

Panorama



INTERVISTA A LUCA MALATESTI

MISTERIOSAMENTE



Magenta Business



CHIAMATE



INTERNET



CLOUD

SEMPRE QUALCOSA IN PIÙ PER IL VOSTRO LAVORO

Soltanto i pacchetti **Magenta 1 Business** vi offrono tutto il necessario per una comunicazione spensierata, una gestione sicura e un aumento della produttività del vostro team, con tutto il meglio del mondo fisso, mobile e cloud in un solo posto:

- ✓ chiamate illimitate (flat) verso gli utenti in Croazia e un tot di minuti verso l'estero
- ✓ navigazione sicura su Internet ad alta velocità (con 4G back up funziona sempre)
- ✓ servizio di Cloud Storage (1TB) grazie al quale potrete archiviare in modo semplice e sicuro i vostri dati da smartphone o PC.

Gli utenti **Magenta 1 Business** hanno a disposizione in ogni momento l'assistenza clienti premium!

Per maggiori informazioni, chiamate lo **0800 9100**, visitate il sito hrvatskitelekom.hr/poslovní oppure venite a trovarci nel punto vendita T più vicino.



ŽIVJETI ZAJEDNO

ATTUALITÀ

Patron in fuga, giustizia lenta. Emesso un mandato d'arresto europeo a carico di Ivica Todorić 8

I duellanti. Presidenziali: il 12 novembre la Slovenia torna al voto 9

Licenza di uccidere? Opinione pubblica scatenato contro l'assoluzione con formula piena del magnate Tomislav Horvatinčić 10

MONDO

Mafia succursale Malta. L'assassinio di Daphne Caruana Galizia 12

INTERVISTA

La mente questo grande enigma. Luca Malatesta docente alla Facoltà di Filosofia di Fiume: mente, lavoro e ricerca scientifica 14

SOCIETÀ

USA: goodbye Unesco. Ritiro dall'organizzazione dell'Onu **E se la soluzione fosse un condominio?.** Contenzioso Croazia e Slovenia. A Pola ne ha parlato Davorin Rudolf 22

ITALIANI NEL MONDO

Giovani all'estero: cifre da emigrazione. Fondazione Migrantes: Rapporto Italiani nel Mondo 2017 26

LA STORIA OGGI

L'eredità di Aquileia. Progetto per il dialogo tra Mediterraneo e area danubiano-balcanica 32

EVENTI

Robert Matijašić presidente dell'«Histrìa» 34

UNIVERSITÀ POPOLARE DI TRIESTE

Cristina Benussi: scuole, cultura italiana e sinergie

La neopresidente immersa da subito «anema e core» nell'incarico al vertice dell'ente. Riflessioni su rapporti con CNI, Esuli e problematiche attuali. Il lavoro non manca... **4**



CINEMANIA

Mussolini: I'm back. Dopo Hitler la parodia sul Duce 35

MADE IN ITALY

21 sfumature di Tiramisù. Uno dei dolci più conosciuti nel mondo diventa emblema del Friuli Venezia Giulia 38

RUBRICHE

VERDE: **Radici, il «lato oscuro» degli alberi** - CURIOSITÀ: **Leggo House, la casa dei mattoncini** - SALUTE: **Sistema immunitario, rafforzarlo in modo naturale** - BENESSERE: **Castagne multiuso** - ALIMENTAZIONE: **A rischio le scadenze «da consumarsi preferibilmente»** - INNOVAZIONI: **Gli elettrodomestici «salva tempo»** - TECNOLOGIA: **Smartphone, una notifica su tre ci fa stare male** 40

SPORT

La solitudine del campione. Ritratto di Tin Srbić, neocampione iridato di ginnastica 54

MULTIMEDIA

La città di Fiume diventa tech al servizio del cittadino 57

PASSATEMPI

Cruciverba 59

BRISCOLA ETRESSETTE

Strico, busso e carigo: genuina aggregazione

il «Torneo dell'amicizia» ad Abbazia ha toccato la 40.esima edizione. Il bilancio con il presidente della C.I. liburnica Piero Varljen **19**

Panorama

Annò LXV | n. 20 | 31 ottobre

REDATTORE CAPO RESPONSABILE

Ilaria Rocchi
caporedattore-panorama@edit.hr

PROGETTO GRAFICO-TECNICO

Sanjin Mačar

REDATTORE GRAFICO-TECNICO

Teo Superina

COLLEGIO REDAZIONALE

Nerea Bulva, Diana Pirjavec Rameša, Fabio Sfiligoi

REDAZIONE

panorama@edit.hr
Via re Zvonimir 20a Rijeka - Fiume, Tel. 051/228-770
Telefax: 051/672-128, direttore: tel. 672-153
Diffusione: tel. 228-766 e pubblicità: tel. 672-146
ISSN 0475-6401 Panorama (Rijeka)
ISSN 1334-4692 Panorama (Online)

TIPOGRAFIA

Helvetica - Fiume-Rijeka

ABBONAMENTI Tel. 228-782. Croazia: annuale (24 numeri) kn 300,00 (IVA inclusa), semestrale (12 numeri) kn 150,00 (IVA inclusa), una copia kn 14,00 (IVA inclusa). Slovenia: annuale (24 numeri) euro 62,59, semestrale (12 numeri) euro 31,30, una copia euro 1,89. Italia: annuale (24 numeri) euro 70,00, una copia euro 1,89.

VERSAMENTI

Per la Croazia sul cc. 2340009-1117016175 PBZ Riadria banka d.d. Rijeka.
Per la Slovenia: Erste Steiermärkische Bank d.d. Rijeka
7001-3337421/EDIT SWIFT: ESBCHR22.
Per l'Italia - EDIT Rijeka 3337421- presso PBZ 70000 - 183044 SWIFT: PBZGHR2X.

Numeri arretrati a prezzo raddoppiato

INSERZIONI: Croazia - retrocopertina 1.250,00 kn, retrocopertina interna 700,00 kn, pagine interne 550,00 kn; Slovenia e Italia - retrocopertina 250,00 euro, retrocopertina interna 150,00 euro, pagine interne 120,00 euro.
PANORAMA esce con il concorso finanziario della Repubblica di Croazia e della Repubblica di Slovenia e viene parzialmente distribuita in convenzione con il sostegno del Governo italiano nell'ambito della collaborazione tra Unione Italiana (Fiume-Capodistria) e l'Università Popolare di Trieste

EDIT Ente giornalistico-editoriale
Rijeka - Fiume, Zvonimirova 20A

Direttore f.f.

Errol Superina

Consiglio di amministrazione

Oskar Škerbec (presidente), Roberta Grassi Bartolčić (vicepresidente), Roberto Bonifacio, Samuele Mori, Dario Saftich, Borna Giljević

Montona lusso e anima

Nel cuore dell'Istria iniziati i lavori alla costruzione del **Roxanich Heritage Wine Hotel**, progetto per molti versi unico voluto dalla famiglia Rožanić (col sostegno dell'Ue) e firmato da **Idis Tura-to**, «Cappellaio Matto» degli architetti **28**



La neopresidente dell'Università Popolare di Trieste immersa da subito «anema e core» nell'incarico al vertice dell'ente. Riflessioni su rapporti con CNI, Esuli e problematiche attuali. Il lavoro non manca...





Cristina Benussi

scuole, cultura italiana dialogo e sinergie

■ di Rosanna Turcinovich Giuricin

Presidente dell'Università Popolare di Trieste da qualche settimana soltanto, la prof.ssa Cristina Benussi riflette sul ruolo dell'ente al quale intende dedicare tempo e dedizione, così come nel suo modo d'essere, con la serietà e la profondità che la contraddistinguono. La incontriamo nell'ufficio di P.zza Ponterosso, sede dell'ente, già immersa nelle tante problematiche da risolvere, da rivedere, da reinventare, da continuare a re-

alizzare, nello spirito che da sempre caratterizza l'ente morale triestino.

■ *Quale è stata la sua prima reazione alla proposta di assumere il ruolo di presidente dell'Upt?*

“Mi sono presa un attimo di riflessione, consapevole del fatto che si tratta di un compito alto, che impone di investire tempo ed abnegazione. Naturalmente ho dovuto fare mente locale sull'equilibrio da mantenere con il mio lavoro all'Università, fatte le debite considerazioni ho valutato che potevo assicurare all'ente un tempo sufficiente a quelle che sono le mie mansioni e quindi ho accettato. Conosco bene l'attività dell'Upt, essendo già stata rappresentante dell'Università degli Studi di Trieste nel Cda. A ciò va aggiunto che mi legano al territorio di riferimento dell'attività dell'ente, anche le origini roviginesi di mio padre, che ha voluto, attraverso la mia educazione ma anche con la sua passione

per la fotografia, lasciare una traccia dell'amore per la sua terra. Inoltre, c'è un continuo rapporto con gli studenti provenienti dall'Istria che frequentano Lettere all'Università e che quindi condividono anche con me progetti, riflessioni, sogni e ambizioni. Per conto dell'Università ho avuto modo di stendere convenzioni con gli altri atenei del territorio e partecipare a convegni scientifici in Slovenia e Croazia”.

► **Ricomposizione di una visione**

■ *Come mettere insieme queste diverse esperienze?*

“Il ruolo che ho assunto da poche settimane mi permette ora di comporre questa visione sviluppata sin qui a segmenti e in tempi diversi, in un unicum, con un'unica prospettiva d'insieme da sviluppare in toto, non solo nei singoli settori così come nel

passato. È senz'altro una bella sfida”.

■ **Lattività dell'Upt parte dalla città di Trieste, alla quale la lega un consolidato rapporto storico, che cosa intende mantenere o evolvere?**

“Credo sia fondamentale il rafforzamento del servizio formativo, vale a dire l'apertura di corsi innovativi accanto a quelli tradizionali di grande significato. Il mio pensiero va ai giovani che non frequentano l'Università ma hanno bisogno di trovare un collegamento col mondo del lavoro che cavalchi le necessità di una società moderna in continua evoluzione. Dobbiamo dare loro la possibilità di fare scelte professionali di qualità, immediatamente recepibili dal mondo del lavoro. Questo è anche lo spirito che nel lontano passato portò alla nascita dell'Upt, essere al servizio dei bisogni della città e delle sue genti. C'è una nuova cultura da realizzare attraverso dei master meno impegnativi e paludati del percorso universitario, ma che offrano un concreto supporto al mercato del lavoro. Se questo approccio dovesse funzionare e produrre ricadute positive, potrebbe diventare un modello da proporre anche alle nostre comunità in Istria, Fiume e Dalmazia, fornendo il know-how e i supporti necessari”.

■ **Appunto, l'Istria, Fiume e Dalmazia, ovvero l'altro aspetto dell'attività dell'Upt. Come intende muoversi?**

“Credo sia fondamentale lavorare per le scuole, la cultura italiana e la lingua perché non diventi una seconda lingua. Aggregare gli studenti intorno alle tematiche della nostra cultura. È positivo il fatto che i miei colleghi vadano già ad insegnare a Fiume e a Pola, ma è necessario coinvolgere maggiormente sia gli allievi che il personale legato alla scuola. I bisogni sono tanti, è d'obbligo scegliere il modo per intervenire sui più urgenti e creare nuove collaborazioni e sinergie”.

■ **Spesso la Comunità si lamenta per quelle che considera iniziative**

“

Esuli: una dimensione nuova che non ho ancora avuto modo di analizzare. Lo farò con un atteggiamento positivo per assicurare una modalità operativa gradita, utile

”

imposte, cosa si può fare?

“Dialogare, parlarci, sentire, valutare le richieste e decidere. Non agirò da sola ma attraverso gli organi collegiali, nonostante ciò è fondamentale che le proposte continuino a fluire con la giusta dialettica”.

► Durata del mandato e scelta del direttore

■ **L'Upt fornirà supporto amministrativo anche ai progetti degli Esuli, cosa ne pensa?**

“È una dimensione nuova che non ho ancora avuto modo di analizzare con attenzione in questa settimana di presenza in sede, ma lo farò a breve con un atteggiamento positivo per assicurare una modalità operativa gradita, utile. In quanto donna, quindi pragmatica, vorrei affinare la capacità di dialogo ed ascolto che deve essere diffusa, reciproca, onde superare problemi ed ostacoli per addivenire a possibili soluzioni. Diciamo che va dato un segnale forte, in chiave di consapevolezza di quelle che sono le nostre radici culturali, c'è estremo bisogno di collaborazione a tutti i livelli ed in tutte le situazioni”.

■ **La sua nomina è avvenuta, da parte della regione FVG dopo le dimissioni di Fabrizio Somma, che si è candidato al posto di direttore generale dell'ente. Quali i termini temporali del suo impegno?**

“Il mio ruolo decade con le elezioni del 2018, nel momento in cui verranno scelti i nuovi vertici regionali, a meno che la nuova compagine non riconfermi il mio mandato”.

■ **E per quanto concerne il direttore?**

“A fine ottobre, primi novembre, anche questo iter si concluderà e quindi anche il direttore riprenderà la sua funzione, determinando quell'equilibrio che ora risulta precario. Una vacatio è sempre un disagio”.

■ **Come docente, quali le sue preoccupazioni nei confronti dei grandi cambiamenti della società nel suo complesso?**

“Ho grande interesse per la realtà italiana, tanta curiosità, comprendo lo sforzo per capire le linee evolutive della nostra situazione, io mi occupo di letteratura, il che significa una dimensione complessa e specifica che purtroppo oggi ha un diverso impatto sulla società. Non è più studiata come dovrebbe, non fa più spettacolo, non fa notizia. Spesso gli studenti che arrivano da noi sono convinti di poter semplicemente espandere il nozionismo da liceo. Non è così, chi affronta questo tipo di studi deve rompere con gli schemi precedenti, forzare il meccanismo che ha funzionato negli anni precedenti, scomporlo e metterlo in relazione con un mondo nuovo. Purtroppo spesso i giovani tendono a fossilizzarsi su nozioni acquisite e quindi nascono i problemi”.

■ **In che modo la letteratura li mette in equilibrio con il mondo che li circonda?**

“La letteratura non dà immediato appagamento perché si basa su un meccanismo selettivo che implica tempi lunghi, meditazione, pause riflessive, tempi vuoti, tempi morti ma così si cresce. Leggere è fondamentale, coinvolge in toto l'essere umano, recente-



mente anche discipline considerate in linea con la modernità, come le neuroscienze hanno riscoperto e confermato i meccanismi di apprendimento letterario. Nella nostra società condizionata dai brevissimi tempi di apprendimento e applicazione immediata, c'è bisogno di dare tempo al tempo, di uscire dal vortice che permette di cogliere l'immediato ma non costruisce basi solide. L'accelerazione sociale spesso impone momenti di ritorno ai punti fermi, alla riflessione, la letteratura è uno dei momenti fondamentali di questa presa di coscienza”.

