studia di malavoglia, tutto preso dalla musica e da un sacco di altri interessi, certo se Giulia la smettesse di prendere le sue difese. Già il fatto che abbia voluto chiamarlo Franco, mica lo ho ancora digerito, lei stravede per lui e lui ne approfitta alla grande. Sono stanco di combattere ogni giorno con tutti. E pensare che mi lamentavo di lui... Franco si è laureato con il massimo dei voti e da due mesi lavora in una multinazionale a Denver, Valentina invece ha ceduto alle lusinghe dell'amore, si è sposata e trasferita a Brindisi, ma uno di Valdobbiadene, no? Adesso è incinta e Giulia, naturalmente, è volata da lei. Sono padrone della casa e del letto matrimoniale. Non so cosa sia successo tra

di noi, Giulia è distante anni luce da me e le liti sono sempre più frequenti, fra di noi sempre meno parole, né tantomeno slanci affettivi e non vedo come possiamo continuare così, forse è giunto il momento di parlarci e di trovare altre vie. L'ha trovata lei la via e come se l'ha trovata. Mi ha detto di essere innamorata di un altro, ha preso le sue cose e se n'è andata. Le donne sono più coraggiose di noi, seguono il cuore e prendono decisioni, noi, invece, preferiamo essere lasciati, troppo impegnativo affrontare le questioni irrisolte, molto più comodo fare in modo che siano gli altri a prendere l'iniziativa, in modo di poter alimentare i loro sensi di colpa e non abbiamo mai il fegato di guardarci allo specchio e di vivere una vita da protagonisti. Ho pensato, sì, vai pure, non ti correrò certo dietro ...

Sono passati quattro mesi, non l'ho cercata, non mi ha cercato. Non avrei mai creduto potesse mancarmi così tanto. Ho avuto qualche storia, ma alla fine ho sempre tenuto a bada le richieste, neanche tanto velate di provare a convivere. L'ultima continuava a ripetermi "Tu non non hai nessun progetto!" Alla quinta volta sbottai, rispondendo: "Guarda che io, mica sono un geometra". Mai più rivista.

E così, anche il giorno della pensione è finalmente arrivato! Adesso avrò il tempo di frequentare gli amici, di riprendere tutti i miei libri, gli hobbies, mi iscriverò in palestra, perderò dieci chili e ritroverò la forma fisica di un tempo. Promesso.

Ho finito la settimana enigmistica in due giorni, ciנדolo per casa e passo il tempo tra la televisione e il frigo e non esattamente in quest'ordine. Ho persino comprato un tubetto di latte condensato Nestlé, da piccolo mi piaceva da impazzire, ma santo cielo, fa veramente schifo! Seguo Castle, NCIS e pure True Detective, ma soprattutto mi rincoglionisco di ogni diretta sportiva. Calcio, nuoto, tennis ma anche pallamano e tuffi sincronizzati, che ho sempre odiato. Esco solo il sabato per una cena con un vecchio amico, anche lui depresso e solitario. Ieri sera Valentina mi ha telefonato ed è restata a chiacchiere mezz'ora con me, alla fine mi ha pure detto che Giulia le ha confidato che quando mi ha incrociato al supermercato mi ha visto male ed è un po' preoccupata per me, ma allora, ogni tanto, mi pensa. Domani mi iscrivo per davvero alla palestra.

Non avrei mai creduto che le energie scemassero così rapidamente e che il fisico ti presentasse il conto della vecchiaia sotto forma di sinistri scricchiolii e con un doloretto nuovo ogni santo giorno. Da una settimana mi è compar-

so anche il famoso dito a scatto, famoso perché ho scoperto che a soffiarme siamo in molti. Presenta anche dei lati positivi, ad esempio, visto che ha colpito il dito medio, posso mandare rapidamente a fare in culo gli scocciatori e poi, metti mai che quest'estate in spiaggia costruiscano una pista di sabbia per le palline, dovrei colpirle di sicuro bene, da piccolo ero bravissimo.

