

Mercoledì
18 dicembre 2024



La redazione
Via Cristoforo Colombo, 90 - 00147
Tel. 06/49822931
Segreteria di redazione tel. 06/49822813
dalle ore 13.00 alle ore 20.00
tamburini_rm@repubblica.it
Trovaroma tel. 06/49822475
Pubblicità A. Manzoni & C. S.P.A.
Via C. Colombo, 90 - 00147 Roma - Tel 06/514625810

Roma



Carissime vongole, cicoria scontata Quanto costa il menù di Natale

Il Car di Guidonia è aperto per la vendita al dettaglio di pesce, frutta e verdura

di Salvatore Giuffrida • a pagina 2



Idolci

**Tutti i gusti
del panettone
d'autore
a prova di chef
(e i panifici
dove trovarli)**

di Valentina Lupia

La sicurezza



**Per il Giubileo
700 agenti
in più al giorno
e stretta sui social**

L'attenzione è altissima: per il Giubileo il Viminale manda i rinforzi, con 700 agenti in divisa che si occuperanno della sicurezza su tutti i fronti, anche con squadre capaci di passare al setaccio i social network. I vertici dell'intelligence e delle forze di polizia, ieri si sono confrontati sui rischi, soprattutto di attentati kamikaze.

Come successo per le celebrazioni dell'Immacolata, l'8 dicembre scorso, prima di ogni evento intorno al Vaticano scatteranno bonifiche dell'area ed entreranno in campo anche nuclei cinofili, artificieri e tiratori. Per accedere in piazza San Pietro bisognerà passare i controlli con i metal detector e saranno schierati dispositivi anti-drone, mentre piloni anti-kamikaze a scomparsa verranno installati in punti strategici intorno alla Basilica. I 700 agenti in più, si occuperanno anche di vigilare, per garantire la sicurezza dei pellegrini, le linee metro e le stazioni.

A pochi giorni dall'apertura della Porta Santa, intanto, continuano le inaugurazioni: ieri è stata la volta di Porta Pia dove oltre al sindaco Gualtieri c'era il ministro dei Trasporti Matteo Salvini. La prima fase del restyling, quella finanziata con fondi giubilari, lascia un nuovo attraversamento pedonale di fronte al ministero, il prolungamento della ciclabile, ma anche la riqualificazione dei marciapiedi su via Nomentana e il tombamento del sottopasso pedonale.

Per garantire la buona riuscita del Giubileo si prepara anche Ama che ieri ha presentato le molteplici funzionalità di Ucronia, il sistema digitale che su una mappa mostra dove si trovano i mezzi della municipalizzata e delle ditte private che lavorano per Ama, il ritiro (o il mancato ritiro) dell'immondizia, ma anche le vie alberate, i tombini e i luoghi dove si terranno gli eventi del Giubileo. Una mole di dati che permette all'azienda di programmare esattamente il lavoro e individuare eventuali emergenze.

— marina de ghantuz cubbe

La polemica

**Tony Effe, i manager a Gualtieri
"Danno d'immagine all'artista"**

La storia

**La lettera d'amore
datata 1943
nel carrello
del supermercato**

• a pagina 7

Un'ora, poco più, e lo show di Tony Effe al Capodanno di Roma sarebbe finito tra i fuochi d'artificio del Circo Massimo. Brindisi e poi tutti a casa con Sesso e samba a ronzare ancora nelle orecchie. Ma lo stop del Campidoglio, innescato dalla battaglia avviata dalle donne del Pd capitolino contro i testi sessisti del trapper, ha cambiato il cartellone del 31 dicembre. E ora la telenovela rischia il cambio di location: dal palco al tribunale.

di Lorenzo d'Albergo • a pagina 7

Il caso

**Torre bianca al Celio
stop della soprintendenza**

Il bilancio

**Occupazione
al Virgilio
"60 mila euro
di danni"**

• a pagina 5

La Soprintendenza Speciale punta il dito contro l'antenna telefonica calata di notte sul tetto del palazzo in via dei Querceti 24 a due passi dal Colosseo e che ormai è stata denominata "la torre bianca" del Celio. «L'antenna è stata costruita in un'area molto delicata dal punto di vista storico artistico come il Celio, in prossimità del complesso medioevale della Basilica dei Santi Quattro Coronati. Per ogni intervento che ricade in quest'area è necessario il parere della Soprintendenza».

• a pagina 5

**R Il cinema e il teatro
in programma oggi**



ROMA



Inquadrando con il cellulare questi due codici potete consultare i film in programma oggi nei cinema di Roma e del resto della provincia e gli spettacoli previsti a teatro

Gestione Idee al servizio delle PMI
per la sicurezza sul lavoro

Gestione idee

www.gestioneidee.it

Scansionami e accedi alle nostre informazioni:



I Nostri Servizi



Servizi per le Imprese



Servizi per le Organizzazioni



Servizi per i Professionisti

Sede di Olbia
via Copenaghen 72 - 07026 Olbia (OT)
0789 386000
info@gestioneidee.it

Sede Amministrativa di Nuoro
via Emilia 9 - 08100 Nuoro (NU)
0784 35123
marina@gestioneidee.it

L'Auditorium



**Riccardo Iacona
Il giornalismo
in forma di teatro**

di Andrea Penna • a pagina 9

COMMERCIO

Carissime vongole meglio la cicoria Sconti e rincari della cena di Natale

Il Car di Guidonia aperto in questi giorni per la vendita al dettaglio
La spesa stimata è di 90 euro a famiglia. Tanta frutta d'importazione



di Salvatore Giuffrida

Carciofi fritti come antipasto, poi pesce di ogni tipo dalle spigole ai calamari e come contorni cicoria e puntarelle, rigorosamente a km zero. Ma per la frutta ci si sposta in Sudamerica: quest'anno in pole position sulle tavole imbandite ci saranno le ciliegie del Cile, succose e dolci. E infine le noci della Toscana. È tutto pronto per il cenone di Natale.

All'uscita del Raccordo per Guidonia il Car, Centro agroalimentare di Roma e mercato all'ingrosso per i mercati e ristoranti della capitale, apre i cancelli alla vendita al dettaglio: l'anno scorso più di diecimila famiglie romane hanno fatto la spesa per il cenone al Car, fra i primi tre mercati all'ingrosso in Europa grazie ai suoi 450 operatori e un volume d'affari annuo di 2,5 miliardi. La struttura alle porte di Guidonia è il termometro dei consumi della capitale e a distanza di una settimana dal Natale è già possibile fare le prime stime: quest'anno la tavola per il cenone di Natale sarà imbandita e ricca, con una stima di spesa media per una famiglia di 4 persone di 90 eu-

I numeri Gli aumenti

63%

L'aumento
Il prezzo delle vongole veraci è aumentato a causa del granchio blu: costavano 6 euro al chilo, oggi 16

19%

In calo
Al contrario delle vongole, le spigole costano meno dello scorso anno e si aggirano intorno ai 23 euro al chilo

7

Apertura
Il Car aprirà al pubblico dalle 7 alle 12 ogni sabato e, in via straordinaria, il 24 e il 31

ro. Resta rosso l'allarme sul prezzo delle vongole veraci nazionali, aumentato di oltre il 60% a causa del granchio blu sulle coste laziali: un anno fa un chilo di vongole laziali costava 6 euro al chilo, oggi supera i 16 euro. Ma a tavola ci si può consolare con altre varietà. «Il Mediterraneo offre una vasta scelta di pesce locale che contribuisce a valorizzare il legame con il territorio, sostenendo i pescatori e riducendo l'impatto ambientale gra-



zie alla filiera corta», spiega Fabio Massimo Pallottini direttore generale del Car. Tra le 49 postazioni del mercato ittico la tendenza per il cenone di quest'anno è ormai delineata: priorità al pesce locale a km zero. Sono aumentate infatti in questi giorni le richieste di pesce pescato nel Mediterraneo: calamari, polpi, mazzancolle, triglie, cozze. E infine spigole, il cui prezzo è calato del 19% rispetto allo scorso anno e adesso si aggira intorno ai 23 euro al chilo. E se

crolla la domanda di vongole, poco male: aumentano le richieste di lupini, anche questi a km zero. L'unico pesce importato che si vedrà sulle tavole è il baccalà dell'Islanda: in media 11 euro al chilo. Crolla invece la domanda di anguille o di crostacei come aragoste e scampi.