► Ex studenti della CNI diventati... importanti

■ *Molti ex studenti dell'Università di Trieste hanno oggi posti di rilievo nel mondo della CNI in Istria e a Fiume. Incontrarli quale significato assume?*

“Devo dire che i ragazzi spesso tornano a incontrarci per verificare che ci siano sempre delle persone di riferimento alle quali rivolgersi, magari per parlare dei propri successi o delle delusioni. Mi capita quando giro in FVG o altrove per convegni e conferenze di essere avvicinata da ex studenti che vengono a salutare e a confrontarsi. È una bella sensazione”.

■ *E quando si reca a Fiume dove, ad esempio, due studentesse laureatesi a Trieste hanno fondato un Dipartimento di Italianistica, un piccolo miracolo....?*

“Devo dire che è una soddisfazione incredibile, è come guardarsi allo specchio, ricordare il percorso fatto, come avere dei figli che ripetono il nostro modo di essere ed operare. Ogni anno realizziamo qualche iniziativa insieme, spesso mando colleghi più giovani e motivati ad interagire con le due colleghe”.

■ *Potrebbe diventare un modello anche per le altre scuole, di ogni ordine e grado?*

“Direi di sì, sbloccare il meccanismo a livello regionale, in modo che le scuole si conoscano reciprocamente. Sono entusiasta della borsa di studio che viene data ogni anno a uno studente del gruppo nazionale per poter frequentare il Collegio del Mondo Unito di Duino, che così entra immediatamente in una dimensione internazionale”.

■ *Perché le scuole triestine conoscono così poco la realtà di quelle in Istria e a Fiume ma anche quella delle Comunità degli Italiani?*

“È stato fatto molto a livello universitario, credo ci sia spazio di manovra anche ad altri livelli. Mi rendo conto che le cose da fare sono moltissime. Ho appena iniziato in un clima che reputo collaborativo e positivo. Intendo continuare e la scuola sarà una delle mie prime preoccupazioni”.

La Procura croata ha emesso un mandato d'arresto europeo a carico di Ivica Todorčić, fondatore e proprietario del colosso agro-alimentare Agrokor

Patron in fuga giustizia lenta



Robert Anđelić/PROSEL

■ a cura di Diana Pirjavec Rameša

Il colosso agroalimentare croato Agrokor, salvato in extremis da un probabile fallimento per i troppi debiti con una legge speciale che ne ha permesso lo scorso aprile il commissariamento, è da giorni al centro di un'inchiesta internazionale in cui le accuse riguardano frode e falso in bilancio, nonché l'appropriamento illecito di almeno 150 milioni di euro della società. Ma l'impianto accusatorio potrebbe anche venir esteso.

La società dichiara un giro d'affari annuo di circa sette miliardi di euro e impiega intorno a 40 mila persone in Croazia e altre 20 mila nei Paesi vicini.

La vicenda ha subito una brusca svolta all'inizio di ottobre quando l'amministratore nominato dal Governo, Ante Ramljak, ha presentato il rapporto di verifica dei rendiconti finanziari delle aziende affiliate nonché di quelli della società madre. Oltre a rivelare l'esatto ammontare delle perdite registrate dall'Agrokor nel corso del 2016, Ramljak ha reso noti i risultati della verifica dei rendiconti finanziari relativi al 2015 e agli anni precedenti. Come si sospettava da mesi, la revisio-

ne originaria dei conti, affidata alla società di revisione Baker Tilly, veniva effettuata in modo tale da non rivelare il reale stato delle cose, nascondendo le difficoltà finanziarie in cui versava il consorzio. La nuova revisione, effettuata dalla società di revisione PricewaterhouseCoopers, ha dimostrato che, nel corso del 2015, anziché maturare un profitto di 160 milioni di euro, Agrokor aveva registrato una perdita di 480 milioni di euro, ed ha inoltre fatto emergere una serie di presunte irregolarità nella gestione contabile di Agrokor, compresa la mancata rilevazione e l'errata classificazione dei debiti sorti per prestiti, nonché il presunto trasferimento di profitti maturati dall'azienda (oltre 130 milioni di euro) sui conti privati della famiglia Todorčić. La verifica ha dimostrato che il patrimonio netto di Agrokor, a fine 2016, era negativo per quasi 2 miliardi di euro.

Martedì 17 ottobre alcuni ex dirigenti di Agrokor sono stati ascoltati presso la Procura della Repubblica, che poi sono stati lasciati a piede libero. Nel pomeriggio dello stesso giorno la polizia ha fatto sapere di aver sporto denuncia contro Ivica Todorčić, nonché nei confronti di due dipendenti della società di revisione Baker Tilly (Olivio Discordia e Sanja Hristić), sospettati di abuso di fiducia, frode

contabile e violazione dell'obbligo di tenuta dei libri contabili.

Ma il "patron" è latitante e comunica con le autorità attraverso un blog. Nei giorni scorsi ha infatti scritto, irritando le autorità croate, che tornerà in Croazia solo dopo aver raccolto tutte le prove della sua innocenza, definendo l'inchiesta un processo montato da una parte delle élite politiche ed economiche croate. Ha abbandonato la Croazia qualche giorno prima che l'Uskok facesse irruzione nella sua villa alle porte di Zagabria. Il figlio Ante, in un primo momento irreperibile, è rientrato da Londra ed è stato sentito dagli inquirenti. Poi, come gli altri manager dell'Agrokor, anche il figlio minore Ivan, è stato interrogato e lasciato a piede libero. La Procura ha fatto ricorso, chiedendo il fermo per gli indagati, ma questo è stato rigettato.

Di Agrokor si è parlato pure all'incontro tra Kolinda Grabar Kitarović e Vladimir Putin alla presenza dei vertici della Sberbank, una delle banche creditori del colosso agro-alimentare croato. Il debito contabilizzato nei confronti della Sberbank è di 1,1 miliardi di euro ma bisogna vedere se questo sia tutto quello che il "patron" deve alla banca statale russa. In questo delicato momento dell'inchiesta, purtroppo, non lo sappiamo ancora.

Il 12 novembre sarà necessario il ballottaggio per decretare il vincitore delle elezioni presidenziali in Slovenia. Nella corsa al "mandato bis" il presidente uscente Borut Pahor si è fermato allo "striscione dell'ultimo chilometro" alla soglia di quel 50 per cento dei voti necessari che gli sarebbe servito a evitare il secondo turno, attestandosi al 47,08 per cento dei consensi. Un grido solitario, "bravo", di un "pahoriano" ha rotto il silenzio durante l'annuncio dei risultati dopo la chiusura dei seggi, a testimonianza che un po' tutti gli aficionados del presidente erano convinti di vincere al primo turno come avevano previsto molti dei sondaggi pre-voto. A sfidare Pahor nel ballottaggio sarà Marjan Šarec fermo al 24,95% dei voti. Il sindaco di Kamnik, volto nuovo del palcoscenico politico sloveno, nei numeri è stato praticamente doppiato e il prossimo duello con Pahor per lui, come indicano spietatamente i numeri del 22 ottobre scorso, rappresenta una strada senza sbocco. Pahor ha vinto in 85 su 88 distretti elettorali, tanto che la Kamnik di Šarec cifre alla mano risulta un'enclave. L'antica cittadina sulla sponda destra del fiume Bistrica si è schierata tutta per il suo sindaco regalandogli il 58,77 per cento. Nei distretti di Domžale 1 e Domžale 2 ha superato il 39%.

► Fattore Tomc

Stando ad alcuni analisti sarebbe stata Romana Tomc, del Partito democratico (Sds), a togliere a Pahor la vittoria al primo turno: terza con quasi il 14 p.c., dei voti, molti in più di quanti le venivano dati dai sondaggi della vigilia. La Tomc, esponente della Forza leader dell'opposizione dietro alla quale sta l'onnipresente Janez Janša, può esser ritenuta la vincitrice "morale" del voto, scrive il pubblicitista Miha Kovač: ritiene che il voto presidenziale ha dimostrato che c'è poco da fidarsi delle previsioni elettorali e dei sondaggi, sottolineando soprattutto il flop delle previsioni della tv nazionale. "Significa – aggiunge Kovač – che gli elettori decidono dall'oggi al domani e spesso in modo imprevedibile, quasi come fosse un capriccio. Allo stesso tempo queste elezioni "dicono" che a quasi il 60 per cento (l'affluenza alle urne è stata del 42,02 p.c. per 1,7 milioni di votanti) dei cittadini del mandato del presidente non sembra importar nulla". Uno dei motivi per cui Pahor non ha portato a casa la vittoria al primo turno è indicata nella



I duellanti

Ballottaggio delle Presidenziali: il 12 novembre la Slovenia torna al voto. A contendersi l'incarico Borut Pahor e Marjan Šarec. Perché il presidente uscente non è riuscito a vincere al primo turno

"lettera aperta" indirizzata all'opinione pubblica di una trentina di influenti intellettuali, i quali hanno argomentato e concluso che Pahor avrebbe portato nocumento a ruolo, reputazione e immagine dell'istituzione di presidente sloveno: mancanza di contenuti e risposte ai cruciali problemi sociali e politici nonché una campagna personalizzata è ciò che gli si è imputato a poco dal voto. L'ultimo colpo è scoppiato a sole 48 ore dal voto quando dalla penombra è spuntato Milan Kučan, presentandosi al cospetto dell'opinione pubblica con una tesi molto simile a quella della trentina di intellettuali di cui sopra. In un'intervista a "Mladina" Kučan ha ribadito che Pahor "avrebbe svuotato e profanato le funzioni previste dall'incarico presidenziale, dando senza motivi argomento a chi ritiene quella del primo uomo dello Stato sia una funzione inutile. Consapevole del potere dei mezzi di comunicazione moderni e delle nuove tecnologie – Kučan in questo lo ha paragonato a Janša – lo vedo come un politico-tech, ma i messaggi che manda sono piatti e le generalizzazioni sempliciotte, banali", ha concluso.

► Pahor, più futuro e meno passato

Nonostante tutto ciò Pahor ha sfiorato la vittoria al primo turno e ora per il 12 novembre si presenta in campo da favorito. "Penso di vincere, ma dovrò lavorare duramente – sono state le sue parole appena si è saputo che si sarebbe andati al ballottaggio -. Darò tutte le mie energie per convincere la gente". È un Pahor il quale dice che "parlare di più sul futuro e meno sul passato sia la scelta migliore". Sull'altro fronte Marjan Šarec ritiene che aver costretto il presidente uscente al secondo turno sia stato un successo elettorale paragonando il ballottaggio ai risultati raggiunti a livello locale. "Il secondo turno sarà interessante. Molte persone in Slovenia mi sottovalutano. La campagna è stata intesa sul contatto con le persone, e questo ha pagato. La gente mi conosce e sa cosa ho fatto a livello locale, mi danno fiducia perché ho buoni risultati", è la citazione del sindaco di Kamnik rilasciata al "Washington Post".



Social (e non solo) scato
di primo grado che
piena il magnate **Tomislav**
l'incidente in mare c
provocò la mort

Licenza di uccidere

Qualcuno l'ha definito il "venerdì nero della magistratura croata"; altri hanno invece, sfoderando umorismo sarcastico, hanno scomodato mr. James Bond e la sua "licenza di uccidere": sì, perché è l'ennesima volta che il magnate zagabrese Tomislav Horvatinčić, 69 anni, un pericolo ambulante per terra e per mare, se la cava impunemente. Nel 1980 ha travolto Manda Vučković mentre stava attraversando la strada sulle strisce pedonali, in una via di Zagabria, causandone la morte; stesso esito anche nel 1989, sempre nella capitale croata, vittima un'altra donna, Nada Petrović; nel 2009 è andato a sbattere contro un'automobile con a bordo una famiglia di quattro persone, fortunatamente senza conseguenze letali. L'imprenditore non ha trascorso per tali incidenti (da lui provocati) neanche un giorno di prigione. Ma il caso più clamoroso è la tragedia dell'agosto 2011, in cui hanno perso la vita Francesco Salpietro e Marinelda Patella di Padova, coniugi in vacanza nell'Adriatico croato con la loro barca a vela. Horvatinčić ha centrato la loro

enati contro il verdetto
ha assolto con formula
slav Horvatinčić per
che nell'agosto del 2011
ce dei coniugi Salpietro

dere?

barca a vela (il Grand Soleil 39 Santa Pazienza) in motoscafo e anche qui se la passa liscia. Con una sentenza che presenta molte zone d'ombra il Tribunale comunale di Sebenico ha assoluto (in primo grado) Horvatinčić da tutte le accuse. In tutto il Paese è montata l'indignazione e la rabbia per questo verdetto. La presidente della corte, la giudice Maja Šupe, che nel 2015 l'aveva condannato a un anno e 8 mesi di carcere (con condizionale di tre anni), ha concluso che Horvatinčić non potè far nulla per impedire la collisione tra il suo motoscafo e la barca perché colpito da sincope proprio pochi attimi prima del fatale incidente, avvenuto a meridione di Capocesto (Primošten) nella regione dalmata di Sebenico. Šupe, leggendo la motivazione, ha rilevato che dopo le deposizioni dell'imputato e dei testimoni e in base a quanto emerso dalle perizie nautiche e mediche "non emergono prove concrete a carico di Horvatinčić, per il cui incidente non si può parlare di intenzionalità o di reato colposo". Ha sposato così la tesi della Difesa e dello stesso imputato, che — dopo aver descritto le perfette condizioni meteomarine di quel gior-

no agostano di sei anni fa — aveva sostenuto che l'unica spiegazione per il tragico urto era lo svenimento di Horvatinčić. Il procuratore di Sebenico, Irena Senečić, ha tentato di smontare le loro affermazioni sottolineando che pochi minuti dopo il sinistro il tycoon aveva chiamato tramite cellulare alcuni suoi amici dicendo che era stato tradito dal difettoso funzionamento dei comandi dell'imbarcazione senza accennare ad alcun malore. Senečić, che aveva chiesto carcere e ritiro di tutte le patenti per Horvatinčić, ha annunciato che impugnerà la sentenza.