Io non ho paura della morte, ho paura di non vivere.

Continuo a fare progetti ambiziosi e a prendere appunti per nuove imprese. Lo so che è solo un gioco, il fatto è che mi tiene impegnata la mente. Da quando, lo scorso marzo, Giulia ha preso una scorciatoia e se ne è andata per prima, i ragazzi si sono riavvicinati e ci sentiamo spesso. Franco è rientrato in Italia, vive a Verona e appena può viene a trovarmi, con Valentina ci vediamo quotidianamente su Skype, lei progetta da un po' di tornare a vivere a Treviso, ho la sensazione che non sia serena e che il suo matrimonio traballi, me lei è riservata ed io voglio rispettare il suo silenzio.

Sinceramente non credevo di vivere così a lungo, anche perché i segnali di pericolo sono aumentati e il piccolo infarto della scorsa estate ha lasciato qualche strascico e il cuore, ogni tanto, perde i colpi e suona uno strano ritmo sincopato, quasi uno swing, ma non voglio preoccupare i ragazzi, hanno già i loro grattacapi. Prima ho sentito un rumore provenire dalla cucina e mi sono preoccupato, almeno avessi ancora la torcia di papà, stanotte controllerei anche sotto il letto. E proprio vero che si ritorna bambini.

Questa sembra la notte giusta, o forse ancora no. Da qualche giorno sono particolarmente sereno ed il pensiero di concludere il mio percorso terreno non mi dà particolari ansie, gente dell'ottocento, in giro, non ne vedo, per cui mi sto preparando. Mi piacerebbe parlarne con i ragazzi, ma pare che non siano pronti e schivano abilmente l'argomento, ricordo che accadde anche a me quando mamma se ne stava andando e non volevo considerare i segnali che mi dava, parlandomi della sua stanchezza. Di tanto in tanto, provo a fare un bilancio della mia vita, ma quasi sempre il sonno prevale e ogni sera ripeto questo rito propiziatorio.

Tanto lo so che quando sarà il momento, chiederò aiuto a Lucio Dalla, usando le ultime parole della sua canzone "Cara", una canzone che io e Giulia amavamo. Lontano, si ferma un treno, ma che bella mattina, il cielo è sereno. Buonanotte, anima mia, adesso spengo la luce e così sia. ■c&s



27 E 28
APRILE 2024
Longarone Fiere (BL)

WANTED

SEMPRE APERTI
BAR E PANINOTECA
ED ANCHE
RISTORANTE SELF SERVICE

MECHANICAL BULL

- Prodotti tipici locali ed artigianali
- Abbigliamento Western e Country: stivali, cappelli, jeans...

Lasciatevi tentare dai gustosi PANINI e dai piatti prelibati STINCO e GALLETTO con contorno di patate, FAGIOLI TEXANI e freschissima BIRRA DOLOMITI!

ORARIO:

Sabato 27 Aperto 10:00 - 1:00

Domenica 28 Aperto 10:00 - 22:00

Ingresso visitatori 6€

Fino ai 14 anni ingresso gratuito



CACCIA, PESCA E NATURA

**22^A FIERA NAZIONALE DEI PRODOTTI,
ATTREZZATURE E SERVIZI PER LA CACCIA
E LA PESCA SPORTIVA**

**12-13-14
APRILE
2024**

**Longarone,
Belluno**

Orari
venerdì
14.30-19
sabato e domenica
9-19



Con il patrocinio



caccia-pesca-natura.it

Soggiorna nel lusso a Treviso



APARTMENTS
LUXURY ACCOMMODATION

Scopri la nostra offerta di affitti brevi
in appartamenti eleganti e raffinati.

WWW.RSAPARTMENTS.IT

Spazi armonici ed eleganti in cui lasciarsi coccolare



Via Roma 20/C, Treviso (TV) 31100
T. +39 320 9391239 | info@rsapartments.it

the best sneakers



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