Al Car si aspettano il tutto esaurito già da questo fine settimana: «Dalla settimana prossima avremo un aumento forte degli acquisti di pesce. Tanti hanno imparato a comprare prima degli ultimissimi giorni, così risparmiano», conclude Pallottini. Gli altri protagonisti delle tavole imbandite saranno le verdure. Anche queste ultime a km zero. Quest'anno la più apprezzata sembra essere la cicoria, passata da quasi 2 euro al chilo dello scorso anno all'attuale 1,2 di questi giorni. In seconda posizione le puntarelle, il cui prezzo è calato del 12% e sfiora 1,5 euro al chilo. E mentre i carciofi rimangono un evergreen sulle tavole romane, a sorprendere è la frutta: in questi giorni è aumentata la richiesta di ananas dall'Ecuador e delle ciliegie cilene, famose per la loro dimensione e dolcezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Centro storico

Pajata, trippa e agnello arrivano a domicilio dal ristorante di famiglia

Il Natale che non ti aspetti è quello del pranzo a domicilio, con la grande riscoperta dei piatti della tradizione: pajata, trippa, agnello. È l'ultima tendenza di questo Natale: in questi giorni aumentano le famiglie che ordinano il pranzo del 25 al telefono e la sfida per i ristoratori è di riuscire a mantenere caldi e appetitosi i piatti della cucina romana che tra fritti e mantecatura soffrono il packaging e l'asporto. Ma le prime ordinazioni ci sono già. In media un ristorante del centro ne conta già da cinque a dieci. E c'è un dato interessante: sono fatte direttamente ai ristoranti di fiducia, senza passare dalle app o dalle piattaforme di consegna a domicilio. «È una tendenza in aumento a Roma: a ridosso di queste feste sta crescendo la voglia di cibo da asporto», spiega Angelo Di Porto, presidente di Assoturismo Roma e titolare della Taverna del Ghetto. «Proprio poche ore fa ho ricevuto una ordinazione per telefo-

no di un pranzo da consegnare il 25 con fritti e abbacchio. Chiamano direttamente al ristorante, si fanno preparare i piatti e vengono a ritirarli all'orario concordato per portarseli a casa la vigilia o durante le feste». Un po' come si faceva anni fa quando si andava a cuocere i piatti preparati in casa o si ordinava il cenone al ristorante. «Un altro dato interessante è il ritorno della tradizione romana: i piatti più richiesti sono le interiora, la pajata alla cacciatora, la coda, la trippa. Il problema per noi è che è diventato difficile trovare personale che sa cucinare bene questi piatti perché ormai tutti sono

Una tendenza
sempre più diffusa
La spesa media
è di 50 euro



Angelo Di Porto

gourmet». La spesa media per un pranzo natalizio a domicilio è, secondo Angelo Di Porto, intorno ai 50 euro. Ma non tutti i locali sono attrezzati. Ci vuole il giusto packaging e la logistica. Nella capitale si contano circa 15mila fra bar e ristoranti ma secondo Di Porto solo un terzo è attrezzato per fare cibo da asporto. Del resto è comprensibile: il delivery richiede un cospicuo investimento e molti ristoratori stanno alla porta per vedere se la tendenza prende piede anche dopo le feste. «Per noi sono già aumentati i costi delle materie prime e delle bollette e venerdì scorso c'è stato l'aumento delle

tariffe per l'occupazione di suolo pubblico. Se dovessimo scaricare sul cliente finale dovremmo mettere un pranzo a 80 euro». Di Porto comunque ci tiene a sottolineare l'importanza del ristorante rispetto al delivery: «con il cibo da asporto si rischia di perdere l'atmosfera del locale, la bellezza di visitare il centro storico e in definitiva si perde anche un'occasione di socializzare». Del resto quasi tutti i supermercati e le pescherie romane ormai propongono piatti semipreparati di pesce spada, merluzzo e altri.

I tempi cambiano, il commercio pure e nei negozi di quartiere e nei mercati è nata una generazione di commercianti, imprenditori e chef. Chi punta sul cibo da asporto e sui piatti semipreparati è il Car che ha anche realizzato video tutorial per preparare al meglio il piatto da ultimare poi in casa.

— salvatore giuffrida

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il mercato
Il Car, mercato agroalimentare di Guidonia: pesce verdure e frutta all'ingrosso

Idolci

Tutti i gusti del panettone d'autore e dove trovarli

di **Valentina Lupia**

Classici, al cioccolato o multigusto, realizzati in pasticceria, pizzeria o nelle cucine dei ristoranti e degli hotel, con scatole regalo scintillanti o iper decorate. Natale è dietro l'angolo e nella spesa di tutti – anche di chi è invitato per Vigilia o pranzo del 25 a casa di amici o parenti – non può mancare il panettone, da servire

semplice, in purezza o accompagnato da creme al mascarpone.

Tra i più gettonati di Roma c'è quello di Roscioli: classico, pere e cioccolato, albicocche e caramello o ancora con mela, uvetta e cannella, ai tre cioccolati, amarena e cioccolato bianco o solo con uvetta. Una buona notizia: c'è anche la versione senza lattosio, per chi ha esigenze di tipo alimentare. Gli ingredienti sono semplici: gli aromi sono stati



▲ **Tradizione** Immane il panettone sulle tavole natalizie

banditi e gli unici odori che sviluppa il panettone deriva dall'incontro del lievito madre – monitorato e tenuto attivo tutto l'anno – con gli oli essenziali dei canditi e col cioccolato. Poi farina, pasta acida, scorza d'arancia, vaniglia e burro francese fanno il resto.

Tra i più famosi c'è anche quello di Casa Manfredi: classico, albicocca e gianduia, con cacao e cioccolato o con pera e fondente

al 64%. Per la pizzeria romana La Differenza ha realizzato anche un panettone al gusto strudel.

Tra le novità dell'anno c'è il panettone di Bap, caffetteria con cucina vicino piazza Fiume: impasto aromatizzato allo zafferano e cioccolato bianco all'interno. Chi ama il gelato può scegliere il panettone de I Mannari, ripieno di semifreddo, oppure quello di Fatamorgana, peraltro senza glutine: tra le varie versioni ce n'è una farcita con crostata di ricotta e visciole e, appunto, gelato. In via del Mascherino c'è lo showroom di Vizio, con varianti al pistacchio, al marron glacé con meringhe, all'albicocca glassato al cioccolato bianco e al fondente.

Dal mondo della ristorazione arriva il lievito «Spaziale» di Sarah Cicolini (SantoPalato), che porta anche la firma di Giovanni Giberti di Pavè, in Lombardia: al-

Al forno, in pizzeria o a cura degli chef dei grandi alberghi i prodotti più artigianali con i sapori più nuovi Visciole o cacao

bicocca, limone candito e fava Tonka per un ponte immaginario a unire Milano e Roma.

Dai forni delle pizzerie arrivano altre specialità. Luca Pezzetta (Clementina) e Pier Daniele Seu (Seu Pizza Illuminati e Tac) hanno realizzato un panettone insieme, realizzato con lievito madre, mandorle di Maccarese, mela annurca candita, composta di mele, arancia e uvetta. Il packaging è coloratissimo e da un lato riporta le caricature dei due pizzaioli. Chi arriva a Roma all'ultimo minuto, col treno, può fermarsi a prenderne uno al Mercato Centrale o da Eatly a Ostiense.

Tanti i panettoni prodotti dalle cucine degli hotel. The Rome Edition ne propone tre varianti: classico, mela e cannella e cioccolato e amarena. Dallo chef Salvatore Bianco de La Terrazza, all'interno dell'hotel Eden, ne arriva uno tradizionale con canditi artigianali e impreziosito dall'acqua di rose e visciole. Bello anche da regalare, grazie a una scatola fiorata. Dal Rome Cavalieri quello di Dario Nuti: tradizionale, profumato, da acquistare in hotel fermandosi per un aperitivo realizzato dal bar manager Angelo Severini. Che per le feste realizza il Noel Royal: il drink coi glitter (edibili) che rende le foto perfette per i social.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CHE BELLA SORPRESA!
In Abruzzo c'è molto più di quello che immagini.

Le montagne abruzzesi sono un vero paradiso per gli amanti della neve e degli sport invernali. Con oltre 500 chilometri di piste, un'efficiente e moderna rete di impianti, panorami mozzafiato dalle vette degli Appennini al mare, borghi incantati e sapori indimenticabili, l'inverno in Abruzzo è un'esperienza da vivere da cima a fondo.

abruzzoturismo.it

FSC
Intervento cofinanziato con fondi FSC ex POR FESR 2014-2020 - asse I, azione 4-B3
made in nature. made in Italy

tigre
supermercato

ROMA
Via Fumaroli



DAL **19** AL **31**
DICEMBRE 2024

 @oasitigre

 @oasi_tigre

19 dicembre
**GRANDE
APERTURA!**



Vieni a scoprire il mondo
di qualità e convenienza
firmato Tigre!

GRANDI
MARCHE
IN

**SOTTO
COSTO**

LA POLEMICA

Torre bianca al Celio la soprintendenza frena “Mai autorizzata”

di Marina de Gbantuz Cubbe

La Soprintendenza Speciale punta il dito contro l'antenna telefonica calata di notte sul tetto del palazzo in via dei Querceti 24 a due passi dal Colosseo e che ormai è stata denominata “la torre bianca” del Celio. «L'antenna è stata costruita in un'area molto delicata dal punto di vista storico artistico come il Celio, in prossimità del complesso medioevale della Basilica dei Santi Quattro Coronati. Per ogni intervento che ricade in quest'area è necessario il parere della Soprintendenza».

Significa che, a prescindere dalla conferenza dei servizi e dai garbugli burocratici che ne sono derivati, l'organo periferico del ministero della Cultura ha intenzione di emettere un parere che, con ogni probabilità, sarà negativo. Non si tratta di una presa di posizione a priori (anzi, in questo caso a posteriori), ma di rispettare i vincoli che sono presenti a due passi dal palazzo che ospita l'antenna.

Di fronte il civico 24 di via dei Querceti, si trova infatti il già citato monastero ed esiste ovviamente un vincolo che lo tutela. Per questo il parere della Soprintendenza Speciale non può che essere negativo.

Gli uffici indagano e si profila un parere negativo per il ripetitore Mistero sulla pec inviata dal Campidoglio

Ma non è finita qui: perché i pareri possono essere di due tipi, vincolante oppure consultivo. Questo dipende dal tipo di tutela che insiste sulla Basilica ed è proprio su questo che si stanno concentrando le ricerche della Soprintendenza Speciale. Perché bisogna capire se oltre al monastero medioevale, la tutela comprende anche la cosiddetta “area di rispetto”, ovvero la zona tutt'intorno la Basilica. Se così fosse, visto che l'antenna si trova a una decina di metri di distanza dal monastero, il parere negativo della Soprintendenza sarebbe vincolante.

Nel caso in cui, invece, la tutela sia limitata al solo monastero, l'organo del ministero potrebbe dare

un parere solo consultivo, lasciando che il Comune scelga il da farsi.