Il noto ingegnere croato del traffico e trasporti Željko Marušić ha parlato di onta nazionale sostenendo che la giudice Šupe andrebbe espulsa dalla magistratura nazionale: "La magistratura croata ha rimediato una figuraccia tremenda, così come l'intero Paese. Come potranno i cittadini croati aver fiducia nei giudici e cosa penseranno di noi gli stranieri?" e "se Horvatinčić soffre di improvvise perdite di coscienza, come può continuare a guidare auto e imbarcazioni? Il suo motoscafo andava a 26 nodi a meno di 300 metri dalla costa, dove la velocità massima consentita è di 5". E se uno degli avvocati di Horvatinčić ha rilevato invece come la corte abbia agito secondo il principio "in dubio pro reo", al Sabor il deputato Ivan Pernar (Barriera umana) non ha usato mezzi termini e ha parlato di corruzione nella magistratura nazionale. Fatto sta che l'ondata d'indignazione è montata sul web e anche in piazza (a Fiume è stata organizzata una manifestazione di protesta).

► Figlio scioccato

Il figlio dei coniugi padovani, Federico, si è detto scioccato: "Se necessario mi rivolgerò alla Corte europea per i diritti umani. La tesi della sincope è un pericoloso precedente per il settore giudiziario croato". Sul Giornale della Vela, nel quale ha ricostruito l'accaduto, ha evidenziato le diverse versioni offerte dall'imprenditore zagabrese nel corso degli anni (nelle indagini preliminari aveva fatto uno schizzo dell'incidente e dichiarato alla polizia che i comandi non funzionavano, entrambe cose non prese in considerazione durante il processo perché fatte in assenza del suo avvocato) fino ad arrivare alla sincope vasovagale improvvisa. "Durante i tre anni di processo (2012 - fine 2015) la giudice è stata ricusata due volte dal pubblico ministero (ovvero ne è stata chiesta

la sostituzione) per mancanza di imparzialità dimostrata durante i dibattimenti e durante le deposizioni dei testimoni (quelli dell'imputato venivano lasciati parlare ed interrogati a dovere, i nostri trattati come secondari o nemmeno convocati. Inoltre rispetto alle testimonianze fornite nelle indagini preliminari i testimoni oculari hanno completamente cambiato deposizione). Nonostante il grave atto di ricusazione, la giudice è stata sempre riconfermata dal presidente del Tribunale", scrive Federico Salpietro nella lettera inviata al magazine.

► Vergogna!

"In questa vicenda, vi sono molti altri aspetti critici e che vi assicuro fanno venire la pelle d'oca ma ve li risparmio. Mettete in guardia chi frequenta la Croazia, che io ho sempre amato (ci sono stato anche le ultime due estati in barca, superando tutti i miei limiti e preconcetti collegati all'incidente), ma che adesso mi fa veramente paura. Per quanto riguarda ulteriori commenti da parte mia, posso dire che rimango ferito nell'appurare una tale omertà e cattiveria, non solo dal colpevole e dai suoi più stretti collaboratori, ma anche dalla magistratura e dalle istituzioni — ha aggiunto —. Ho intenzione di chiedere nuovamente e ufficialmente il supporto delle istituzioni italiane ed europee, perché uno scandalo così non lo posso accettare. Non è stato un caso fortuito a uccidere i miei genitori ma l'imperizia di un arrogante del mare".

In tanti hanno gridato alla vergogna (il web si è scatenato), tanto che è dovuta scendere in campo anche l'Associazione nazionale magistrati (UHS). "Non è giusto — si legge in una nota firmata dal presidente Damir Kontrec —, che per un verdetto di primo grado, di cui si attende ancora la motivazione scritta, si getti fango su tutto il sistema giudiziario e su tutti quei giudici che svolgono il proprio incarico con onestà e impegno". Infine, l'appello a chi crea l'opinione pubblica (i mass media) "a non fare uso strumentale di un caso per attaccare la magistratura nel suo complesso". Come se il basso rating dei giudici croati non fosse legato all'immagine che loro stessi stanno dando di sé, tra lungaggini procedurali ed esiti scabrosi, assurdi dei processi.

Un cenno di autocritica no? La dignità della professione non si tutela imbavagliando la rete o invitando a stendere un velo pietoso.

Ilaria Rocchi

L'assassinio della giornalista **Daphne Caruana Galizia**. Su Facebook duro sfogo del figlio Matthew

Quello della giornalista/blogger Daphne Caruana Galizia (che aveva lavorato all'inchiesta Panama papers, da cui emergeva la corruzione del mondo politico di Malta) non è stato il primo omicidio di stampo politico nella storia del Paese. Ma è stato premeditato e il bersaglio erano palesemente lei e il suo lavoro d'inchiesta.

In un lungo messaggio su Facebook il figlio della blogger Matthew Caruana Galizia – a sua volta giornalista dell'International Consortium of Investigative Journalists – ha criticato duramente le autorità maltesi, accusandole di essere complici dell'omicidio di sua madre. “Mia madre è stata uccisa perché si è messa tra la legge e quelli che cercavano di violarla, come molti bravi giornalisti. Ma è stata colpita perché era l'unica persona a farlo. È questo quello che succede quando le istituzioni sono incapaci: l'ultima persona rimasta in piedi è spesso una giornalista. Il che la rende la prima persona a essere uccisa. È così che è la guerra – continua –, e dovrete saperlo. Non si è trattato di un omicidio normale, né tragico. Tragico è quando qualcuno viene investito da un bus. Quando c'è sangue e fuoco intorno a te, quella è guerra. Noi siamo persone in guerra contro lo Stato e il crimine organizzato, che sono diventati indistinguibili”.

► Fiumi di sangue

“Nel 1977 la quindicenne Karin Grech era stata uccisa da una lettera bomba destinata a suo padre, Edwin Grech, che lavorava in ospe-



Scoperto un legame che unisce
Cosa Nostra, milizie libiche
e petrolio dell'Isis

Mafia succursale Malta

dale durante uno sciopero dell'Associazione medici di Malta. Nessuno è mai stato citato in giudizio per l'omicidio. Poi c'era stato Raymond Caruana, ucciso nel 1986 all'interno di un circolo del Partito nazionalista (Pn), in cui militava. Aveva 26 anni. Qualcuno si è fermato di fronte all'ingresso della sede del Pn a Gudja sparando una raffica di colpi di mitragliatrice. È morto sul colpo. Nel 1990 per l'omicidio è stato incriminato un tale Nicholas Ellul, ma nessuno ha mai nemmeno ascoltato la sua deposizione, perché è morto di overdose. Joseph Muscat, Keith Schembri, Chris Cardona, Konrad Mizzi, procuratore generale, e tutti i poliziotti che non hanno fatto niente – aggiunge Matthew Caruana su Facebook –: siete complici. Siete responsabili di quello che è successo”.

► Fbi in campo

La polizia di Malta ha così chiesto aiuto internazionale nell'indagine sulla morte della giornalista, rivolgendosi anche all'Fbi. Secondo il

Corteo di protesta di giornalisti
(da sinistra a destra) Herman Grech,
Dione Borg, Rachel Attard e Norma Saliba



▲ La giornalista maltese con il figlio Matthew (Facebook)

dalla suocera dell'ex calciatore maltese Darren Debono, arrestato dalla guardia di Finanza italiana a Lampedusa. La procura di Catania lo accusò di essere l'anello di congiunzione tra Cosa Nostra e le milizie di Zuwarah, capoluogo del distretto di al-Nuqat al-Khams, nella regione della Tripolitania, nel contrabbando di gasolio dalla Libia prodotto, come sembrerebbe, in raffinerie controllate dall'Isis. Le implicazioni di questo crimine sono gigantesche. È un omicidio di chiaro stampo mafioso con tentacoli che vanno a toccare chi del terrorismo in questi anni ha fatto e sta facendo pericoloso uso. La posta in gioco è altissima, chiunque sia il mandante. Alle istituzioni maltesi l'opinione pubblica internazionale richiede un risultato concreto, in difesa dei cittadini e di chi persegue la verità come in passato non hanno saputo fare. Malta da isola felix comincia a sembrare uno stato fallito. **Fabio Sfiligoi**



Luca Malatesti

docente alla
Facoltà di
Filosofia di
Fiume, sul
rapporto che
intercorre
tra salute
mentale,
mondo del
lavoro e
sull'aiuto
che ci viene
fornito
dalla ricerca
scientifica

■ di Diana Pirjavec Rameša

La mente questo grande enigma





Salute mentale sui luoghi di lavoro. Il 10 ottobre l'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) ha ricordato la "Giornata mondiale della salute mentale" indetta per richiamare l'attenzione sull'importanza del benessere mentale, su quanto questo sia fondamentale per la salute generale, per la qualità della vita di una persona. L'argomento al centro dell'attenzione nell'edizione 2017 è stato il rapporto tra salute mentale e lavoro, con particolare riferimento alla gestione degli ambienti lavorativi.

Per incentivare politiche e buone prassi sanitarie, l'Oms elenca vari fattori di rischio arginando i quali, oltre a effetti benefici sulla salute dei lavoratori l'azienda potrebbe garantirsi un miglioramento nella produttività e nella qualità. Anche Fiume ha voluto partecipare all'evento e dare il proprio contributo. Tra il 9 e il 14 ottobre si è svolta infatti la seconda edizione del Mentalfest a cui aderiscono numerose istituzioni e altrettanti profili professionali: psicologi, psichiatri, filosofi, giuristi, ma anche rappresentanti di associazioni no profit che si impegnano a favore della salute mentale. Tra le numerose conferenze inserite nel ricco programma una in particolar modo ha suscitato l'interesse del vasto pubblico. Si tratta dell'intervento dei prof. Elvio Baccarini e Luca Malatesti della Facoltà di Filosofia di Fiume i quali hanno affrontato alcuni aspetti etici che riguardano la misurazione di comportamenti psicopatici e antisociali in ambito lavorativo. Per approfondire l'argomento abbiamo incontrato il prof. Luca Malatesti, docente universitario italiano che da numerosi anni vive e opera in Croazia e che al momento insegna alla Facoltà di Filosofia di Fiume.

■ **Lei guida il progetto CEASCRO che riguarda la classificazione e la spiegazione del comportamento antisociale, nonché la responsabilità morale e giuridico-legale. Il tutto nell'ambito di un'indagine sulla salute mentale in Croazia. Ci può fare una sintesi del percorso che questa ricerca compie e della metodologia adottata?**

"Il progetto CEASCRO, che è finanziato dalla Fondazione Croata della Scienza (HRZZ) per il periodo 2014-2018 e basato nella Facoltà di Filosofia dell'Università di Fiume/Rijeka, è un progetto internazionale e interdisciplinare che affronta il problema di come in Croazia la legge e la pratica giudiziaria reagiscano e/o come dovrebbero reagire ai crimini dei soggetti con personalità antisociali. Il processo studia i possibili costi e benefici dell'introduzione sistematica in Croazia della *Psychopathy checklist revised* (PCL-R). Questo è uno strumento diagnostico per individuare una

classe di individui antisociali, elaborata dallo psicologo canadese Robert Hare a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, studiando soprattutto le popolazioni carcerarie nell'America del Nord.

La PCL-R caratterizza lo psicopatico come un individuo che, oltre ad avere una cospicua carriera e versatilità criminale, ha un fascino superficiale e un grandioso senso di sé, manipola gli altri, è privo di rimorso o di sensi di colpa, ha una affettività superficiale, manca di empatia, ha una diminuita o assente capacità di accettare le responsabilità per le proprie azioni. La PCL-R ha permesso lo sviluppo di un'intera area di studi che vede coinvolti molti studiosi che si occupano della misurazione dei deficit psicologici che sono associati alla psicopatia e ne ricercano le cause genetiche, neurali e ambientali. Inoltre, essa è entrata nella pratica forense e terapeutica di molte nazioni.

La ricerca più teoretica del progetto è svolta da filosofi. Con il professor John McMillan dell'Università di Otago in Nuova Zelanda ed i colleghi del Dipartimento di Filosofia dell'Università di Fiume, dott. Filip Čeč e dott. Marko Jurjako, ci concentriamo sul problema di determinare se gli psicopatici siano legalmente o moralmente responsabili per i loro crimini. Invece, il professor Predrag Šustar e l'assistente Zdenka Brzović, sempre del Dipartimento di Filosofia ad Fiume, si occupano della questione se, dal punto di vista della filosofia della scienza, la psicopatia rappresenti un costrutto scientificamente soddisfacente.

Per quanto riguarda la parte applicativa alla situazione croata, la dottoressa Vesna Šendula Jengiç, che è una psichiatra forense e direttore dell'ospedale psichiatrico di Arbe, e l'assistente Jelena Hodak, sempre di Arbe, investigano le risorse istituzionali e le sfide per fornire in Croazia un'assistenza medica alternativa alla punizione ad individui classificati come aventi disordini di personalità antisociale. Invece, la dottoressa Dalida Rittossa, della Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Fiume, analizza la prassi giudiziaria in Croazia in relazione ai disordini delle personalità antisociali.

Infine, il progetto CEASCRO include anche un team storico, composto dal dott. Vanni D'Alessio del Dipartimento di Storia dell'Università di Fiume e dalla dott.ssa Heike Karge del Dipartimento di Storia dell'Europa orientale dell'Università di Ratisbona, che investigano le trasformazioni del concetto di psicopatia e il suo impiego nell'area dell'Adriatico Orientale e della regione più vasta dal 1918 al 1943".

■ **Come possiamo individuare atteggiamenti devianti, antisociali e dare delle risposte nel momento in cui ci troviamo**

di fronte a modelli comportamentali che esulano da quelli comunemente accettati dalla società?

“La devianza antisociale si può caratterizzare come l’infrazione di una norma sociale alla quale la società risponde con una sanzione. Quando certe infrazioni contrastano con la legge e richiedono sanzioni formali (punizioni pecuniarie, incarcerazione), amministrate da certe istituzioni, la presenza della devianza e il tipo di risposta in una data società sono relativamente chiari. Ma vi sono anche altre infrazioni a codici sociali e morali informali che non sono esplicitamente codificati nella legge. Qui le cose sono molto più complicate dato che individui diversi possono aderire a sistemi di valori diversi e avere concezioni diverse di cosa costituisca una infrazione e quale debba essere la risposta adeguata ad essa.

Tuttavia, per entrambi i casi, ci sono problemi filosofici profondi. Infatti, ci potremmo domandare quali dovrebbero essere in questi ambiti le norme che stabiliscono che cosa costituisce la devianza e quali sono le risposte appropriate. Qui siamo direttamente nell’ambito della filosofia politica, morale e del diritto”.

■ Fino a che punto è lecito l'intervento sociale nei confronti dell'individuo che dimostra comportamenti devianti? Il problema ha parecchi aspetti, quello medico, ma anche quello politico, epistemologico, giuridico, sociale...