Intanto, dopo la denuncia di *Repubblica*, anche la politica si è mossa: il co-portavoce di Alleanza Verdi Sinistra Angelo Bonelli presenterà «un esposto per fare piena luce su questa vicenda e chiedere l'intervento immediato delle autorità competenti. Ogni volta ci scontriamo con la stessa storia: procedure confuse, enti che non comunicano, pareri mancanti e nessuna trasparenza. Questo pasticcio amministrativo non può diventare la norma, soprattutto quando si tratta di tutelare un luogo simbolo come il Colosseo».

Anche Riccardo Corbucci e Tommaso Amodeo, presidenti della commissione Roma Capitale e della commissione Urbanistica, hanno chiesto «al sindaco Gualtieri, al capo di Gabinetto, agli assessori competenti e alla Sovrintendenza di verificare che tutti i passaggi siano stati rispettati». I residenti del Celio, intanto, non si arrendono: «Il ripetitore offende il paesaggio, stiamo valutando la regolarità delle procedure e le eventuali mancanze dei permessi», avvisa Paolo Gelsomini presidente di Progetto Celio.

Le procedure, in effetti, al momento somigliano più che altro al classico groviglio burocratico. La



Il traliccio

Il ripetitore spuntato tra i tetti del Celio vicino alla Basilica dei Santi Quattro Coronati

Soprintendenza Speciale, ieri ha detto anche che «non è giunta alcuna richiesta di autorizzazione». Eppure la pec inviata dal dipartimento Urbanistica del Comune c'è, ed è datata 11 dicembre 2023. Ma siccome la Soprintendenza non la trova, il mistero rimane: non si sa che fine abbia fatto una volta arrivata.

Comunque sia, la torre bianca definita dai più un “obbrobrio”, è lì che svetta in cima al palazzo. Oltre a essere un colpo nell'occhio accanto alle mura medioevali della Basilica, finché rimane sul terrazzo del condominio rappresenta anche un precedente pericoloso. Il simbolo che anche nel sito Unesco, in fondo, tutto è possibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bonelli di Avs preannuncia un esposto Chiesto l'intervento del sindaco

Scuola

Occupazione al liceo Virgilio “Danni per 60 mila euro”

di Valentina Lupia

Danni per 60mila euro. I tecnici di Città metropolitana hanno finito di fare i sopralluoghi al liceo Virgilio, rimasto occupato per 12 giorni. Nella relazione, corredata con diverse foto, si leggono nel dettaglio tutti i problemi sui quali si dovrà intervenire.

Quelli principali, «derivanti da manomissioni e sabotaggio», riguardano gli impianti, in primis quello anti-intrusione. Per ripristinare quello antincendio, che secondo gli studenti era rotto già da prima dell'occupazione, bisognerà mettere mano sulle porte Rei, i «magneti e i blocchetti comprensivi di maniglie e maniglioni antipánico», più alcuni vetri «safe Crash, evac ed estintori». Per quello elettrico si dovranno riparare «lampade di emergenza e lampade bandiera». Totale stimato: 32 mila euro. A questi si aggiungono «danni di diversa natura».

Ma anche in questo caso gli occupanti hanno pronto un dossier con fotografie realizzate prima dell'occupazione, per scagionarsi nel caso in cui quest'anno – come successo lo scorso – vengano chiamati a risarcire le riparazioni. Per «tinteggiature, piccola e grande revisione di infissi interni e riprese murarie sono preventivati 28mila euro». Per un to-



▲ Aule a pezzi Arredi danneggiati al liceo “Virgilio”

tales di 60. A questi ne vanno aggiunti altri, già pagati dalla scuola «per il ripristino del funzionamento dei servizi igienici con l'ausilio dell'autospurgo» e per la pulizia straordinaria.

Chi dovrà pagare questi fondi è tutto da vedere. Di base toccherebbe all'ex Provincia, l'ente proprietario. «I ragazzi hanno il sacrosanto diritto di manifestare civilmente per le loro battaglie, ma atteggiamenti che portano a danneggiare gli spazi non fanno che ricadere sui ragazzi stessi, perché ora questa somma dovremo sottrarla ad altre scuole che ne avevano urgentemente biso-

gno», dice dispiaciuto il consigliere di Città metropolitana Daniele Parrucci, delegato del sindaco Roberto Gualtieri all'edilizia scolastica. Tuttavia – e questo potrebbe essere deciso nel consiglio d'istituto che si terrà oggi – la scuola potrebbe imputare queste spese agli occupanti. Non sarebbe la prima volta: l'anno scorso, oltre alle sanzioni disciplinari, gli studenti che avevano dichiarato di aver partecipato alla mobilitazione erano stati chiamati a risarcire i danni con 20 euro. L'aria è tesa dai primi giorni dell'occupazione e i toni non accennano a smorzarsi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

oggi puoi studiare marketing

ma anche

potenziarlo con l'AI



time to be you
time to be IULM università iulm

ASSISTENZA ▶ LA COOPERATIVA DI PINEROLO OFFRE DA 35 ANNI SERVIZI PER LE FASCE PIÙ DEBOLI DEL TERRITORIO CON EDUCATORI SPECIALIZZATI E UNA VOCAZIONE PER DISABILI E ANZIANI

Coesa, un impegno dalla parte delle comunità

Per il suo significativo contributo al miglioramento della qualità della vita della collettività e per il costante impegno nella promozione dell'inclusione sociale e della solidarietà collettiva, la Cooperativa Coesa di Pinerolo è stata insignita del riconoscimento "Cavaliere e Ambasciatore del Bene 2024". Lo scorso 11 dicembre, durante la cerimonia "Premio Maxima Laude - 100 Enti Associazioni Cavalieri del Bene" che si è tenuta in Campidoglio a Roma, il Presidente di Coesa, Daniele Alberti, ha rappresentato una comunità lavorativa di circa 400 persone che ogni giorno si adopera con determinazione per realizzare il motto "Operiamo nell'interesse generale della Comunità".



LA SEDE PRINCIPALE DI COESA SI TROVA IN UNA PALAZZINA LIBERTY SITUATA IN UNA DELLE PIAZZE CENTRALI DI PINEROLO. LA STRUTTURA, SU DUE PIANI, OSPITA UFFICI E UNA SALA CONFERENZE DA 70 POSTI

TRENTACINQUE ANNI DI IMPEGNI

«Per noi rappresenta un traguardo importante e allo stesso tempo un punto di inizio», sottolinea l'Amministratore Delegato Roberto Caggiano sintetizzando il pensiero dei membri del Cda di Coesa: il presidente Alberti, Veronica Finocchio, Ilda Curti, Francesca Bruno Franco e il vicepresidente Francesco Nastasi, che ha raccolto il testimone da Mario Ferraioli, un membro storico di Coesa che, aggiunge Caggiano, «continua ad accompagnarci nel nostro percorso avvicinandosi alla pensione, dopo 35 anni di onorato servizio». Trentacinque sono gli anni trascorsi dalla fondazione di Coesa, nata come una piccola realtà per volere dell'attuale direttore della Caritas di Pinerolo,



I RAGAZZI DI UNA COMUNITÀ DI COESA DURANTE UNA GITA AL LAGO



IL PRESIDENTE DANIELE ALBERTI MENTRE RITIRA LA MEDAGLIA "CAVALIERI E AMBASCIATORI DEL BENE"



lo, l'educatore Rocco Nastasi, e oggi cresciuta fino ad avere circa 400 dipendenti e un fatturato di 10 milioni. Nonostante le mutate dimensioni, una costante ha contraddistinto la storia di Coesa: «Ci teniamo molto al concetto di territorialità - spiega Caggiano - la nostra è una cooperativa che lavora a Pinerolo, una realtà di 45mila abitanti, e nella prima cintura di Torino. Siamo convinti che le cooperative sociali debbano occuparsi di garantire il benessere delle comunità nelle quali operano, senza perdere mai di vista questo obiettivo». Uno dei risultati tangibili di questo impegno ultratrentennale è il passaggio "dall'altra parte" di quelli che un tempo erano i minori in situazioni di disagio: molti di loro oggi lavorano con profitto, per sé stessi e per la col-

lettività, come dipendenti di Coesa dopo aver partecipato a programmi di sviluppo dell'autonomia.

DALLA PARTE DEI PIÙ FRAGILI

Le attività della cooperativa comprendono servizi rivolti alle persone con disabilità e persone con problemi psichiatrici, con alloggi dedicati a disabili gravi gestiti da operatori h 24, comunità alloggio per disabili meno gravi, con attività aperte sul territorio, e gruppi appartamenti da cinque posti letto, con gli educatori presenti durante la giornata. «Una sorta di convivenza guidata - sottolinea Caggiano - che consente a queste persone di seguire un progetto di autonomia sotto il controllo dell'operatore». A queste strutture si aggiungono i centri diurni per utenti disabili dai 15 anni in su, i servizi per l'infanzia, i servizi per disabili all'interno delle scuole e anche una casa di riposo a Bibiana. «Quasi tutti gli immobili sono di nostra proprietà - aggiunge l'Amministratore Delegato - e questo ci permette di garantire un elevato livello di servizio nel rispetto del nostro slogan: "Operiamo nell'interesse generale della Comunità"».

L'ATTENZIONE AL WELFARE

Importante l'attenzione di Coesa anche ai propri dipendenti, che si dedicano ai più deboli con dedizione e professionalità: «Abbiamo un welfare aziendale molto sviluppato - spiega Caggiano - ci teniamo al benessere

dei nostri dipendenti, ai quali destiniamo anche delle borse di studio per mandare i figli all'università». E negli atenei Coesa si presenta anche per tenere delle lezioni ai futuri lavoratori su che cosa significa lavorare nel sociale. La sfida è infatti anche quella di affrontare le difficoltà quotidiane, sia quelle legate al rapporto con gli assistiti, sia quelle che talvolta riguardano la rete dei servizi alla persona e alcune rigidità che impediscono ai cittadini di conoscere o di usufruire dei servizi. «Il Covid - conclude Caggiano - ha messo in luce le precarietà del nostro sistema socioassistenziale, fare qualcosa di buono per i cittadini è la risposta migliore».

Per informazioni
coesa.coop



ROBERTO CAGGIANO, AD DI COESA



I RAGAZZI DI UNA COMUNITÀ DI COESA IN UNA PASSEGGIATA IN CAMPAGNA



I RAGAZZI DI UN GRUPPO APPARTAMENTO DI COESA IMPEGNATI IN UNA GITA IN MONTAGNA



I BAMBINI DI UN ASILO NIDO DI COESA A UNO SPETTACOLO DI MARIONETTE



I RAGAZZI DI UNA COMUNITÀ DI COESA DURANTE IL SOGGIORNO ESTIVO AL MARE. COESA È PROPRIETARIA DI UNA CASA A CERIALLE (LIGURIA), MESSA A DISPOSIZIONE DEI SERVIZI PER DISABILI



I RAGAZZI DI UNA COMUNITÀ DI COESA DURANTE L'ATTIVITÀ DI PET THERAPY

OSTIA

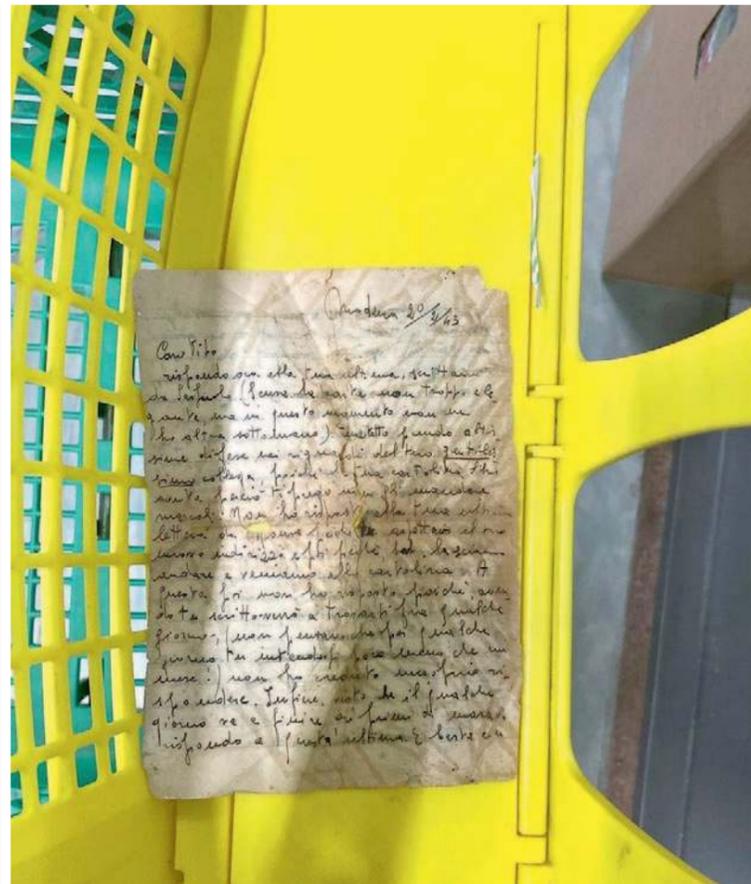
“Tito, ti aspetto qui a Modena” La lettera d’amore del ’43 nel carrello

Il foglio ingiallito ritrovato da una donna e dalla figlia mentre facevano la spesa al supermercato “Vorremmo restituirlo ai proprietari”

di Salvatore Giuffrida

Sembrava un foglietto di carta qualsiasi, strappato da un quaderno e caduto dalla tasca di qualcuno nella fretta di tornare a casa dopo la spesa: logorato dal tempo ma piegato con cura in quattro, era nell'angolo di un carrello della spesa all'ingresso del supermercato Effepiù di Ostia Nuova. A trovarlo, nel pomeriggio di martedì 10 dicembre, sono state Valentina, 36 anni, e la figlia: erano appena entrate nel supermercato per fare la spesa. Quando hanno preso il carrello si sono accorte del foglietto che a tutti era sembrato una cartaccia: poi l'hanno aperto, hanno cominciato a leggere non credevano ai loro occhi.

Quel foglietto è una lettera scritta a mano nel 20 febbraio 1943 da Luciana, una studentessa di Modena: il destinatario è Tito, forse il fidanzato, o un amico molto stretto. “Modena, 20 febbraio 1943”, si legge in alto a destra. Un foglio unico, scritto sul fronte e sul retro con calligrafia molto curata e fitta: si capisce che è una lettera importante. Valentina e la figlia la leggono tutta



▲ Il testo La lettera trovata nel carrello

d'un fiato fra gli scaffali del supermercato: alla fine Luciana conclude dicendosi d'accordo all'arrivo di Tito da lei a Modena. È l'annuncio di una nuova vita in tempo di piena guerra mondiale.

“Caro Tito, rispondo alla tua ultima. Scusa la carta poco elegante, in

questo momento non ne ho altra”, inizia la lettera. Erano tempi duri. La campagna di Russia era finita con la disfatta di Stalingrado, mentre in Africa gli Alleati si apprestavano a cacciare l'esercito italiano e quello tedesco per poi sbarcare in Sicilia. Erano gli ultimi mesi del re-

L'accordo Nuovo lungomare piano da 24 milioni

Entro l'estate del 2027 un nuovo lungomare di Ostia, un Parco del Mare attrezzato con verde, aree fitness, sport, cultura, tempo libero, che cambierà completamente l'aspetto del mare di Roma, eliminando la grande strada a quattro corsie e recuperando l'ambiente dunale. È il contenuto della convenzione tra Roma Capitale e Regione Lazio firmata stamattina in Campidoglio tra il sindaco Roberto Gualtieri e il governatore del Lazio, Francesco Rocca alla presenza della vicepresidente della Regione con delega allo Sviluppo economico, Roberta Angelilli, l'assessore all'Urbanistica capitolino, Maurizio Velocchia, e il presidente del Municipio X, Mario Falconi. A finanziare l'opera saranno i fondi europei per un investimento totale da 24 milioni di euro.

che il qualche giorno va a finire ai primi di marzo rispondo a quest'ultima. Ma basta con risposte e lettere e cartoline”.

La lettera entra nel vivo quando la donna rivela a Tito che il padre è tornato a casa mentre Alberto (probabilmente il fratello) ancora no. È presumibile pensare che entrambi fossero sul fronte russo: a febbraio '43 i soldati italiani erano in ritirata, e alcuni avevano già fatto ritorno in Italia. “Finalmente mio padre da 7 giorni è con noi. Puoi immaginare la mia gioia e sarà completa quando anche Alberto sarà qui. Ma per ora non viviamo che di speranza”.

Poi Luciana passa a toni più confidenziali: “Come ti va la vita? Che ne dici dell'inverno di Modena e di tutta questa neve? Io sto tutto il giorno in casa vicino alla stufa e a studiare naturalmente!”. Infine la notizia: Tito sta per trasferirsi da Roma a Modena. “D'accordo per la tua venuta a Modena per i primi di marzo salvo imprevisti, perché con mio papà di imprevisti del genere ne succedono più di uno ad ogni modo ti terrò informato. Tanti auguri per la tua nuova vita”.

Valentina, laureata in Antropologia culturale, ha chiesto informazioni sulla lettera ai dipendenti del supermercato, ma nessuno ne sapeva niente. Ha chiesto anche sui social, ma nessuno finora ha risposto. “Mi piacerebbe ritrovare il proprietario e restituirgli questo bellissimo ricordo. Sicuramente è caduta dalla tasca o dal portafogli di qualcuno che teneva molto a questa lettera, per portarla sempre con sé”.

La polemica

Tony Effe, i manager a Gualtieri “Lo stop allo show di Capodanno è un danno d'immagine”

di Lorenzo d'Albergo

Un'ora, poco più, e lo show di Tony Effe al Capodanno di Roma sarebbe finito tra i fuochi d'artificio del Circo Massimo. Brindisi e poi tutti a casa con Sesso e samba a ronzare ancora nelle orecchie. Ma lo stop del Campidoglio, innescato dalla battaglia avviata dalle donne del Pd capitolino contro i testi sessisti del trapper, ha cambiato il cartellone del 31 dicembre. E ora la telenovela che per protagonista ha l'ex membro della Dark Polo Gang rischia il cambio di location: dal palco al tribunale.

Se il cantante si è chiuso nel silenzio, social inclusi, a farsi sentire ieri sono stati i manager. Nota secca per commentare il dietrofront del sindaco Roberto Gualtieri su Tony Effe, presentato come super ospite di Capodanno alla stampa con tanto di video in cui lanciava l'appuntamento gratuito di fine anno. «Appare evidente il danno di immagine subito dall'artista», scrivono Vivo Concerti e Friends & Partners. E ancora: «Riservandosi ogni ulteriore riflessione, è innegabile che questa vicenda abbia esposto Tony Effe a una forte pressione mediatica, ri-

Continua la telenovela del concertone al Circo Massimo Per sostituire il trapper due donne sul palco

► Divo

Tony Effe ovvero Niccolò Rapisarda, 33 anni: era stato invitato al concerto di Capodanno

schiano di comprometterne la carriera di uno degli artisti più rilevanti di questo 2024». Tanto più che all'orizzonte c'è Sanremo.

Carlo Conti, conduttore e direttore artistico del Festival, ieri ha difeso così la decisione di invitare il trapper all'Ariston: «Il mio compito è selezionare

canzoni. Non ci sono testi sessisti. Tony Effe stupirà tutti. Ne parleremo a febbraio».