“Naturalmente, in relazione a comportamenti criminali, il punto di riferimento principale è la legge penale, dato che regola le sanzioni sociali ai comportamenti di questo tipo. Similmente, la legge regola anche quando sia necessaria una risposta terapeutica anziché una sanzione. Le dottrine riguardanti la riduzione della colpevolezza criminale in vari paesi specificano alcune condizioni psicologiche che, necessariamente, un certo individuo che ha commesso un crimine deve soddisfare per poter essere oggetto di sanzioni. Queste condizioni fanno di solito riferimento alla capacità di controllare il proprio comportamento e a capacità di conoscere la natura dei propri atti. Sia la tradizione legale che quella filosofica ritengono che individui che abbiano dei difetti in queste capacità non si debbano del tutto o parzialmente punire.

Specialmente con l’avanzamento della conoscenza scientifica del comportamento umano, grazie anche a tecnologie non invasive per lo studio dell’anatomia e la fisiologia del cervello, si pongono dei difficili problemi circa il modo in cui si possono mettere in relazione le concezioni della

ZELJKO JERNEC

“

Le aziende hanno il diritto di selezionare il proprio personale in funzione di qualificazioni e capacità rilevanti per lo svolgimento del lavoro

”

responsabilità criminale con quanto veniamo a sapere dei meccanismi che stanno alla base dei nostri comportamenti. Il nostro progetto cerca di affrontare questi quesiti in relazione ad una classe limitata di criminali”.

■ Indubbiamente nel mondo del lavoro questo problema si riflette sulla produttività ma anche sulla salute mentale di chi opera nell'ambito di un'azienda. Dipendenti con comportamenti antisociali possono creare sofferenza a chi deve collaborare con loro. Quali sono gli strumenti scientifici a disposizione che aiutano a individuare personalità psicopatiche?

“Nella selezione e nel monitoraggio degli impiegati si fa uso di molti strumenti diversi che vanno da interviste ad analisi informali della loro performance. Vengono praticati alcuni test di ‘onestà’; questi sono dei questionari che misurano direttamente gli atteggiamenti dei soggetti riguardo attività criminali o antisociali. Oppure, vi sono misure indirette che si concentrano sui tratti della personalità dell’individuo. Per esempio Ro-

bert Hare ha sviluppato una versione ‘screening’ di PCL-R per questo uso in contesti non clinici o forensi.

Tutti questi strumenti si basano sull’uso di test o interviste formalizzate, come quelle usate in psicologia o psichiatria. Al momento, per quanto vi siano alcune ipotesi sulle basi neurali della psicopatia, non vi sono, come per la maggior parte delle condizioni psichiatriche, dei marcatori biologici che potrebbero aiutare nel determinare le tendenze antisociali di un individuo.

Gli esperti sono divisi sulla validità di questi strumenti, e, naturalmente, l’affidabilità di queste misure deve essere una preoccupazione centrale quando si decide di adottarle. Inoltre è un giudizio unanime che esse non possano da sole offrire l’unica ragione definitiva riguardo il destino lavorativo di un soggetto. Tuttavia è bene anche riflettere sul fatto che questi strumenti hanno per lo meno il merito di rendere chiari le caratteristiche che si intendono misurare nei soggetti e anche le modalità adottate per effettuare queste misure. Questo può rappresentare un vantaggio, anche dal punto di vista etico, rispetto a pratiche



informali di valutazione, che comunque i datori di lavoro utilizzano”.

■ **Ci sono delle aziende, soprattutto le grandi multinazionali, che prima di assumere fanno fare ai candidati un lungo percorso di “verifica” che include anche test psicologici. Questa procedura è giustificabile da un punto di vista etico e morale? E lo è da un punto di vista giuridico?**

“Le aziende hanno il diritto di selezionare il loro personale in funzione di qualificazioni e capacità che si possono dimostrare essere rilevanti per lo svolgimento del lavoro. E le leggi di tutti i paesi permettono questo tipo di selezione. Tuttavia si misurano anche certe caratteristiche generali che possono concernere il profilo morale del candidato, soprattutto facendo riferimento al suo eventuale passato criminale, l’uso di droghe e il suo modo di intendere valori che hanno a che fare con la sua lealtà alla compagnia. In questo caso si sono avanzate riserve, sostenendo che questo tipo di test sono un’invasione della sfera privata in quanto considerano caratteristiche, atteggiamenti,

credenze e eventi personali che non sono direttamente rilevanti per svolgere un lavoro.

Ad esempio, sulla base di considerazioni di questo tipo, negli Stati Uniti nel 1998 è stata adottata una legge per la protezione dei dipendenti che, nella maggioranza dei casi, impedisce ai datori di lavoro di utilizzare il poligrafo, o macchina della verità, per verificare l’onestà e l’integrità morale dei candidati e dei lavoratori”.

■ **Quali sono i criteri morali, psicologici che dobbiamo porre in primo piano nel momento in cui decidiamo in merito ad un’assunzione, un avanzamento di carriera o di un licenziamento?**

“Dal punto di vista delle caratteristiche morali sembra che la diagnosi della psicopatia individui alcuni tratti della personalità che hanno un ruolo nel distinguere una classe di persone che hanno comportamenti sicuramente dannosi per gli altri. Sembra esserci un certo accordo tra gli esperti che, in generale, e, da un punto di vista statistico, ritengono i tratti psicopatici, quando si includa anche un passato di attività criminali e

la versatilità criminale, dei fattori predittivi della devianza. Naturalmente, questo dato va inteso come una correlazione statistica che, quindi, non deve autorizzare un modo di pensare deterministico riguardo ad un singolo che abbia un passato criminale. Tuttavia, almeno nel caso di quanti manifestino i tratti tipici della psicopatia, si dovrebbe tenere conto di queste correlazioni”.

■ **Quali sono le risposte che ci offre la filosofia a questo problema che riguarda il mondo del lavoro in tutto il mondo?**

“Dal punto di vista filosofico ci possiamo interrogare sui tipi di argomentazione che possiamo usare per determinare se la misurazione di certe facoltà morali, che può determinare serie conseguenze per la sfera intima del soggetto, sia moralmente accettabile. Con il collega professor Elio Baccharini, che lavora al Dipartimento di Filosofia da Fiume, riteniamo che la risposta alla nostra domanda deve essere formulata nel contesto della cosiddetta ‘prospettiva della ragione pubblica’, come viene elaborata in particolare in una tradizione nella filosofia contemporanea inaugurata dal filosofo americano John Rawls. La ragione pubblica intende offrire metodi di ragionamento che giustificano norme e politiche all’interno di una società democratica pluralista. Queste giustificazioni devono basarsi su ragioni che sono accettabili per tutti i membri rilevanti della società.

Nel caso della misurazione delle caratteristiche morali riteniamo che dobbiamo determinare una giustificazione che, basandosi su preferenze e ragioni che il soggetto accetta esplicitamente o implicitamente, possa arrivare in modo valido alla conclusione che tali misurazioni siano moralmente permissibili.

Riteniamo che sia i comportamenti antisociali degli psicopatici sia le loro reazioni all’essere trattati ingiustamente da altri individui che sono documentate da alcuni studi, mostrano che essi abbiano una preferenza a fare parte di una società cooperativa, dove non vi siano altri individui psicopatici o antisociali. Quindi, hanno un interesse per imporre delle misure, come lo screening, per minimizzare la presenza di altri psicopatici nelle loro attività sociali, incluso il lavoro. Tuttavia, il singolo psicopatico non può poi obiettare per sostenere che si dovrebbe fare un’eccezione nel suo caso particolare. Questa obiezione non può basarsi su nessun ragionamento che possa soddisfare i criteri della ragione pubblica. Pertanto, è morale assumere che si debbano applicare i test anche al suo caso. Chiaramente, il nostro ragionamento lascia aperte difficili questioni empiriche e

etiche sull'affidabilità dei test".

■ **I test di onestà sono affidabili? Rivelano la personalità?**

"Le diagnosi si basano nel dare dei voti numerici ai tratti e alle capacità di un individuo secondo differenti dimensioni. Ad esempio in un test di onestà si può misurare quanto una persona sia leale o manifesti un'intenzione di essere leale all'azienda, oppure ci si può misurare l'atteggiamento della persona di fronte a infrazioni commesse da altri soggetti. Questi dati poi vengono sommati per ottenere uno score finale di quel soggetto in un particolare test.

■ **Che senso ha il voto informativo finale rispetto a quello che farà un soggetto?**

"Di solito questi test, quando sono ben validati scientificamente, sono stati usati in studi dove si cerca di correlare un certo valore finale nel test con certe predisposizioni a comportarsi in una certa maniera. Naturalmente, sono studi di natura statistica. Si potrebbe scoprire ad esempio che tutte le persone che hanno in un dato test un certo voto, diciamo superiore a 10, tendono come gruppo a commettere più infrazioni che quelli che si trovano nella fascia con un risultato inferiore a dieci. Da questi test, dunque, si ottengono informazioni di natura statistica che non permettono, rispetto ad un singolo individuo, di concludere che commetterà un certo crimine o sarà meno leale all'azienda. Si tratta di un indicatore statistico. Per avere una visione più completa bisogna analizzare tutta la documentazione che accompagna l'individuo: da lettere di referenza di datori di lavori precedenti, dati istituzionali, dati biografici. In ogni caso, alcuni studiosi sostengono che le compagnie che praticano questi test di onestà abbiano, in ultima analisi, migliori performance di quelle che non li fanno.

L'interesse filosofico in questo contesto è quello di analizzare e di aiutarci ad essere consapevoli di come la scienza ci possa aiutare a organizzare la nostra società in maniera più etica e morale e di essere in grado di individuare i rischi a cui andiamo incontro. La questione della selezione dei lavoratori già si fa in base a intuizioni della psicologia ordinaria, tuttavia esiste già da alcuni anni una scienza che cerca di quantificare questi aspetti della personalità e del comportamento umano. Credo sia doveroso per la società introdurre nelle sue pratiche nuovi strumenti scientifici. E i filosofi ci possono aiutare a sondare i vantaggi e i pericoli di questo tipo di cambiamenti sociali indotti dalla conoscenza scientifica".

■ **Che cosa ci fa un "toscanaccio" a Fiume? Mi aiuta a capire il suo percorso di studio e ricerca?**

"La ringrazio per l'epiteto che i toscani interpretano sicuramente in modo scherzoso e anche affettuoso (alcuni anni fa Roberto Benigni aggiunse, con quest'intenzione bonaria 'accio' al cognome di un Papa). Sono di Arezzo però ho studiato a Firenze dove mi sono laureato in Filosofia. Dopo di che ho iniziato un dottorato in Filosofia della scienza a Genova. Terminato il dottorato mi sono interrogato sulle prospettive, sia di lavoro che di ricerca. Ho pensato di trasferirmi in Inghilterra dove ho iniziato la carriera di formazione accademica. Dato che cominciai ad interessarmi alla natura e al funzionamento della coscienza e il suo rapporto con il cervello, ho fatto un master in Filosofia della mente all'Università di Hull. In seguito ho ottenuto, dopo tre anni di studi, un PhD in Filosofia a Stirling in Scozia. Dopo di che



La filosofia ci aiuta a sondare i vantaggi e i pericoli dei cambiamenti sociali indotti dalla conoscenza scientifica

sono rientrato a Hull dove ho avuto una posizione di assistente che prevedeva l'insegnamento. Lì ho continuato la mia ricerca e conosciuto la mia futura moglie, Nela, che è croata di Zagabria. Stava svolgendo i suoi studi di dottorato in Chimica organica, finanziata dal Governo croato, e la condizione di questa borsa era di ritornare in Croazia. Al momento lavorava all'Università di Osijek e qui doveva rientrare una volta concluso il dottorato. Avendo deciso di trasferirmi a Osijek, ho cercato un finanziamento in Inghilterra che non prevedesse obblighi di insegnamento che mi avrebbe permesso di lavorare in Inghilterra, senza essere continuativamente in quel Paese. L'ho ottenuto da un'istituzione privata inglese, il 'Wellcome Trust' di Londra, uno dei più importanti enti che supportano la ricerca scientifica nel mondo e che è finanziato da una grande industria farmaceutica. Loro stanziavano fondi per ricerche legate alla medicina di base, ma hanno pure una sezione

dedicata alle 'medical humanities'. Una delle aree di ricerca finanziabili era proprio quella relativa alle problematiche etiche e legali derivanti dalla classificazione e spiegazione scientifica del comportamento antisociale. A partire dal 1999 in Inghilterra era iniziato un dibattito riguardo una proposta di legge, che poi non è passata, in cui si voleva ottenere una forma di controllo istituzionale per individui ritenuti pericolosi sulla base di diagnosi psichiatriche, pur non avendo questi soggetti commesso alcun delitto. Si trattava di studiare eventuali forme di detenzione preventiva e prevenzione del crimine sulla base di diagnosi psichiatriche. Una proposta di legge molto controversa che ha attratto filosofi, psicologi, sociologi, psichiatri, tutti interessati a capire se la scienza fosse ad uno stato di sviluppo tale da autorizzare questo tipo di prevenzione, il tutto in modo moralmente adeguato e legalmente accettabile. Poi, ripeto, questa proposta di legge non è passata. Dopo la ricerca con il 'Wellcome Trust', nel 2007, grazie all'incoraggiamento e il sostegno istituzionale offerto da Elvio Baccarini, allora Decano della Facoltà di Fiume, e degli altri colleghi del Dipartimento di Filosofia, e una borsa per ricercatori stranieri della Fondazione Croata della Scienza, ho svolto un periodo di ricerca e insegnamento a Fiume. Da lì è iniziata la mia carriera in Croazia".

■ **Che cosa insegna a Fiume?**

"Insegno 'Filosofia della mente', però ho avuto la fortuna di sperimentare anche con l'introduzione in Croazia della 'Filosofia della Psichiatria': ho un corso non obbligatorio in Filosofia della Psichiatria e in più sono felice di collaborare con il Dipartimento di italianistica della Facoltà di Lettere di Fiume dove insegno in italiano 'Filosofia generale e storia della filosofia italiana' e 'Retorica'. Riguardo a quest'ultimo corso, considerata la mia esperienza inglese, dove c'è una grossa tradizione pedagogica basata sulla scrittura dei saggi argomentativi, ho elaborato una versione in italiano di un corso di scrittura argomentativa a fini accademici. Questo è pure un modo per rafforzare le competenze linguistiche e di scrittura in italiano degli studenti".

■ **Quando non lavora di che cosa si occupa?**

"Sono musicista... (ride...). Mi piace suonare il basso elettrico; dal jazz al rock. Abbiamo una band formata da alcuni colleghi della Facoltà di Filosofia che si chiama 'FFRikovi'. Ci esibiamo prevalentemente alla Facoltà, ma abbiamo suonato anche presso la Comunità degli italiani di Fiume".