L'orizzonte del Campidoglio è invece molto più breve. Dopo «l'errore di valutazione» ammesso da Gualtieri, bisogna sostituire subito il trapper. Il tempo stringe. E dire che il nome di Tony Effe era sul tavolo da fine

gime di Mussolini: a luglio sarebbe stato sfiduciato e imprigionato.

Luciana avvia la lettera con un velato rimprovero a Tito. “Avendo tu scritto che verrai a trovarmi fra qualche giorno non pensavo che intendessi poco meno di un mese”. Poi però la donna ci ripensa: “Visto



ad Azione.

E ora? La trattativa per rimpiazzarlo è aperta: mentre Tony Effe si prepara al Festival di Sanremo e all'annuncio delle date del suo tour estivo - occhio al possibile maxi show allo stadio Olimpico - è caccia al sostituto. O meglio, alle sostitute. Al Circo Massimo dovrebbero esserci due donne. Da convincere, perché a nessuno piace essere trattato come ruota di scorta. Tanto più finendo immeritabilmente al centro di una polemica in cui non si ha parte in causa.

Ma il Campidoglio ci proverà comunque. Confermata la partecipazione all'evento di Mahmood e Mara Sattei, non resta che individuare i nomi delle due donne che dovrebbero completare il cartellone del Circo Massimo. Una mossa per chiudere definitivamente la polemica di Capodanno evitando altri veleni. E magari pure la causa di cui si legge tra le righe della nota dei promoter. Sono gli stessi che già oggi dovrebbero fornire al Comune le alternative al trapper finito nella bufera: dalle parti di palazzo Senatorio la speranza è chiudere la questione Tony Effe con una stretta di mano. Lontano da un'aula di tribunale.

BRESCIA > L'IMPEGNO DELLE "ZIE" E DEGLI "ZII" DELL'ASSOCIAZIONE CHE SI PRENDE CURA DI NEONATI NON RICONOSCIUTI ALLA NASCITA E DI MINORI IN SITUAZIONI DI DIFFICOLTÀ

«Accudiamo i bambini senza una famiglia»

Quando si parla di amore incondizionato, pochi esempi possono essere intensi come quello incarnato dall'associazione "I Bambini Dharma ODV". Fondata nel 2011 da Giovanna Castelli, oggi Presidente, questa organizzazione rappresenta un faro di speranza per i bambini ospedalizzati a Brescia, in particolare presso la ASST Spedali Civili e Fondazione Poliambulanza. Dalla sua nascita, il progetto si è evoluto, trasformandosi in una comunità di volontari che si occupa di offrire amore, assistenza e sostegno ai bambini abbandonati, non riconosciuti alla nascita o provenienti da situazioni familiari difficili, garantendo loro cure, affetto e la possibilità di un futuro migliore attraverso progetti dedicati e il coinvolgimento di volontari formati e motivati. «Ho avuto il privilegio di crescere insieme a questi bambini», racconta Giovanna Castelli. «All'epoca ero un'operatrice di supporto nel reparto di Neonatologia e, grazie a questa esperienza, ho potuto dedicare tempo ed energie a chi non aveva nessuno». Quella che era iniziata come un'azione personale si è presto trasformata in una missione collettiva. I volontari, amorevolmente chiamati "zii" e "zie", ricevono una formazione rigorosa per assistere i piccoli degenti: «Non siamo semplici operatori. Ogni nostra azione nasce dal cuore e dal desiderio di essere la famiglia che questi bambini non hanno», spiega Castelli.

UNA SFIDA DIFFICILE

Castelli racconta anche del peso psicologico che i volontari devono affrontare: «Accudire un bambino sapendo che prima o poi lo lasceremo è una delle sfide più difficili. Ma ciò che conta è che, anche per un breve tratto, abbiamo avuto qualcuno che li ha amati profondamente». I volontari ricevono una formazione completa che include sup-

porto psicologico, lezioni su procedure ospedaliere e gestione delle emozioni. «Non si tratta solo di seguire protocolli. Ogni volontario deve essere emotivamente pronto a donare amore incondizionato e gestire il distacco». Un episodio che testimonia la dedizione assoluta del team è il viaggio a Roma per seguire un bambino gravemente malato. «Abbiamo affittato una stanza vicino all'ospedale e ci siamo alternati per assisterlo giorno e notte», racconta Castelli. «Era la nostra missione: quel bambino non poteva essere lasciato solo. Quando sei lì, smetti di essere un volontario: diventi la sua famiglia». Giovanna Castelli ricorda un episodio particolarmente toccante: «Un giorno arrivò un bambino abbandonato. I carabinieri lo portarono d'urgenza in ospedale e da quel momento abbiamo ricevuto l'incarico dal servizio sociale interno all'ospedale per attivare un'assistenza H24: per mesi è stato accudito dai nostri volontari con amore e dedizione. Alla fine, una famiglia meravigliosa ha potuto adottarlo. Quel bambino ha trovato una nuova vita».

PROGETTI CHE CREANO FUTURO

Uno degli aspetti più intensi è il percorso che porta all'adozione. «Quando un bambino viene adottato, ci accertiamo che la nuova famiglia riceva non solo un bambino, ma anche una storia da cui partire», spiega Castelli. Questo significa consegnare alla famiglia non solo la piccola valigia simbolica, ma anche un diario pieno di ricordi, abitudini e dettagli intimi del bambino. «È fonda-

**La presidente Castelli:
«Quando vengono adottati
ci assicuriamo che i genitori
ricevano anche una storia»**



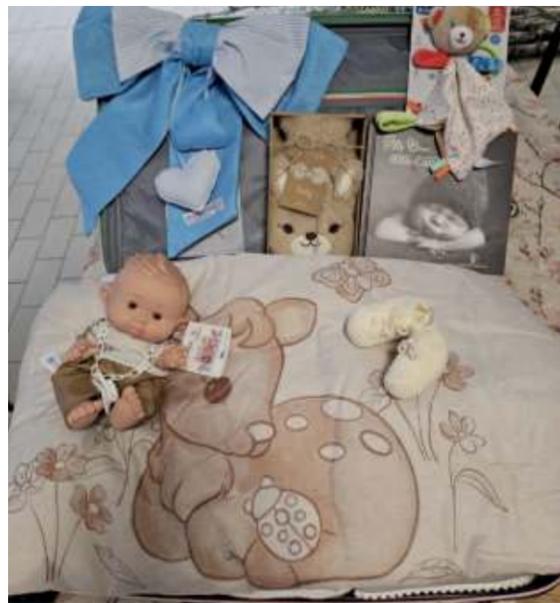
GIOVANNA CASTELLI, FONDATRICE E PRESIDENTE DELLA ODV



ALCUNE VOLONTARIE CON LA PRESIDENTE



I VOLONTARI ROBERTO CAPO E PAOLA LONGHI, RISPETTIVAMENTE AUTORE E ILLUSTRATRICE DEL LIBRO "NONNO BASTIANO DIVENTA ZIO DHARMA"



L'IMPEGNO DELL'ASSOCIAZIONE COMPRENDE L'OFFERTA DI ALLOGGI GRATUITI PER CHI DEVE ASSISTERE UN FIGLIO MALATO

mentale che sappiano che il loro bambino è stato amato e accudito dal primo giorno». Da questo intento, nasce il progetto "La Valigia". Ogni bambino non riconosciuto alla nascita riceve un piccolo "bagaglio" che custodisce vestiti, giocattoli e un prezioso diario, scritto dai volontari. «In quelle pagine annotiamo i primi sorrisi, i progressi, le emozioni vissute insieme. È la memoria del loro inizio di vita, che consegniamo alla nuova famiglia quando lasciano l'ospedale», racconta Castelli. Il diario include dettagli importanti: il modo in cui il bambino si addormenta, le sue preferenze, i momenti più significativi della sua permanenza in ospedale. «Non è solo un ricordo, è un ponte per il futuro, un filo che lega i primi momenti del bambino a una nuova vita piena di promesse». Il Guscio è un altro progetto fondamentale, pensato per trasformare l'ambiente ospedaliero in un luogo accogliente. «Prepariamo lettini con lenzuola colorate, portiamo carillon e copertine vivaci per dare conforto ai bambini», spiega Castelli. «Vogliamo che quei piccoli non si sentano mai soli. Anche un dettaglio come una copertina allegra può fare una grande differenza». L'iniziativa include anche la creazione dello "Spazio Incontro", un ambiente intimo dove i bambini possono incontrare per la prima volta le loro famiglie adottive o affidatarie. «Lo spazio è progettato per creare un ambiente protetto e sereno, dove i bambini possono sentire calore e affetto nonostante il contesto medico in cui si trovano».

UN SOSTEGNO A 360 GRADI

L'impegno dell'associazione non si esaurisce con la degenza ospedaliera. Progetti come "L'Abbraccio di Gio" offrono alloggi gratuiti alle famiglie che devono rimanere vicine ai propri figli malati, evitando che la malattia distrugga anche la stabilità familiare. «Abbiamo visto famiglie perdere tut-

to per poter stare accanto ai propri figli», confida Castelli. «Abbiamo deciso di intervenire offrendo due appartamenti completamente attrezzati». E sono tante le situazioni che l'associazione ha dovuto fronteggiare. «In più occasioni abbiamo assistito famiglie con bambini gravemente malati. Abbiamo offerto loro un alloggio gratuito, sostenendole anche emotivamente nei momenti più complicati». L'associazione spesso si trova a dover fronteggiare situazioni dolorose, rese ancora più difficili perché riguardano bambini piccoli, spesso piccolissimi. Sempre nell'ambito della cura "il Guscio", I Bambini Dharma ODV porta avanti con la Fondazione Poliambulanza lo "Spazio Incontro" per le famiglie che ricevono una diagnosi infausta del feto e scelgono di procedere con le cure palliative perinatali. «Anche quando non c'è speranza di guarigione, c'è sempre spazio per un abbraccio, una carezza, un gesto di conforto», sottolinea Castelli.