**Briscola
e tressette**
il Torneo
dell'amicizia
ad Abbazia
ha toccato la
40.esima edizione.
Il bilancio con il
presidente della CI
liburnica
Piero Varljen



▲ Villa Antonio, sede della C.I. di Abbazia

Strico, busso e carigo genuina aggregazione

■ di Diana Pirjavec Rameša

Tra la ricca serie di manifestazioni promosse dalle nostre Comunità degli Italiani spicca, per tradizione e per numero di adesioni, il Torneo dell'amicizia organizzato, in questa fine di ottobre, dalla C.I. di Abbazia. Un appuntamento atteso con grande impazienza non solo da chi ama il gioco delle carte ma anche da tutti coloro che desiderano trascorrere tra amici e in allegria una giornata

nell'accogliente Riviera Liburnica. A prendere parte al torneo non sono soltanto gli anziani che, dobbiamo dirlo, hanno mandato avanti questo appuntamento per quarant'anni, ma anche parecchi giovani e studenti. Inutile dire, il gioco delle carte accomuna, aiuta a socializzare e assicura tanto divertimento. A prescindere se la squadra vinca o perda. È un importante momento di aggregazione e di socializzazione, un modo per rafforzare usi e costumi locali, importanti veicoli identitari. Ne abbiamo parlato con Piero Varljen, storico presidente della C.I. di Abbazia, che ha de-

dicato tutte le sue energie al mantenimento in vita della locale Comunità. E ci è riuscito, visto che qui oltre all'appuntamento con le carte si svolgono importanti eventi culturali in cui la C.I., grazie anche ai buoni rapporti che ha sviluppato negli anni con il sindaco Ivo Dujmić, svolge spesso un importante ruolo di mediatore. Ottimi pure i rapporti con UI e UPT che sostengono, in base alle proprie disponibilità, le numerose iniziative avviate dalla C.I. liburnica.

■ **Da quando viene organizzato il Torneo**

dell'amicizia? Ci può fare un bilancio di questa manifestazione?

"Il Torneo dell'amicizia è stato avviato nel 1979. In quell'anno abbiamo avuto due tornei, uno si è svolto in primavera l'altro in autunno. Il primo è stato ospitato a Pola il secondo a Parenzo. Già qualche anno prima avevamo sondato l'interesse delle C.I. in merito ad un'iniziativa del genere e circa una decina di Comunità ci diedero la loro disponibilità. Nel 1979 l'iniziativa ha avuto subito un gran successo. La prima volta a Pola aderirono 8 C.I., poi di anno in anno il numero di partecipanti aumentò. Oggi vi aderiscono 32 C.I. e il numero di partecipanti e loro accompagnatori è di circa 200 persone. Devo dire che questa è una delle manifestazioni più massicce... organizzate in seno alla nostra Comunità.

Per vent'anni abbiamo organizzato il torneo al di fuori della nostra C.I., si prendeva il pulman, quelli da 40 persone, e si andava in Istria. Di anno in anno ci ospitava una diversa Comunità. Anche la C.I. di Fiume prendeva un proprio autobus e anche da Fiume arrivavano in gran numero... I Tornei sono stati organizzati a Parenzo, a Capodistria, Torre, insomma in tutte le Comunità più grandi. Dico grandi perché questo torneo richiede ampi spazi visto che bisogna sistemare parecchi tavoli da gioco. Non si poteva chiedere ospitalità alle piccole Comunità, ma solo per una questione di spazio.

È interessante il fatto che le donne agli inizi di questa lunga avventura non partecipavano al torneo, ma si aggregavano in qualità di spettatrici o di aiuto-organizzatori; preparavano e portavano tantissimi dolci e stuzzichini... L'intento non era solo quello di giocare a carte, bensì di stare tutti assieme in allegria, per una giornata intera. Qualche anno dopo abbiamo aperto la gara anche alla sezione donne.... e da allora sono sempre presenti e vincitrici.

La persona che per prima ha avviato il Torneo dell'amicizia è stato Arno Blelich, che si è occupato della manifestazione fino al 1983. Poi sono stato io a prendere le redini dell'organizzazione. Anche se gli siamo stati accanto sin dalla prima edizione e abbiamo partecipato alla buona riuscita dell'iniziativa, Arno è stato colui che ha dato vita a questo appuntamento, che poi, negli anni, si è trasformato in un evento di aggregazione sociale molto importante per la nostra Comunità.

Nel 1998 abbiamo promosso un campionato

vero e proprio, tutti hanno giocato contro tutti, ma solo quell'anno. Sono stati necessari due incontri in primavera ed altrettanti in autunno. La gara è stata ospitata a Parenzo a Fasana, Capodistria e Abbazia. Ma ci siamo accorti che costava troppo... anche se la gara era molto seguita... e allora abbiamo ripiegato sull'incontro annuale".

■ Qui non si tratta solo di carte, bensì dei legami che avete stretto in questi quasi quarant'anni. Ricorda qualche personaggio in particolare?

"Il Torneo è stato in realtà un'occasione per conoscerci e incontrarci regolarmente. Alla manifestazione hanno aderito da sempre i nostri viticoltori, coltivatori, ulivicoltori, imprenditori, artigiani, persone che lavoravano in seno alle istituzioni della CNI, insomma soci delle nostre Comunità degli Italiani. E quello che per me è molto importante è il fatto che per tutta la durata della gara si parla solo in italiano... Credo che questo sia un elemento identitario molto importante. E credo che anche per questo il Torneo dell'amicizia sia stato apprezzato ed ha avuto grande successo".

■ Suppongo siano nate anche delle amicizie...

"Ci sono connazionali con cui ho stretto amicizia ben quarant'anni fa.... e il torneo è stato da sempre un'occasione per raccontarci, gli uni agli altri, le cose che erano accadute nell'arco di tempo che va da un appuntamento all'altro".

■ Se la sente di fare qualche nome dei frequentatori più assidui?

"Mah ci sono Vinicio Zidarich, Nada Mataia,

ZELJKO JERNIČ



Mario Matassi di Fiume, Graziano Musizza di Parenzo, poi c'è il Bossi di Umago che si interessa del torneo già qualche mese prima del suo inizio..."

■ Per realizzare questo progetto la C.I. ha avuto bisogno di un finanziamento... Chi vi ha supportato?

"L'Unione Italiana ci ha sostenuti da sempre e ci ha aiutati anche l'UPT. Solo che di recente l'UPT non ha potuto contribuire alle spese. Bisogna tener conto che i partecipanti al torneo





▲ Piero Varljen, presidente della C.I. di Abbazia

Le migliori squadre dal 1979 al 2016

Uomini/Tressette

1. C.I. Buie (24 punti)
2. C.I. Fiume (23 punti)
3. C.I. Parenzo (22 punti)

Uomini/Briscola

1. C.I. Albona (21 punti)
2. C.I. Visinada (19 punti)
3. C.I. Gallesano (18 punti)

Donne/Tressette

1. C.I. Umago (21 punti)
2. C.I. Fiume (15 punti)
3. C.I. Abbazia (13 punti)

Donne/Briscola

1. C.I. Fiume (25 punti)
2. C.I. Umago (10 punti)
3. C.I. Sissano (8 punti)

partono di casa alle sette del mattino e sono fuori tutto il giorno, per cui abbiamo l'obbligo di assicurare loro un pasto caldo... C'è stato un momento in cui ho pensato di mollare tutto... Perché se non ci sono i soldi come faccio ad organizzare una manifestazione così grande? E allora ne ho parlato con il presidente della Giunta Esecutiva dell'UI, Maurizio Tremul, che mi ha incoraggiato a non mollare e ha promesso di aiutarci. Anche noi in quanto C.I. promotrice abbiamo dato il nostro contributo attingendo da fondi propri. Ci ha aiutato pure

la municipalità di Abbazia e così abbiamo chiuso il capitolo spese.

Quest'anno ci sono state alcune novità. Dopo esser stati ospitati per molti anni all'albergo 'Admiral' di Abbazia abbiamo trasferito la manifestazione presso il palasport 'Marino Cvetković' di proprietà, appunto, del Comune. Lo spazio a disposizione direi è stato ideale considerato il numero di partecipanti. Qui abbiamo organizzato un piccolo catering. Anche il parcheggio per i partecipanti è stato gratuito. In tal modo abbiamo speso di meno visto

che il Comune ha messo a nostra disposizione la sede senza alcun obbligo di pagamento. Non è la prima volta che la municipalità ci viene incontro: Ogniqualvolta abbiamo bisogno della sala conferenze di 'Villa Antonio' dove ha sede la segreteria della nostra C.I., la otteniamo gratuitamente, salvo prenotare con un anticipo di 30 giorni, rispetto alla data fissata per l'appuntamento. Lo stesso discorso vale per 'Villa Angiolina' e per la Casa di cultura 'Zora'.

■ Ma lei quando gioca a carte cosa preferisce? Il gioco della briscola o tressette?

"Ma quando ci sono simili tornei io non trovo il tempo di giocare, devo pensare all'organizzazione. Mi piace, beninteso, giocare a carte. D'estate organizziamo un incontro sociale a Bregi (sui pendii del Monte Maggiore) e i vincitori dei vari tornei, non solo di carte, ma anche di bocce e di tiro al piattello, sono coloro che vengono chiamati a comporre la squadra che partecipano al Torneo dell'amicizia. A questa manifestazione invitiamo tutte le C.I. della Liburnia. Ecco in quest'occasione cerco di giocare. Se poi devo scegliere preferisco il gioco del tressette".





«**T**rump è ignorante di governo, della storia, della scienza, della filosofia, dell'arte, incapace di esprimere o riconoscere sottigliezze o sfumature, povero di ogni decenza». Parola di Philip Roth di qualche tempo fa sulle colonne del "New Yorker", non uno scrittore/giornalista come gli altri, probabilmente il migliore romanziere dal dopoguerra e certo un profondissimo conoscitore dell'America e dell'animo yankee.

► Schiaffo alla cultura

Gli Stati Uniti hanno formalmente comunicato all'Unesco la volontà di ritirarsi dall'organizzazione a causa della persistente posizione presa contro Israele e dei costi da sostenere in tema di finanziamenti. La decisione sarà definitiva il 31 dicembre 2018. Washington ha fatto sapere che resterà all'interno della United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization come stato osservatore, "per contribuire con opinioni, prospettive e competen-

Gli Stati Uniti hanno annunciato la volontà di ritirarsi dall'organizzazione dell'Onu che difende il patrimonio culturale dell'Umanità





USA goodbye Unesco

ze". Intanto Trump si è dimostrato ignorante un'altra volta per dirla alla Roth. Uno schiaffo alla cultura e ai diritti universali. Ma non è solo: a ruota il premier israeliano Netanyahu (anche ministro degli Affari esteri) ha dato istruzioni "affinché si prepari l'uscita di Israele dall'Unesco in parallelo con gli Usa".

Sulla base di quanto scritto dal Foreign Policy dietro la mossa americana non ci sarebbe soltanto la questione israeliana (l'Unesco è accusato dalla Casa bianca di aver assunto posizioni definite divisive sul macro-tema del conflitto israelo-palestinese), Washington, alleato e finanziatore in Medio Oriente della stella di Davide, avrebbe infatti deciso di ritirarsi perché l'amministrazione Trump vede l'Unesco come una sanguisuga che succhia denaro agli Usa che, nonostante la sospensione dei finanziamenti, partecipano a programmi avviati i quali negli ultimi sei anni sarebbero costati oltre 500 milioni di dollari. L'Unesco è stata la prima organizzazione Onu ad aver ammesso la Palestina come Stato membro, nell'ottobre del 2011, suscitando

l'ira e lo stop dei finanziamenti da parte di Usa e Israele.

► Come Reagan

Il gesto di strappo trumpiano con una delle più grandi agenzie dell'Onu è pari a quello di Ronald Reagan nel 1984. Con Barack Obama gli Stati Uniti avevano tagliato i fondi all'Unesco, c'era già una tensione evidente, in particolare da quando l'organizzazione delle Nazioni Unite aveva riconosciuto la Palestina. Una scelta che rispetta la linea politica estera, enunciata durante la campagna elettorale (America first), e poi adottata dalla Casa Bianca negli ultimi mesi perché dietro l'uscita dall'Unesco c'è lo stesso spirito unilateralista della politica estera di Trump nella stessa logica che ha portato all'uscita degli Stati Uniti dagli accordi di Parigi sul clima.

Non sorprende perciò il tono sferzante del commento di Richard N. Haass, presidente del Council on Foreign Relations e uno dei forse ex fari di Trump in politica estera; ultimamente si è rivelato molto velenoso nei confronti dell'ammini-

strazione dal ciuffo rosso. Su Twitter per Haass "la politica estera di Trump ha trovato il suo tema: il ritiro", ha cinguettato, elencando i vari accordi-meccanismi internazionali dai quali il presidente Usa ha ritirato il Paese o minacciato di farlo: dall'accordo di Parigi sul clima, alla nafta con Messico e Canada, dal TPP a quel Nuke Deal con l'Iran.

L'Onu attraverso l'Unesco protegge le culture nel loro aspetto materiale e immateriale e di cui si può dire non sia un organismo perfetto, criticabile finché si vuole però migliorabile, ma, funzioni o non funzioni, è soprattutto un principio. Un principio stabilito da uomini usciti dalla più devastante delle guerre, che ci dice come la pace sia raggiungibile solo attraverso istruzione e cultura. In ultima analisi l'organismo dell'Onu è un principio che parla di eguaglianza degli uomini nella loro diversità. Le culture più disparate sono state immesse nella lista dei beni patrimonio di tutta l'Umanità, non solo di qualcuno o di qualche Paese più di un altro. Nulla di questo può essere più distante dalla politica.

Fa.S.

Contenzioso sul confine tra Croazia e Slovenia. Ne ha parlato a Pola l'accademico **Davorin Rudolf**, ex ambasciatore croato a Roma, uno dei maggiori esperti in materia di diritto marittimo

E se la soluzione fosse un condominio?

■ di Marko Mrdenović

La Slovenia ha diritto a un accesso marittimo e ha ragione nella disputa con la Croazia sulle acque attorno alla Baia di Pirano.

Questo recita il verdetto emesso il 29 giugno scorso dalla Corte permanente di arbitrato dell'Aja, che in sostanza dà ragione al punto di vista sloveno. La Baia di Pirano – dice infatti la Corte presieduta da Gilbert Guillaume – appartiene in buona parte (¾) alla Slovenia, che mantiene dunque il diritto a un accesso alle acque internazionali tramite un corridoio marittimo di 2,5

miglia nautiche, mentre i confini terrestri con la Croazia corrono lungo il percorso del fiume Dragogna e finiscono nel mezzo del canale di Sant'Odorico.