SOGNI CHE CRESCONO

L'ultimo ambizioso progetto in cantiere è La Bussola Magica, una casa di accoglienza per bambini soli o in attesa di affido. «Sarà un luogo dove le risate dei bambini si mescoleranno al profumo dei biscotti appena sfornati», immagina Castelli. Il viaggio de I Bambini Dharma continua, alimentato dalla dedizione di chi crede nel potere trasformativo dell'amore. Come dice Giovanna Castelli: «Non c'è nulla di più importante che sapere che quei bambini, anche se per un breve tratto, hanno avuto qualcuno che li ha amati profondamente. Ringraziamo anticipatamente i futuri sostenitori in attesa che la Bussola Magica diventi una realtà di aiuto per molti bimbi a venire».

Per informazioni
ibambinidharma.it

Roma *Spettacoli*

Teatro di Roma

Maurizio Roi direttore generale

di Marina de Ghantuz Cubbe

Dopo una lunga attesa, ieri è arrivata la nomina del nuovo direttore generale del Teatro di Roma: a guidare Argentina, India, Torlonia e in futuro anche il Valle è Maurizio Roi.

Manager esperto di economia della cultura, ha 66 anni e viene dalla provincia di Ravenna (è stato due volte sindaco della sua città natale, Lugo di Romagna con il Pds e poi con i Ds). Presidente di ATER - Associazione



▲ Manager Maurizio Roi

Teatrale Emilia Romagna (dal 1996 al 2015), è stato presidente esecutivo e successivamente di Sovrintendente della Fondazione Arturo Toscanini di Parma (dal 2006 al 2013),

di cui ha risanato la situazione economico-finanziaria. Dal 2014 al 2019 è poi Sovrintendente della Fondazione Teatro Carlo Felice di Genova. Ha anche contribuito alla realizzazione di norme e regolamenti dello spettacolo italiano, tra cui la cosiddetta Legge Bray e attualmente è Direttore del Leric Music Festival.

Nominato dal Cda su proposta del presidente Francesco Siciliano, arriva a Roma per «pre-disporre piani di bilancio e di budget secondo la sostenibilità economica e finanziaria, adempiendo agli obblighi contabili e provvedendo alla gestione del personale amministrativo», spiegano dal Teatro di Roma.

Ma la sua figura ha anche un valore politico: un bilanciamento all'interno della governance del Teatro di Roma dopo che, ormai un anno fa, era stato nominato senza il consenso del Comune Luca De Fusco che ora è automaticamente il direttore artistico del Teatro di Roma.



Auditorium Parco della Musica



▲ Giornalista tv Riccardo Iacona e, accanto, l'ensemble Icarus insieme stasera al Parco della Musica

Riccardo Iacona “Una performance in musica sul giornalismo d'inchiesta”

Si chiama Voci vicine 2.0, Passione in 4 quadri per giornalista narrante, video ensemble e elettronica, lo ha composto Fabio Cifariello Ciardi e approda stasera al Parco della Musica, tassello del cartellone “politico” del festival Nuova Consonanza 2024. Cifariello Ciardi, che sa miscelare tecniche tradizionali e elettronica con creatività, ha creato questa sorta di rappresentazione teatrale di un servizio televisivo di approfondimento circa 10 anni fa, e lo ripropone oggi in una versione nuova: la musica è suonata dall'ensemble Icarus/ Cantus diretto da Tonino Battista e la voce è di Riccardo Iacona, tra i migliori portabandiera del giornalismo televisivo d'inchiesta.

Come ha accolto questa proposta che la trasporta dalla TV sulla scena musicale contemporanea?

«Come il nettare per l'ape: non conoscevo la musica di Cifariello Ciardi e mi ha attratto il contesto teatrale, così simile al lavoro che faccio dal 1989. Soprattutto mi convince l'uso delle voci perché penso che lo scopo del lavoro giornalistico televisivo sia dar voce a

“Voci vicine 2.0 - Passione in 4 quadri” composto da Fabio Cifariello Ciardi in scena stasera per Nuova Consonanza con l'ensemble Icarus

di Andrea Penna

chi è fuori dallo schermo. I temi scelti dal compositore sono tutti centrali: cambiamento climatico, lavoro, tasse, disagio e frustrazione di chi non si sente rappresentato politicamente».

Che rapporto ha con la musica?

«Sono cresciuto con Emerson Lake & Palmer ma resto onnivoro e infatti sono molto curioso di sentire come la musica interagirà con le voci sugli schermi e con il mio contributo sul palco».

Nel suo lavoro impostazione fisica e vocale hanno una valenza teatrale?

«La stessa trasmissione televisiva è una rappresentazione teatrale: in Presa diretta si accende la luce e sono in uno spazio nero, accanto ai ledwall, davanti al pubblico. Anche il modo di raccontare, i tempi e le intonazioni sfruttano formule teatrali per arrivare meglio a chi ci guarda e ascolta. Utilizziamo anche delle musiche originali per corredare i servizi. Stasera però è diverso: Voci vicine 2.0 per me è un'occasione formativa perché mi sento parte di un momento di condivisione, direi di traslazione: un passaggio, uno scambio realizzato in diretta con il pubblico in modo non unidirezionale».

La musica come rito collettivo allora resiste alla potente tendenza a isolarsi, ciascuno con cuffie e telefonino?

«Se qualcosa può salvarci è proprio la musica. Perfino una kermesse canora come il festival di Sanremo può scatenare i ragazzi, che imparano le canzoni, cantano insieme. E nonostante gli smartphone, i concerti di ogni genere sono pieni, è un segnale». Parco della Musica, Teatro Studio Borgna, Largo L.Berio, ore 21. biglietti nuovaconsonanza.it

Istituto per la grafica

Viaggio d'arte da Klimt a Kentrige

di Arianna Antoniutti

Incisioni di William Blake e libri d'artista di Alighiero Boetti e Giuseppe Penone, disegni acquerellati di Duilio Cambellotti e fotografie di Ghitta Carell. La mostra «Acquisizioni. Da Parmigianino a Kentrige», fino al 23 marzo presso l'Istituto centrale per la grafica, presenta, come da titolo, un viaggio attraverso secoli, stili e tecniche. Cinquecento anni di storia dell'arte sono raccolti in sessanta opere, entrate recentemente a far parte delle collezioni dell'Istituto grazie al piano acquisti 2021-2024 del Ministero della Cultura. Si parte, cronologicamente, con un foglio di Parmigianino che presenta, al recto, la Dormizione e Assunzione della Vergine e, al verso, la Madonna in Gloria con il Bambino. Datato al 1526-27 il foglio rimanda agli anni romani del pittore. Non meno preziosa, è l'acquaforte di Umberto Boccioni, o la matita e tempera acquerellata di Schiele, «Nudo maschile seduto», unico disegno dell'artista presente nelle collezioni museali italiane. È invece la prima opera di Klimt a entrare nell'Istituto di Palazzo Poli, il disegno a matita «Mäda Primavera». Fra inediti e rari capolavori – il valore complessivo delle opere supera i tre milioni di euro – anche molte presenze di autori dei nostri giorni, come William Kentrige. Dell'artista sudafricano è in mostra il bozzetto, lungo oltre 11 metri, di «Triumphs & Laments», il fregio realizzato, nel 2016, sui muraglioni del Tevere.

Istituto centrale per la grafica, via Poli, 54, martedì – domenica 10-19, ingresso libero



▲ Le danaiidi Duilio Cambellotti

Umbria
Cuore verde d'Italia



**Umbria Jazz
Winter**

ORVIETO

28 dicembre 2024 - 1° gennaio 2025



umbriajazz.com



Becoming X Art+Sound Collective - Matheus Leite Silva

ONAOSI ▶ L'OPERA NAZIONALE ASSISTENZA ORFANI SANITARI ITALIANI HA SUBITO UNA TRASFORMAZIONE PROFONDA: DA UN MODELLO TRADIZIONALE A UNA STRUTTURA COMPLESSA

Il sostegno alle condizioni di fragilità cambia passo

L'Opera Nazionale Assistenza Orfani Sanitari Italiani (ONAOSI) rappresenta una realtà unica nel panorama del welfare italiano, un modello evoluto di sostegno che ha saputo adattarsi ai cambiamenti sociali, economici e culturali del nostro tempo. Con una storia che risale al 1874, l'Opera è nata per iniziativa di Luigi Casati, Carlo Ruata e Lorenzo Bruno con l'intento di assistere gli orfani dei sanitari, offrendo loro opportunità di istruzione e formazione per garantirne l'inserimento professionale e sociale. Da allora, l'ente ha subito una trasformazione profonda, passando da un modello tradizionale di assistenza a una struttura complessa e articolata che punta a rispondere a bisogni sempre più diversificati.

LE ATTIVITÀ

Oggi la Fondazione si distingue per un impegno ampio e diversificato, che va ben oltre il semplice supporto economico. Il cuore della missione rimane l'assistenza agli orfani dei sanitari, nonché ai figli dei sanitari inabili e i figli dei cosiddetti "trentennali", a cui vengono destinati in prestazioni dirette (accoglienza nei collegi e centri formativi), indirette (contributi in denaro) e servizi (case vacanza, stage studio in Italia e all'estero, Erasmus, ecc.) circa 24 milioni all'anno. Il raggio d'azione si è tuttavia ampliato, includendo i figli dei contribuenti in situazioni di fragilità e gli stessi sanitari in difficoltà. Questo ampliamento delle prestazioni è stato formalizzato attraverso una recente riforma statutaria, che ha ridefinito le finalità dell'ente per includere nuove categorie di beneficiari e nuove forme di supporto. Uno degli ambiti di intervento più significativi riguarda l'educazione e la formazione dei giovani. La Fondazione non si limita a erogare contributi economici ma investe in strutture ricettive e programmi educativi che promuovano la crescita personale e professionale dei ragazzi. Un esempio emblematico è il Collegio di Merito di Perugia, riconosciuto dal Ministero dell'Università, che offre percorsi formativi avanzati, includendo corsi di sviluppo delle competenze trasversali (soft skills), esperienze all'estero e stage in centri di ricerca di eccellenza. Questo approccio integrato mira a colmare il divario tra la formazione accademica tradizionale e le esigenze del mondo del lavoro, preparando i giovani ad affrontare le sfide di un mercato sempre più competitivo e in continua evoluzione.