La sentenza, che in teoria avrebbe dovuto porre fine alla disputa riguardo ai confini tra i due Paesi, in pratica non ha però sortito alcun effetto. Anzi, sembra aver acceso un nuovo focolaio di confronto e tensione fra Croazia e Slovenia. Infatti, mentre Lubiana insiste per l'attuazione della sentenza della Corte di arbitrato, Zagabria risponde picche e si rifiuta di applicare la decisione del Tribunale dell'Aja. Il perché lo ha spiegato l'ex ambasciatore croato a Roma,

l'accademico **Davorin Rudolf**, uno dei maggiori esperti in materia di diritto marittimo, che alla Facoltà di Economia dell'Università "Juraj Dobrila" di Pola ha tenuto un'interessante conferenza dal titolo "La Croazia e i suoi confini: ponti di cooperazione o motivo di controversia con i vicini".

► Dragogna

“Da un punto di vista giuridico – in particolare per quanto riguarda il fiume Dragogna e le acque del Golfo di Pirano – la Corte permanente di arbitrato dell'Aja ha favorito la Slovenia con una decisione non imparziale e contraria alle disposizioni del diritto internazionale” sentenza Rudolf. In effetti, il diritto internazionale stabilisce che se un fiume di confine cambia improvvisamente il suo corso (come successo al Dragogna con la costruzione del canale di Sant'Odorico) il confine rimane immutato nel vecchio alveo. Nonostante ciò, il Tribunale dell'Aja non ha applicato il diritto internazionale e ha spostato il confine dal vecchio alveo del Dragogna al vicino canale di Sant'Odorico, concedendo come conseguenza la quasi totalità del golfo di Pirano alla Slovenia. Secondo Rudolf sbagliando anche perché, con le Dichiarazioni d'indipendenza firmate il 25 giugno 1991 sia dalla Croazia che dalla Slovenia, entrambi i Paesi si impegnavano a rispettare i confini am-





Soltanto un pazzo può pensare all'uso della forza: un'idea simile è da escludere. L'accademico propone la gestione congiunta o co-imperium. Soluzione che è stata adottata anche dalla Germania e dall'Olanda nel caso della Baia di Dollart

ministrativi preesistenti. Quindi, secondo Rudolf, il vecchio corso del Dragogna. Così non è stato. E la questione del confine istriano tra Slovenia e Croazia si trascina ormai da un quarto di secolo, nonostante i tentativi di risolvere la cosiddetta "questione confinaria" non siano mai mancati. Basti pensare alla Commissione Badinter del 1992-93, all'Accordo Drnovšek-Račan del 2001, all'Accordo di Bled dell'agosto del 2007 tra Ivo Sanader e Janez Janša e alla sottoscrizione nel novembre del 2009 dell'Accordo arbitrale tra Jadranka Kosor e Borut Pahor per risolvere la contesa sul confine attraverso l'arbitrato internazionale e l'istituzione di un Tribunale arbitrale, il cui verdetto finale, come ricordato in precedenza, non è riconosciuto dalla Croazia, anche perché il procedimento arbitrale, nell'estate del 2015, ha subito una battuta d'arresto, quando la stampa scoprì che l'arbitro nominato dalla Slovenia intratteneva uno scambio di comunicazioni con un membro del Collegio difensivo.

► Via di mezzo

A questo punto la Croazia ha abbandonato l'arbitrato che è, però, proseguito perché secondo la Corte d'arbitrato stessa le violazioni non legittimavano la risoluzione dell'Accordo da parte della Croazia, che non ha più partecipato al procedimento e di conseguenza non può accettare la sentenza finale. Come risolvere allora la disputa sui confini? "L'uso della forza è da escludere. Soltanto a un pazzo potrebbe venire un'idea simile", così testualmente Rudolf che ha proposto la gestione congiunta o co-imperium del Golfo di Pirano, ovvero un condominio croato-sloveno su tutte le acque contese. La Slovenia otterrebbe così il tanto anelato sbocco alle acque internazionali mentre la Croazia manterrebbe inalterato il confine marittimo con l'Italia. Una soluzione, questa, adottata anche dalla Germania e dall'Olanda nel caso della Baia di Dollart e da molti altri Paesi che non sono stati in grado o

non hanno voluto concedere a un altro Stato confinante la sovranità esclusiva di una porzione di territorio contesa per ragioni etniche, strategiche o economiche. Tornando al Golfo di Pirano, Rudolf ha sostenuto che, accettando il condominio, sia la Croazia che la Slovenia acquisirebbero la sovranità su questa porzione di mare. Una sovranità che entrambi i Paesi eserciterebbero assieme, regolando di comune accordo la pesca e la navigazione e, cosa molto importante, concordando una strategia congiunta di salvaguardia dell'ambiente. Archiviata la pratica della Baia di Pirano, l'ex ministro degli Affari esteri ha parlato, brevemente, anche della controversia confinaria tra la Croazia e la Bosnia, che chiede le aree contese del Piccolo e Grande Scoglio e la penisola di Klek. Rudolf ha poi menzionato l'Ungheria e l'Italia, gli unici due Paesi vicini con i quali la Croazia non ha alcun contenzioso aperto, almeno per quanto riguarda i confini.

Presentato il **Rapporto Italiani nel Mondo**

Giovani italiani all'estero:

Quasi cinque milioni di italiani – 4.973.942 – erano iscritti all'Aire al gennaio 17, pari all'8,2% degli oltre 60,5 milioni di italiani. 124.076 le iscrizioni nel 2016, il 15% in più rispetto all'anno precedente.

Questi i dati del **Rapporto Italiani nel Mondo 2017 della Fondazione Migrantes**. Giunto alla sua dodicesima edizione, il Rapporto è stato presentato dalla curatrice Delfina Licata, il 17 ottobre scorso a Roma, alla presenza del sottosegretario agli Esteri, Vincenzo Amendola, e di alcuni degli autori degli approfondimenti pubblicati in questa edizione: come sempre ricca di spunti e analisi nuove, scrive Manuela Cipollone. Presenti al Church Palace anche il Direttore generale Vignali e il consigliere De Vita (Dgit), il deputato Fabio Porta, il segretario generale della "Dante Alighieri", Alessandro Masi, Eugenio Marino (Pd) e numerosi esponenti dell'associazionismo italiano all'estero.

Quarantacinque i saggi che arricchiscono il rapporto, cui hanno collaborato 55 autori; a loro e ai numeri dell'Aire e dell'Istat il compito di fotografare una realtà complessa, quella dei connazionali che risiedono all'estero e quelli che continuano a partire:

La maggior parte risiede in Europa (2.684.325, di cui 1.984.461 nei paesi Ue), 2.010.984 in America, soprattutto in quella centromeridionale, 147.930 in Oceania, seguono l'Africa 65.696 e Asia 65.003. I Paesi con le comunità più numerose sono sempre Argentina (804.696), Germania (723.846) e Svizzera (606.578), ma il Paese che segna la variazione più consistente in valori assoluti è il Regno Unito con 27.602 iscrizioni in più nel 2016.

L'anno scorso sono partiti da 110 territori verso 194 destinazioni. Anche se la Regione da cui è partita la maggior parte dei connazionali è la Lombardia, in generale a svuotarsi di più resta il Sud Italia: gli iscritti Aire nel meridione sono infatti 1.632.766 al Sud e 859.547 nelle Isole, pari al 50,1% del totale; il 34,8% parte dal settentrione e il 15,6 dal Centro Italia.

Aumentano i celibi (57% - +2,7 milioni) mentre i coniugati scendono dell'1% (36,5%, +1,8 milioni); il divorzio caratterizza l'1,9% (+117mila)





cifre da emigrazione

Sono **5 milioni** i connazionali residenti fuori dai confini, +3,3% in un anno. Aumentano le partenze «di famiglia». 50mila quelli tra i 18 e i 34 anni in cerca di opportunità di lavoro. Tra le mete più ricercate il Regno Unito e gli Emirati Arabi

dei residenti all'estero e lo stato di vedovanza l'1,9% (+ 123mila). Continua l'aumento registrato già da diversi anni per quanto riguarda le nascite all'estero: nel 2017 sono 1.956.311, pari al 37,6% del totale motivo di iscrizione all'Aire. Le iscrizioni per acquisizione della cittadinanza sono nel 2017 166.463 (2,1%). Continua l'aumento degli iscritti Aire da meno di un anno (più 225mila nel 17).

A fare gli onori di casa don Giovanni De Robertis, nuovo direttore della Migrantes, che ha definito la pubblicazione "strumento indispensabile per conoscere l'emigrazione italiana oggi". La presentazione, ha auspicato, sia "uno spunto per riflettere su un mondo sociale più giusto dove nessuno sia più costretto a partire, ma dove ognuno abbia il diritto di scegliere dove costruire la propria vita". Soprattutto per i giovani, ha aggiunto monsignor Guerino Di Tora, presidente della Fondazione, "su cui puntare per la rinascita dell'Italia. La migrazione è nella storia di ognuno di noi ed esige rispetto e impegno".

Ad inquadrare i numeri del rapporto nell'Italia di oggi è stata Delfina Licata, curatrice del rapporto. "L'Italia è completamente diversa dal 2006, quando la Cei chiese alla Fondazione Migrantes uno strumento per comprendere il fenomeno migratorio", ha ricordato Licata, spiegando che "gli italiani in mobilità formano oggi un quadro complesso di presenze stratificate negli anni; quasi 5 milioni di iscritti all'Aire, 60 in più dal 2006, con un aumento del 14% negli ultimi 5 anni, reclamano diritti e partecipazione, con un'identità'altra".

Nel rapporto quest'anno sono state approfon-

dite diversi aspetti, come ad esempio "dove vanno, quando partono, le comunità straniere che acquisiscono la cittadinanza italiana", oppure "cosa provano i genitori che restano in Italia". E ancora quanti sono "i "figli del viaggio", cioè i 124.000 minori, 26mila con meno di 18 anni", che all'estero possono contare sui nonni che partono al seguito della famiglia. E poi, due focus su quelle che Licata chiama "pietre di inciampo", cioè i detenuti italiani all'estero e la presenza di migranti irregolari in Italia. "Per partire occorre una "cassetta degli attrezzi" – ha aggiunto Licata – a cominciare dalla conoscenza della lingua e delle leggi dei Paesi esteri, la mancata conoscenza di queste ultime porta molti italiani in carcere" oppure espulsi da Paesi, come l'Australia, dove nell'anno passato ci sono state "882 cancellazioni di visto imposte ai nostri connazionali e 200 espulsioni".

Si parte, ma non si dimentica l'Italia. "Lontano dagli occhi lontano dal cuore? Non sempre", spiega infatti la curatrice del rapporto. "Si parte con la rabbia, ma molti hanno voglia di tornare e tanti hanno sviluppato diversi modi di esserci", una sorta di "presenza diversa". Il migrante, ha aggiunto, "porta con sé il territorio da cui parte, ma ad esso, e al Paese intero, restituisce arricchimenti dovuti alla sua permanenza all'estero". Ai territori è dedicata la parte speciale del rapporto con una scheda per ciascuna regione: come anticipato la Lombardia con le sue 22.981 partenze è al primo posto, seguita da Veneto (11.611) e Lazio (11.114), poi Sicilia (11.501) e Piemonte (9.022), quindi Emilia Romagna (8.826), Campania (8.074), Toscana (6.502).

L'unica Regione in controtendenza – che ha frenato le partenze – è stato il Friuli Venezia Giulia (3.828, 300 persone in meno rispetto all'anno precedente). "La mobilità non è negativa di per sé, lo è se non è accompagnata dal diritto di tornare", ha chiosato Licata. Per questo il rapporto pone l'accento su "territori e giovani: occorre prestare attenzione su di loro per creare un futuro diverso".

Secondo Michele Schiavone, segretario generale CGIE: "C'era un'ansiosa attesa per conoscere i dati del rapporto. Nessuna sorpresa ma una conferma, che purtroppo sottolinea una costante. Il trend migratorio dal nostro paese non cessa di bloccarsi e gli indicatori statistici confermano ancora di più che il fenomeno sta prendendo forme concrete di 'fuga', che vanno ad alimentare corposamente il numero effettivo di italiani all'estero registrati nelle anagrafi consolari. Sono giovani, considerevoli nuclei familiari e a spron battuto è confermato anche il numero dei pensionati costretti a trasferirsi in paesi nei quali il costo della vita permette di valorizzare le rendite percepite dalle assicurazioni pensionistiche italiane. Oramai la presenza italiana è distribuita in quasi tutti i paesi del pianeta, e dal punto di vista sociologico potrebbe essere concepita come la conferma di un paese di migranti e navigatori, nella forma e nei numeri com'è stata percepita nei secoli scorsi. Il rapporto decanta la trasformazione sociale di uno dei più grandi paesi sviluppati dell'occidente, nel quale la mobilità interna e verso l'estero è diventata una prassi, tant'è che si parte anche da regioni ricche e progredite ad alto tasso produttivo.

Porre dei rimedi a questo fenomeno diventa stringente per le istituzioni, perché il paese si impoverisce di energie umane, di sapere e conoscenza vanificando la ripresa economica e congestionando la rete diplomatico consolare, chiamata a gestire gli inserimenti dei nostri connazionali nei nuovi paesi di residenza. Nel passato era uso ricordare che nel paese rimanevano i vecchietti e i bambini. Oggi, però, non c'è più distinzione perché a partire sono indistintamente tutti coloro che cercano alternative alle condizioni di esclusione sociale, economica e culturale".

(aise)

Nel cuore dell'Istria iniziati i lavori alla costruzione del **Roxanich Heritage Wine Hotel**, progetto per molti versi unico voluto dalla famiglia Rožanić (col sostegno dell'Ue) e firmato dal «Cappellaio Matto» degli architetti, **Idis Turato**



■ di Fabio Sfiligoi

L'unione di quello che 20 anni fa non poteva accadere. È così che definisce il Roxanich Motovun Projekt l'architetto Idis Turato ideatore sul fronte architettonico del progetto in via di realizzazione a Montona. "L'agricoltura, la produzione (vigneto) e l'immagazzinamento (antica cantina della cooperativa), il wine-tasting e ultimo, ma non ultimo, il turismo", ha rilevato Turato durante la presentazione dell'ambizioso piano al ristorante

Cotić. E poi Montona è una location splendida posta sul colle nel cuore dell'Istria centrale, a 21 km a sud-est da Buie. Da qui si possono raggiungere tutte le principali attrazioni che la penisola tricolore (rossa, bianca e grigia) propone nel suo ricco e multicolore menù turistico: da quelle culturali ad altre più "ludiche". Una struttura definita ibrida che va a sciogliersi nel colle, anzi topograficamente diventa quasi un tutt'uno e non assume le fattezze di uno di quei mostri architettonici in cemento di cui abbiamo ancor freschi ricordi. Oggi la tendenza dell'architettura moderna è un voler fondersi con

la natura che circonda la location scelta per un progetto. In gergo è chiamata trasparenza, nel senso di comunicazione tra la struttura e l'uomo, tra l'oggetto e il luogo, tra il contenitore e le culture del passato e quelle destinate a fruirlo. Rispetto per la natura e cercare di farne parte il più possibile, questo si cerca di fare a Montona un albergo che "entra nel colle" montonese, che non lo va a deturpare, una fusion.