NUOVE FORME DI SOSTEGNO

Accanto a queste iniziative, la Fondazione

Tra le prestazioni introdotte c'è il contributo dedicato alle famiglie con bimbi tra i 13 e i 48 mesi



IL DOTTOR AMEDEO BIANCO, PRESIDENTE DI ONAOSI



IL COLLEGIO UNICO DI MONTEBELLO, PERUGIA



IL CENTRO FORMATIVO ONAOSI DI MILANO

LA SEDE DELL'AMMINISTRAZIONE CENTRALE DI ONAOSI A PERUGIA



LA SAPIENZA COLLEGIO DI MERITO DI PERUGIA

ne ha sviluppato nuove forme di sostegno per i contribuenti in condizioni di vulnerabilità. Tra le prestazioni recentemente introdotte, spicca un contributo dedicato alle famiglie con bambini tra i 13 e i 48 mesi di vita, pensato per agevolare l'accesso a servizi educativi e assistenziali per l'infanzia. Particolare attenzione è riservata agli studenti con difficoltà di apprendimento o disturbi certificati come i DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) e l'ADHD (Attention Deficit Hyperactivity Disorder). Attraverso bandi specifici, l'ONAOSI si impegna a fornire supporto economico e servizi dedicati, con l'obiettivo di promuovere la piena realizzazione delle potenzialità di ogni studente. Questo approccio si fonda su una visione inclusiva e innovativa, che mira a trasformare il sostegno educativo in uno strumento di emancipazione e valorizzazione personale. La fragilità professionale e familiare dei contribuenti è un altro ambito cruciale di intervento. La Fondazione offre assistenza a sanitari contribuenti (medici, odontoiatri, veterinari e farmacisti) e famiglie con membri affetti da disabilità gravi o condizioni di non autosufficienza, riconosciute secondo le tabelle dell'INPS. Questo impegno si traduce in un supporto continuo, che accompagna i beneficiari mediamente fino ai 40 anni ma se diventano inabili a svolgere qualsiasi attività lavorativa, sono assistiti tutta la vita, durante e dopo ONAOSI. Tra i progetti più innovativi, spicca un servizio dedicato alle famiglie con figli affetti da disturbi dello spettro autistico, del neurosviluppo e disturbi del comportamento alimentare. L'obiettivo è creare un sistema di welfare di prossimità che risponda in modo mirato e tempestivo alle necessità delle famiglie. La riforma statutaria ha segnato un punto di svolta per l'ONAOSI, permettendo di ampliare ulteriormente il ventaglio di prestazioni e di affrontare nuove sfide. Questo processo di evoluzione ha rafforzato il ruolo della Fondazione come punto di riferimento per i sanitari e le loro famiglie, offrendo un sostegno che va oltre il semplice contributo economico per abbracciare una dimensione educativa, sociale e culturale. Ogni anno vengono pubblicati bandi dedicati a specifiche categorie di beneficiari, con l'intento di

rispondere alle esigenze concrete di una platea sempre più ampia e diversificata.

CONTRO OGNI VULNERABILITÀ

Un ulteriore segno della capacità dell'ONAOSI di adattarsi ai cambiamenti del contesto è rappresentato dalla crescente attenzione rivolta agli studenti universitari. Le strutture della Fondazione offrono ospitalità non solo agli orfani ma anche ai figli dei contribuenti, favorendo un'integrazione che arricchisce il percorso formativo di tutti i ragazzi. Attraverso programmi come i corsi Start&Go, le certificazioni linguistiche riconosciute dalla British Academy e le collaborazioni con enti internazionali come l'European University College Association, l'ONAOSI punta a formare cittadini consapevoli e preparati, capaci di affrontare le complessità del mondo moderno. L'impegno della Fondazione si estende anche al contrasto della vulnerabilità economica e sociale. Ogni anno vengono stanziati fondi significativi per sostenere le famiglie dei contribuenti in difficoltà, con particolare attenzione ai nuclei con figli in età scolare. Nel 2024, ad esempio, è stato destinato un budget di 2 milioni di euro per finanziare sei bandi dedicati a diverse tipologie di fragilità, consolidando l'impegno della Fondazione verso una maggiore inclusività. L'ONAOSI rappresenta oggi un esempio virtuoso di come un'istituzione storica possa rinnovarsi per rispondere alle sfide del presente. Grazie a una gestione responsabile del patrimonio, che si attesta intorno ai 400 milioni di euro, la Fondazione riesce a garantire la sostenibilità delle sue prestazioni, mantenendo al centro della sua azione i valori di solidarietà, educazione e inclusione. L'evoluzione dell'ONAOSI dimostra come sia possibile trasformare un modello tradizionale di assistenza in un sistema innovativo di supporto, capace di adattarsi ai mutamenti della società senza perdere di vista la sua missione originaria. Il cammino intrapreso è destinato a proseguire, con l'obiettivo di offrire risposte sempre più efficaci alle esigenze dei sanitari e delle loro famiglie, costruendo un futuro di maggiore equità e opportunità per tutti.

Per informazioni: www.onaosi.it

LA ROMA

Ranieri punta la Coppa Italia ma il Galatasaray cerca Dybala

Oggi arriva la Sampdoria
Intanto il club turco
offre 10 milioni alla Joya
Il tecnico: «È una novità
ma ognuno fa il suo gioco»

di Marco Juric

«Alla Coppa Italia ci teniamo». Ranieri fissa l'obiettivo e dopo la prestazione di Como, non vuole sorprese: «Dobbiamo essere pronti e tenaci, loro vorranno fare bella figura». La Roma questa sera (ore 21) farà il suo esordio contro la Sampdoria per regalarsi gli ottavi di finale con il Milan e provare a rincorrere l'obiettivo stagionale più percorribile. L'ultima semifinale è datata 2017, persa contro la Lazio. Anche allora il cammino era cominciato contro la Sampdoria, e così come sette anni fa, i giallorossi potrebbero incrociare in semifinale i biancocelesti. Per pensare al derby c'è tempo, prima serve battere gli uomini di Semplici con mezza squadra indisponibile. Out Koné, Cristante e Hummels, squalificato Mancini. Ranieri è intenzionato a riproporre Dovbyk dal 1', con Saelemaekers e Baldanzi, favoriti su Pellegrini, alle spalle dell'ucraino. In dife-



sa spazio ancora a Celik insieme a Ndicka e Hermoso. Paredes ha smaltito l'influenza e sarà titolare in mediana insieme a Pisilli. Sulle fasce confermato Saud a destra e Angelino a sinistra.

Panchina per Dybala. Proprio sull'argentino si è soffermato Ranieri, dopo le ultime indiscrezioni di mercato che lo vorrebbero vicino al Galatasaray già a gennaio: «Ognuno fa il suo gioco. Se il ragazzo ha altre priorità, non vuole restare e c'è una possibilità...». Un pensiero lasciato sospeso, salvo poi ribadire stupore per un presunto disagio da parte della

▲ **La Joya**
Paulo Dybala aveva scaldato i cuori romanisti rifiutando l'offerta araba in estate. Ma ora c'è la chiamata del Galatasaray

Joya a rimanere nella Capitale: «Mi giunge nuova, ma sappiamo che i procuratori lavorano per questo». Lunedì sera Carlo Novel, agente dell'argentino era a Istanbul per ascoltare l'offerta del Galatasaray da 10 milioni di euro l'anno al calciatore. Ancora nessun contatto tra i due club, con i turchi che vorrebbero chiudere l'operazione senza pagare il cartellino. In attesa di nuovi sviluppi il vicepresidente del club Metin Ozturk conferma il pressing: «Non sto supervisionando questa trattativa, ma so che ci sono contatti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Lazio

Lotito a Baroni “Modulo sbagliato”

di Giulio Cardone

La notte dei sogni si è trasformata in un incubo: lo 0-6 con l'Inter è la sconfitta interna più pesante nella storia della Lazio e la terza in assoluto (8-1 nel '34 e 7-0 nel '61, sempre con l'Inter). «Un bagno di umiltà che serve per far tornare le persone con i piedi per terra e ripartire», ha detto Lotito a *cityrumors.it*, concetto ribadito ieri nella cena di Natale della Lazio in un locale dell'Eur. E poi: «Una gara nata male, abbiamo perso due difensori centrali in pochi minuti». La stoccata a Baroni: «Si è assunto la responsabilità del ko e ha fatto bene perché l'assetto tattico lo ha scelto lui, non io. Ha capito che cambiare modulo, confrontandosi in quelle condizioni con l'Inter nella ripresa, poteva essere utile».



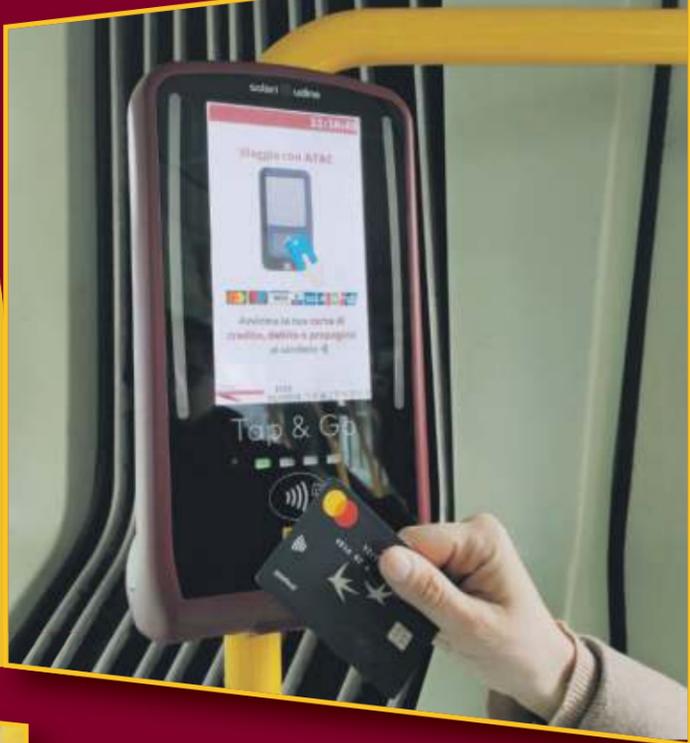
▲ **Il presidente**
Claudio Lotito

Non manca la frecciata a Inzaghi, che ha infierito sulla sua ex squadra: «Ognuno ha la propria sensibilità. Nel calcio ci sono corsi e ricorsi, oggi a me domani a te». Sul mercato (Akpa Akpro, come Casadei del Chelsea, a un passo dal Monza): «Bisogna valorizzare il potenziale di chi abbiamo». Rovella non cerca alibi: «Chiediamo scusa ai tifosi. Proprio la loro reazione (gli applausi alla fine, ndr) ci dà tanta forza per la sfida di sabato a Lecce».





Con Tap & Go™ il biglietto ce l'hai già in tasca



@infoatac

AtacSpaRoma

atacroma

atac-spa



IL CANALE DI PAGAMENTO CONTACTLESS PER VIAGGIARE SU BUS, TRAM E IN METROPOLITANA A ROMA

atac.roma.it/tapandgo



CASA EMMAUS > LA COOPERATIVA SOCIALE DI IGLESIAS SI PRENDE CURA DELLE PERSONE FRAGILI

C'è sempre una risposta ai bisogni dei più deboli

«**C**'è soprattutto una cosa di cui vado fiera: nonostante la nostra realtà si sia molto ampliata e sviluppata nel corso di questi anni, ancora oggi siamo riusciti a mantenere quel cuore e quella passione che ci rende così orgogliosi di svolgere un utile supporto per tutto il nostro territorio»: queste le significative parole di Giovanna Grillo, Presidente di Casa Emmaus, la cooperativa sociale di Iglesias da tanti anni attiva sul territorio sardo, con una struttura e tante iniziative che negli anni sono state messe a disposizione delle persone bisognose o che versano in gravi difficoltà. Casa Emmaus è (ed è stata) una casa, una famiglia per più di 10.000 ragazzi da più di 36 anni: «La nostra mission - sottolinea con passione la Presidente Grillo - consiste nel prendersi cura delle persone che si trovano in situazione di grave marginalità sociale e in particolare di persone con disturbi psichiatrici, dipendenze patologiche, detenuti, gravi povertà e migranti. Amiamo affermare che, laddove ci sia un bisogno, noi interveniamo per provare a risolverlo, accogliendo con rispetto tante persone, alle quali offriamo il nostro supporto. Ciò che ci differenzia è che noi accogliamo davvero tutti, senza operare alcuna selezione, perché in questo sta la nostra vocazione. Per noi, la persona, nel suo bisogno, occupa sempre un posto centrale».



Accoglienza e Integrazione (SAI), dove molte persone vengono accolte e dove queste possono partecipare a laboratori di italiano, laboratori di informatica/orientamento al lavoro, laboratori di cucina, laboratori sociali/legali, gruppi dinamici e laboratori di conoscenza del territorio, nonché per lavori di pubblica utilità, inserimenti in corsi di formazione professionale ed attività di volontariato. Negli ultimi anni, Casa Emmaus ha anche aperto corridoi umanitari per far arrivare e ospitare in appartamenti messi a disposizione dalla Cooperativa diverse famiglie provenienti dalla Siria, territorio martoriato dalle guerre.

SUL TERRITORIO

Al di là della struttura di cui è dotata, dunque, Casa Emmaus è una realtà molto attiva sul territorio, che collabora con le istituzioni per realizzare tanti progetti utili alla collettività. Un esempio recente è rappresentato dall'intervento di una serie di progettisti che sta lavorando per dotare il territorio del Sulcis (uno dei più poveri d'Italia) di un ambulatorio per le persone più fragili: indigenti, anziani e chi vive in situazioni di marginalità sociale. Va poi detto che Casa Emmaus opera attraverso diverse strutture accreditate dalla Regione Autonoma della Sardegna e gestite da Casa Emmaus attraverso equipe multi-professionali e qualificate. Gli orientamenti utilizzati sono cognitivo-comportamentale, transazionale, sistemico relazionale e medico-biologico. Per raggiungere il massimo obiettivo possibile di autonomia e reinserimen-



GIOVANNA GRILLO, PRESIDENTE DI CASA EMMAUS

to, si utilizzano strumenti psico-educativi che sostengono l'acquisizione di un saper fare che restituisce competenze: «La nostra filosofia - precisa la Presidente di Casa Emmaus - è mettere le

persone al centro, lavorando insieme ai servizi del territorio, per valorizzarne le capacità e prenderne in carico i bisogni e le difficoltà». Giovanna Grillo, Presidente della cooperativa sociale Casa Emmaus di Iglesias, parla con amore di questa realtà nata ufficialmente nel 1988 ma operativa sin dal 1986. Dal suo racconto, ogni volta emerge lo spirito di questa variegata comunità fondata da suo padre, Nico Grillo, che continua a lavorare sul solco tracciato da quel gruppo di pionieri.

LE STRUTTURE PRESENTI

Casa Emmaus svolge un'importante attività di supporto al territorio, ma è anche dotata di proprie strutture, all'interno delle quali vengono accolte persone che versano in una condizione di difficoltà. Uno dei fiori all'occhiello della Casa è rappresentato da una

Struttura residenziale terapeutico riabilitativa (sia per adulti che per minori) che comprende laboratori nei settori della comunità (orto, cucina, lavanderia, manutenzione, forno), gruppi educativi (dipendenza, musica, tematico, dinamiche relazionali, regole) e prevede colloqui clinici educativi e di monitoraggio della terapia farmacologica psicoterapia familiare, nonché laboratori (giardinaggio, sartoria, teatro), corsi formativi (pizzaiolo, agronomo), attività educative di cultura generale, lavori di pubblica utilità con il Comune, con possibilità di inserimenti lavorativi in aziende cooperative. Le stesse attività sono garantite dal Servizio residenziale per persone dipendenti da sostanze d'abuso con patologie psichiatriche, nel quale vengono ospitate persone adulte si entrambi i sessi. da non dimenticare l'adesione al Sistema

LO SPECCHIO DAN

E poi c'è anche una moderna Struttura socio-sanitaria - Centro per il trattamento dei Disturbi dell'Alimentazione e della Nutrizione - lo Specchio DAN, gestito dalla stessa cooperativa sociale Casa Emmaus, con ospiti provenienti da tutta Italia. Presso la struttura è presente una équipe multidisciplinare che monitora il progetto terapeutico previsto per ciascun paziente, sia nella quotidianità, sia attraverso riunioni settimanali e supervisioni, al fine di garantire a ciascuno il più adeguato trattamento assistenziale. Questa è l'unica struttura in Italia nella quale si curano minori e adulti affetti contemporaneamente da doppia patologia: dipendenza patologica e disturbo dell'alimentazione e della nutrizione, anche attraverso un utile supporto per le famiglie.

Per informazioni: casaemmausiglesias.it

AGRICOLTURA SOCIALE

Gli ospiti della struttura in "campo" per la sostenibilità



Un progetto che ha messo insieme più realtà, confermando le straordinarie capacità aggregative del terzo settore: duecento piante di ulivo sono state piantate per dare vita a un frutteto solidale nell'appezzamento di Casa Emmaus a Iglesias, in Regione San Lorenzo. L'iniziativa, sostenuta da Enel Group e AzzerOCO2, si inserisce in un più ampio progetto della cooperativa, volto a promuovere il rispetto dell'ambiente attraverso la collaborazione tra gli studenti dell'Istituto Agrario di Villamassargia e gli ospiti della struttura.

CURA DEL TERRITORIO

L'obiettivo principale è coltivare una consapevolezza ambientale e una cura attiva del territorio, evidenziando allo stesso tempo l'importanza dell'accoglienza delle persone più fragili. A ogni gruppo, composto da alcuni rappresentanti dell'Istituto Agrario e almeno un ospite della struttura, è stato assegnato un albero. In collaborazione con i pazienti di Casa Emmaus, gli studenti hanno svolto attività pratiche come la potatura, il trattamento del terreno, l'innaffittura e tutte le operazioni necessarie per una sana crescita dell'albero.



ROMA

Premiati in Campidoglio tra i "Cavalieri del Bene 2024"



Lo scorso 11 dicembre, nella prestigiosa Sala della Protomoteca di Palazzo del Campidoglio a Roma, Lo Specchio DAN di Casa Emmaus ha avuto l'onore di partecipare alla cerimonia del Premio Maxima Laude. Un evento straordinario che si pone il compito di dare visibilità e merito a tutti gli enti del Terzo Settore: associazioni, enti privati e cittadini che operano con finalità

civiche, solidaristiche e di utilità sociale, agende nell'interesse generale attraverso molte forme basate sulla mutualità, sull'azione gratuita e sul volontariato. Casa Emmaus è stata inserita tra 100 enti o associazioni "Cavalieri del Bene", un prestigioso progetto promosso dalla casa editrice Rde. Una grande soddisfazione per una realtà che fa del bene da più di 36 anni.