► Strada del vino

Programmi e offerte dell'albergo saranno uniti da una via. "Il Roxa-



▲ L'elaborazione al computer di come sarà il Roxanich Heritage Wine Hotel

ONTONA

lusso e anima

nich Motovun Projekt è una specifica e autoctona 'strada del vino', un tracciato riservato a esploratori di un'offerta enogastronomica di qualità, un percorso per nomadi del turismo che sale come un serpente lungo la collina montonese: inizia nel vigneto e finisce all'ingresso dell'albergo", è stata la colorita descrizione di Turato, architetto fiumano noto per i suoi progetti futuristici e al di fuori da ogni tradizionale schema architettonico. "L'architettura, ha spiegato Turato, non esiste senza tre elementi: spazio, spirito e location". L'idea dell'abbaziano Rožanić ha fatto il resto. Montona rappresenta

l'ideale, il luogo è iconico ai piedi del colle.

► Roxanich, the origins

Nell'insediamento Kanal i lavori alla costruzione del Roxanich Heritage Wine Hotel con annessa cantina vinicola hanno avuto inizio da poco: si tratta di un progetto del valore di 79.327.696,33 kune (poco più di 10 milioni di euro circa) che è in parte cofinanziato da mezzi Ue. Secondo Mladen Rožanić, investitore e noto produttore di vini, colui che sta dietro al mega-progetto, "si può parlare di un ritorno alle origini, con cui si

vogliono celebrare i 10 anni della presenza sul mercato e sul territorio". I numeri sono impressionanti: l'albergo avrà 3.000 metri quadrati, 28 stanze classiche più quattro appartamenti, nonché altri contenuti a complemento come una rivendita di vino al dettaglio, un club e la zona wellness. L'immensa cantina, più di 3mila metri quadrati è riservata a suo messere il vino: vi potrà invecchiare e migliorare in santa pace.

Della vecchia cooperativa vinicola montonese, da dove sono partiti i lavori, resteranno solo i muri tipici per il posto, mentre la nuova cantina sarà suddivisa in cinque

piani. L'albergo, almeno così si prevede nel progetto, servirà anche a ospitare eventi culturali di un certo spessore come anche mostre. Avvenimenti che si potranno poi commentare tenendo in mano un calice di buon vino o per i più abili conoscitori procedere a un wine tasting (degustazione) e perché no a cene di lusso nell'ambito del ristorante che sarà di tipo open: è previsto che il menù sia principalmente dedicato alla tradizionale cucina istriana e alle sue elaborazioni moderne. Gli ideatori del progetto, Rožanić in testa, hanno pensato pure a dei cooking & tasting show per esperti, ma anche per semplici appassionati. A conti fatti un connubio fra l'offerta enogastronomica istriana e la calda accoglienza che il popolo di questa terra sa offrire.

La costruzione dell'albergo a detta di Mladen Rožanić, non farà mutare la sua filosofia del "fare vino", resta tutto lo stesso: vini sinceri e naturali come ora quelli che hanno fatto diventare riconoscibile il marchio Roxanich nel mondo enologico. Visto che la cantina sarà più ampia del passato ci sarà la possibilità per lo sviluppo di nuove idee per restare sempre in corsa su un mercato sempre più esigente.

Il valore del progetto dell'albergo è di 48.030.633,11 kune, mentre la somma proveniente dai fondi strutturali d'investimento europei è pari a 9.644.124,59 kune. Per la sola cantina gli investimenti previsti sono 31.297.069,22 kune; in base al programma nazionale di sostegno al settore enologico (2014-2018) Bruxelles contribuisce con 9.962.931,83 kune. L'apertura di albergo e altri contenuti è prevista a giugno 2018: il progetto darà lavoro a 25-30 dipendenti.

► Energia positiva

Alla presentazione il progetto della famiglia Rožanić ha lasciato la gran parte dei presenti a bocca aperta; chi ha trovato le parole

Il valore del progetto dell'albergo è di 48 milioni di kune (una parte garantita dai fondi strutturali d'investimento europei). Per la cantina gli investimenti previsti sono di 31,3 milioni di kune: Bruxelles (programma di sostegno al settore vitivinicolo) contribuisce con quasi dieci milioni

giuste è stato il presidente della Regione Istriana, Valter Flego. "Una famiglia - così si è espresso Flego - che è 'avanti' e la loro visione dell'abbinamento cantina/hotel rappresenta la parola chiave della sinergia, attorno alla quale in futuro ruoterà tutto. L'unione di agricoltura, turismo e offerta. Dobbiamo essere presenti sul mercato globale e questo progetto rappresenta il quid verso il traguardo al qual l'Istria ambisce in futuro". Gli hanno fatto eco il sindaco montonese Tomislav Pahović, secondo il quale Rožanić con questo progetto alza l'asticella della qualità dell'offerta turistica a Montona, ma generalmente parlando anche in Istria. "Uno dei più grandi investimenti in Istria negli ultimi 10-15 anni. "È un hotel a tema ed è quello di cui abbiamo bisogno. Montona è carente di offerta alberghiera, per l'Istria centrale ha lo stesso valore



che ha Rovigno per la costa", ritiene Denis Ivošević, a capo dell'Ente turismo della Regione. Il vino non è il solo polo attrattivo di Montona, il bosco delle vicinan-





▲ Restano in piedi solo i muri dell'antica cooperativa vinicola montonese

ze è da anni meta dei tartufai. Fino al XVIII sec. Montona fu un punto importante nella parte veneziana dell'Istria, tra l'altro anche per il controllo, appunto, del bosco.

Si racconta che nel rione di San Pancrazio (Brkač) sia stata ritrovata la più vecchia anfora ancora contenente vino, niente di strano sapendo che in antichità una delle

attività più diffuse tra la gente era la produzione di ceramica. Il nucleo di Montona è circondato dalle mura di difesa (XIII- XIV sec): poggiano su fondamenta antiche, che in seguito sono state restaurate. Dalla parte interna sono state fortificate con la serie di nicchie ad arco acuto, e sui punti esposti hanno le torri di difesa a base quadrata.

Una delle leggende legate a Montona, che viene confermata dall'esperto sloveno Marko Pogačnik, è che il posto sia la più forte fonte di energia positiva perché si trova all'incrocio di tre falde terrestri/meridiani. Trasporterebbero l'energia della Terra e con essa fornirebbero di energia tutti gli esseri viventi. Sarà quella che ha spinto i Rožanić a tornare alle origini a Montona e a riprendere e implementare un'attività esigente e mistica come la produzione di vino?...



▲ L'architetto Idis Turato mentre illustra il progetto nel corso della presentazione

Oggi Aquileia è una cittadina di poco più di 3.000 abitanti, interessante solo per le rovine romane e per la cattedrale romanica, ma un visitatore ignaro della sua storia difficilmente potrebbe immaginare che si trova in un centro ricchissimo di storia e che dall'antichità a tutto il medioevo ha svolto un ruolo fondamentale nella storia politica, economica, religiosa non solo dell'Italia nord-orientale, bensì dello stesso Mediterraneo e delle regioni danubiane e balcaniche. Proprio avendo presente tale realtà storica l'Istituto di scienze sociali "Niccolò Rezzara" di Vicenza ha deciso, d'intesa con l'Istituto per gli Incontri Culturali Mitteleuropei (IICM) di Gorizia e la rivista "Nuova Iniziativa Isontina", di dedicare il prossimo **Forum Europa**, che organizza a cadenza triennale e che avrà luogo nel 2018, al tema "Con la memoria progettare il futuro: l'eredità del patriarcato di Aquileia", che inaugurerà l'attività della Cattedra Rezzara Mitteleuropea su "Il futuro dell'Europa" del capoluogo isontino, istituita d'intesa con l'IICM, che sviluppa il progetto avviato nel 2010 con l'istituzione di quella di Bari e proseguito nel 2011 con l'avvio di quella di Palermo, per svolgere un discorso organico su Mediterraneo, Balcani ed Europa orientale, avviando forme di collaborazione con centri di ricerca di queste aree, attualmente così strategiche e cruciali dal punto di vista geopolitico.

L'Istituto vicentino, fondato nel 1964 e guidato con lungimiranza e grande intelligenza da mons. Giuseppe Dal Ferro, che può contare su un gruppo di validi collaboratori, ha deciso di rafforzare ulteriormente tale meritorio orientamento scientifico promuovendo la nuova cattedra, così da poter affrontare meglio lo studio delle complesse e drammatiche questioni che tuttora connotano la regione danubiana - si pensi solo ai risorgenti nazionalismi e populismi negli stati del gruppo di Višegrad (Polonia, Ungheria, Slovacchia, Repubblica Ceca, cui dopo le ultime elezioni si sta avvicinando pure l'Austria) - e quella balcanica, con le mai sopite tensioni in Bosnia-Erzegovina e nel Kosovo. È per tale ragione che il pomeriggio del 19 ottobre a Gorizia e la mattina del 20 ad Aquileia s'è svolto il Simposio 2017 in preparazione al Forum del 2018. L'incontro, introdotto, coordinato e concluso da mons. Dal Ferro, ha dedicato la prima parte agli *Interventi quadro*, che dovevano fornire le coordinate storiche del discorso, mentre nella seconda s'è svolto un focus sul territorio



Un progetto dell'Istituto Rezzara e dell'Istituto per gli Incontri Culturali mitteleuropei per il dialogo tra Mediterraneo e area danubiano-balcanica

omogeneo integrato, cui è seguita una discussione con relative indicazioni per il Forum Europa. La mattinata successiva s'è aperta con il secondo focus, relativo a riferimenti ed appartenenze, cui sono seguite ulteriori indicazioni per il Forum, mentre nel pomeriggio i partecipanti hanno potuto visitare la basilica, rendendosi di persona conto del suo valore artistico e religioso.

► Posizione strategica

La prima sezione del simposio, più strettamente storica, è stata incentrata sulle vicende di Aquileia, fondata nel 181 a.C. dai Romani a protezione delle conquiste nell'Italia nord-orientale e quale punto di partenza per l'espansione oltralpe, attuata con successo tra I secolo a.C. e I d.C. Data la sua posizione strategica, essendo posta al punto d'intersezione delle vie commerciali tra Baltico e Adriatico, tra pianura padana e Illirico, la città fu caratterizzata da una vertiginosa ascesa, tanto da giungere a circa 100.000 abitanti, divenendo una delle dieci principali dell'impero, spesso sede della corte imperiale, quando, come nel caso di Marc'Aurelio, impegnata nelle campagne contro le invasioni barbariche. In stretto contatto con le metropoli d'Asia e Africa, come Antiochia e Alessandria d'Egitto, da esse arrivarono non solo merci, ma anche i primi propagatori della nuova fede cristiana, tanto che la città

adriatica presto divenne uno dei maggiori centri d'irradiazione del cristianesimo e nel 381 fu anche sede d'un concilio, subito dopo avendo come vescovo un dotto teologo quale Cromazio. Declinata con il declinare dell'impero, ricevendo il colpo di grazia con l'invasione degli Unni di Attila, Aquileia, però, iniziò una nuova vita sul versante ecclesiastico, divenendo sede d'un episcopato, poi patriarcato, che per secoli svolse un ruolo fondamentale nella cristianizzazione delle terre slave. In seguito alle ricche donazioni dei sovrani longobardi e carolingi i patriarchi divennero pure potenti signori temporali, vedendo riconosciuto ufficialmente il loro ruolo mondano nel 1077, quando divennero principi-vescovi d'un dominio che dal Veneto orientale s'estendeva all'Istria, in Slovenia e Carinzia, mentre sul piano spirituale avevano giurisdizione su numerose diocesi da entrambi i lati delle Alpi. Con l'affermarsi della potenza veneziana, il patriarcato nel 1420 dovette cedere la signoria temporale alla Serenissima, mentre sul piano religioso sarebbe ben presto entrato in una grave crisi, accentuata dalla Riforma protestante, da cui poté risollevarsi solo dopo il concilio tridentino grazie all'illuminata opera del patriarca Francesco Barbaro. Nel Settecento, però, giunse la fine, in quanto il pontefice Benedetto XIV, per le pressioni di Venezia e Vienna, soppresse il patriarcato, istituendo le arcidiocesi di Udine per la parte marciana e di Gorizia per quella asburgica, così da far coincide-

L'eredità di Aquileia



re confini ecclesiastici e statali.

Dopo che nel Risorgimento Aquileia assunse un valore patriottico, attestato dall'*Attila* verdiano, per più versi affine al *Nabucco*, una nuova stagione per essa ebbe inizio nel secondo Ottocento grazie al barone Carl von Czoernig, che, ritiratosi a vita privata a Gorizia, si dedicò alla valorizzazione delle antichità romane, promuovendo sistematiche campagne di scavo e tutela del patrimonio monumentale, una campagna che, con ben diverse motivazioni ideologiche, sarebbe stata ripresa dal regime fascista, che di Aquileia romana fece il simbolo della latinità contro l'incombente minaccia della barbarie slava. Si tenga, inoltre, presente che dopo la Grande Guerra questa località, che durante il conflitto era stata d'immediata retrovia, sede di comandi italiani e dello stesso D'Annunzio, che ivi tenne non pochi dei suoi discorsi patriottici, venne collegata indissolubilmente alla vicenda del Milite Ignoto, poiché fu nella locale basilica che Maria Bergamas scelse la sua salma tra quelle di undici caduti anonimi ed è da lì che partì il treno speciale che portò la bara a Roma per la sepoltura al Vittoriano.

► Costruire dal basso la rete europea

Continuata pure nel secondo dopoguerra la valorizzazione delle antichità romane, cristiane e medievali, che hanno una degna sede nel Mu-

seo Archeologico Nazionale, negli anni Sessanta grazie all'Università di Trieste nacque il Centro di Antichità Altoadriatiche, organizzatore delle annuali Settimane di studi aquileiesi, di respiro sempre più ampio, cui da ultimo s'è affiancato pure un Film Festival, rassegna internazionale del cinema archeologico.

Avendo presente tale bimillenario quadro storico e mitico, illustrato nelle relazioni del sottoscritto, di don Renzo Boscarol e di Marco Plesnicar, si comprende meglio il senso dell'opzione del "Rezzara" per Aquileia, la cui eredità s'è fatta sentire nell'esperienza della Comunità Alpe-Adria (1978-2012), illustrata da Alberto Bergamin.

Di taglio attuale gli interventi del primo focus, su autonomie locali e integrazione europea (D'Avino), sul decentramento (Rodighiero), sull'integrazione imprenditoriale ed economica (Bressan), sulla ferrovia Transalpina come percorso storico-culturale del Goriziano (Puhali), e sull'importanza della condivisione della storia per una prospettiva unificante (Meyr). Nel secondo focus, invece, si sono presi in esame il dialogo fra culture diverse (Nobile), il confronto fra religioni in uno spazio neutrale della Stato (Dal Ferro), le infrastrutture del crocevia europeo Est-Ovest e Nord-Sud (Consalvo), il partenariato Europa-Africa (Pontello) - oggi più attuale che mai di fronte all'emergenza delle ondate migratorie -, le esperienze goriziane di riconciliazione

dopo i traumi del ventennio fascista e del secondo conflitto mondiale (Fornasir).

Alla luce di tali indicazioni e ricordando quanto affermato a suo tempo dallo storico Fernand Braudel, che il Mediterraneo è un mare che non divide, bensì unisce le opposte sponde - ragionamento del pari valido per l'Adriatico -, e da Niccolò Tommaseo e rispettivamente Enzo Bettiza a proposito della Dalmazia, regione ponte tra Italia e Slavia, nelle considerazioni finali del simposio - animato pure da vari interventi nel dibattito, in cui si sono ricordate, tra l'altro, la realtà pluriconfessionale e plurinazionale di Trieste, dal Settecento in poi erede del ruolo aquileiese, e, richiamandosi alla lezione narrativa di Ivo Andrić, la peste del nazionalismo, che a fine Ottocento nei Balcani mise l'un contro l'altro armati popoli per secoli convissuti pacificamente -, mons. Dal Ferro ha sottolineato l'importanza d'una costruzione dal basso della rete europea, ad opera di istituzioni distribuite sul territorio, impegnandosi a fondo per sviluppare collegamenti con centri di ricerca danubiani e balcanici come, ad esempio, il benemerito Centro di ricerche storiche di Rovigno, riorientando la politica europea da un atlantismo rovinoso, che ha messo il continente al servizio degli interessi imperiali degli USA, a un autentico europeismo, tale da sviluppare e consolidare i rapporti dei popoli dell'Europa occidentale con quelli dell'Europa centrale e orientale, non meno europei d'essi.

Rinnovo delle cariche in seno alla Società umanistica con sede a Capodistria. L'archeologo polese subentra a Matej Župančič. Mojca Cerkvėnik rimane vicepresidente; Dean Krmac riconfermato segretario

Robert Matijašić presidente dell'Histria



▲ Da sinistra: Dean Krmac, segretario della Società, l'ex presidente, Matej Župančič, e il nuovo presidente, Robert Matijašić

Società umanistica *Histria* di Capodistria: sempre più transfrontaliera, e ciò non solo nell'attività ma anche nella sua struttura. Succede così che ad assumerne le redini sia un polese, l'archeologo croato **Robert Matijašić**. Nel suo discorso di insediamento ha tra l'altro dichiarato di voler "proseguire sulla strada fin qui intrapresa puntando al rafforzamento dei già ottimi rapporti tra la Società e gli enti culturali e di ricerca che operano sul territorio istriano di Slovenia, Croazia e Italia". Matijašić subentra a Matej Župančič che ha guidato la Società sin dalla sua fondazione e che nel corso dell'Assemblea ordinaria, a metà ottobre, dopo oltre dieci anni si è congedato dalla carica di presidente. La vicepresidenza rimane nelle mani di Mojca Cerkvėnik; Dean Krmac è stato riconfermato segretario. Matijašić, classe 1957, professore ordinario di storia antica presso l'Università Juraj Dobrila di Pola in passato ha già ricoperto alte cariche istituzionali, tra cui quella di rettore dell'ateneo polese, ed è collaboratore di pri-

ma ora della *Histria*. Laureato in Archeologia e Lingua e Letteratura Inglese alla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Zagabria nel 1979, nello stesso anno è stato assunto al Museo archeologico dell'Istria di Pola in qualità di curatore del Dipartimento di archeologia antica. Ha partecipato a ricerche sul campo di carattere archeologico in tutta la Croazia (Sesvete presso Zagabria, Vinkovci, Zara), ma soprattutto in Istria (Medolino, Porto Cervera, Rim presso Rozzo, Pola). È stato direttore del Museo archeologico a Pola dal 1991 al 1994 e in contemporanea ha iniziato a insegnare, quale docente-collaboratore esterno, presso la Facoltà di Lettere e Filosofia e all'Accademia di Arti applicate dell'Università di Fiume e presso il Dipartimento di Storia della Facoltà di Pedagogia di Pola (oggi Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università Juraj Dobrila). Dal 1996 è passato all'Università di Pola, della quale è diventato rettore dal 2009 al 2013. Ha diretto e coordinato diversi progetti scientifici, ha curato la rivista *Tabula* (Facoltà di Filosofia di Pola) ed è membro della redazione

delle riviste *Histria antiqua* (Pola), *Annales* (Capodistria), *Bollettino dell'Archivio di Stato di Pisino* (Pisino), *Agri centuriati* (Pisa-Roma). È membro della Società archeologica croata (HAD), della Società croata di filologi classici (HDKF-filiale di Pola), della *Matica Hrvatska* (Zagabria). Ha pubblicato diversi libri e saggi. Ricordiamo, la Società *Histria* nasce attorno ai collaboratori dell'Enciclopedia istriana, mirata a proseguire con la redazione di un dizionario biografico istriano. La Società, che con la sua presenza contribuisce ad arricchire la vita culturale del territorio regionale, ha come obiettivo di favorire lo sviluppo degli studi e delle ricerche nel campo della storia patria, della conservazione e della valorizzazione dei beni artistici e della cultura multietnica di tutta la penisola istriana, intesa come una realtà unita, che abbraccia anche Fiume, Trieste e altre parti. Tra le attività più prossime, l'uscita del volume "L'Istria nella Grande guerra", la partecipazione alla Fiera del libro *Sa(n)jam knjige* di Pola e alcune conferenze tematiche con visite ai siti archeologici istriani. **I. R.**

Mussolini I'm back

Sono tornato: il Duce come sarebbe ai giorni nostri. Un remake dell'omonimo film tedesco del 2015 con protagonista Hitler

■ a cura di Fabio Sfiligoi

Sarà con ogni probabilità uno dei casi cinematografici della prossima stagione: *Sono tornato* è una commedia sarcastica, ma decisamente ambiziosa che vedrà Massimo Popolizio nei panni di un Benito Mussolini proiettato nell'epoca che stiamo vivendo. Il film vedrà nel ruolo del coprotagonista Frank Matano, popolarissimo youtuber e giudice a "Italia's Got Talent" che ha già frequentato il grande schermo con "Fuga di cervelli", "Tutto molto bello" e "Ma che bella sor-



presa". Il film sarà nelle sale italiane il primo febbraio 2018.

La trama non rappresenta una novità? Si tratta in effetti del remake dell'omonimo film tedesco del 2015 – a sua volta tratto da un fortunato romanzo di Timur Verne - che immaginava in toni satirici il ritorno di Hitler nella Germania contemporanea.

Non c'entra nulla, invece, la recente serie a fumetti dalla trama analoga "Quando c'era Lui", di cui si parlò molto per un attacco da alcuni militanti di Casapound allo stand dell'editore Shockdom durante la fiera Romics 2016.

► Satira corrosiva

Il film ruota attorno alla riapparizione, dopo oltre 60 anni, di Benito Mussolini in piazza Vittorio a Roma. Il personaggio interpretato da Matano lo crede un attore e lo porta in televisione, dove il Duce apparirà persino da Mentana e al "mariadefilippian" reality "C'è posta per te". Le prime immagini del film visto dalla stampa alle "Giornate del cinema" di Riccione parlano di una satira corrosiva nei confronti dell'Italia di oggi ("Vi ho lasciati che eravate un popolo di analfabeti e vi ritrovo uguali", dice il dittatore in una scena). Il rischio è di prendere alla leggera un argomento delicatissimo anche se "Sono tornato" potrebbe invece

trasformarsi in un'ottima occasione per raccontare in modo ironico, ma intelligente, il rapporto tra l'Italia e il suo controverso passato

e forse anche facendo il pelo al suo presente...

Mussolini (Massimo Popolizio) riapparire con la divisa sporca e il volto tumefatto. Si guarda intorno, vede arabi e immigrati e commenta: "Siamo stati invasi, i confini si sono abbattuti". La gente stenta a credere all'immagine e lo prende alla pari di uno di quei finti centurioni al Colosseo. Il Duce non apprezza lo scenario multiculturale della piazza gremita, né comprende l'attaccamento morboso all'arnese "telefonino". Assorbiti dagli schermi e persuasi che si tratti dell'ennesima attrazione per turisti, i passanti continuano a ignorarlo finché Frank Matano, guidato da necessità e fiuto mediatico, credendolo un attore non gli propone di apparire in tv. Per l'af-



▲ Nella foto il regista Luca Miniero (foto Gianni Fiorito)



“ Divertente esperimento storico in forma di comedy: i tempi sono cambiati, il «popolo» italiano un po' meno come si deduce dal film. E si conclude che girare con Renzi, Salvini, Grillo, Berlusconi sarebbe più pericoloso che con Mussolini... ”

fabulatore Mussolini è l'occasione di riconquistare le masse.

Un divertente esperimento storico in forma di comedy: i tempi sono cambiati, il “popolo” italiano meno.

Una macchietta..

Nella commedia il regista Luca Miniero (che ha firmato “Benvenuti al Sud”, immigrazione interna altro tema delicato per lo Stivale) tenta di esorcizzare l'eterna nostalgia degli italiani per Mussolini. L'obiettivo è di fare della figura mussoliniana una macchietta, ridicolizzarla con giochini su razzismo e omofobia, dipingere un tiranno ottuso che oggi parla a una certa parte politica non degna di rispetto, e cercare di creare così una parodia

che possa ricacciare indietro quelle spinte destrorse che in certi ambienti vengono considerate un'offesa alla tenuta della democrazia e della pacifica convivenza.

Dopo alcune “ospitate” in tv, più non lo prendono sul serio e più ha successo. Il filo conduttore è sempre quello: torna l'uomo rozzo e parla a un popolo peggio di lui. Il Duce privato si gode le sfogliatelle e si commuove cantando Toto Cutugno: “Lasciatemi cantare perché ne sono fiero, sono un italiano vero...”. Come nella pellicola tedesca, insomma, uno spazio è stato lasciato alle riprese delle vere reazioni dei cittadini alla vista del Duce. Come nel film durante le riprese è stato scambiato per un comico. Per molti italiani incontrati tutti i mali sono colpa degli immigrati, i

“nuovi ebrei”. Per fortuna quando il Mussolini del film propone di sterminare “negri” e “abissini”, in molti fanno marcia indietro anche se c'è chi dice “sparate alle navi”. L'insofferenza maggiore è per i politici di casa: si arriva a concludere che girare con Renzi, Salvini, Grillo, Berlusconi sarebbe più pericoloso che con Mussolini. A detta del regista il personaggio interpretato da Popolizio non è Mussolini, nessuno può sapere come il Duce avrebbe reagito alla modernità. E non è un film sulla figura storica, per questo non è stata contattata la famiglia. Di Popolizio, nonostante i tentativi, si ha l'impressione che esca di più l'aspetto di pericolosità del vero Mussolini, che in pubblico faceva il guitto, sapeva comunicare. Come e più di Hitler...

Al cucchiaino o a tronchetto, scomposti nei loro ingredienti o assemblati in soffici golosità. E, come tocco finale, fiori eduli e menta fresca, uva di Ribolla gialla caramellata, briciole d'oro e bubble al caffè, ma anche un'immancabile spolverata di tradizionale cacao. È il **Tiramisù** in chiave moderna; una chiave che supera la diatriba (accessissima e ancora tutta aperta) sulla paternità tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, che si è aggiudicato il primo round. Il Tiramisù infatti è stato inserito, su richiesta della Regione Friuli Venezia Giulia, nella lista dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) e riconosciuto come caratteristico del territorio. All'interno dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali è stato incluso il dolce nelle due versioni storicamente originarie del Friuli Venezia Giulia: quella *carnica*, sostanzialmente uguale a quella moderna, conosciuta come Tiramisù o Tirimi sù (un trancio al mascarpone le cui origini vanno ricercate nella Tolmezzo dello scorso secolo); e quella *bisiacca*, semifreddo in coppa noto prima come Coppa Vetturino e poi Tirime Su.

Dunque, l'origine si perde tra il Vetturino di Pieris e il Roma di Tolmezzo. Il Tiramisù nacque nel segno di un dolce fortemente innovativo, che poi divenne un classico, per il principio stesso che la tradizione è una innovazione andata a buon fine.

E il "Consorzio FVG Via dei Sapori" ha deciso di farne un emblema del territorio. Per questo ha interpellato 21 dei suoi chef chiedendo di reinventarlo, di preparare una versione originale del tiramisù. "Abbiamo voluto coinvolgere gli chef di 21 ristoranti del nostro sodalizio – ha spiegato il presidente di "FVG Via dei Sapori", Walter Filippetti – affinché raccontassero la tradizione del tiramisù attraverso la sua innovazione". Un'idea partita da Manlio Collavini, che ha proposto un mosto di Ribolla gialla (il Ratafià, appunto) realizzato col metodo dell'ice wine: dopo aver congelato l'uva appena raccolta, la si sprema per eliminare l'acqua e conservare solo il puro succo. Il risultato è un liquido denso, giallo paglierino, con sentori di limone e cedro, molto dolce). Nelle ricette è stato consigliato, inoltre, la miscela 100% Arabica Rose di Oro Caffè, partner dell'iniziativa insieme a Ersa, Camera di Commercio di Udine e Turismo Fvg.



21 sfumature



Uno dei dolci più conosciuti nel mondo, nato tra Pieris e Tolmezzo, diventa emblema del Friuli Venezia Giulia. E gli chef di «FVG Via dei Sapori» ne raccontano la tradizione attraverso la sua innovazione



re di Tiramisù

◀ L'iniziativa è stata presentata a Udine. Accanto agli chef di "FVG Via dei Sapori", c'erano l'assessore regionale alle Risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli, Flavia Cosolo, figlia di Mario Cosolo del ristorante Al Vetturino di Pieris, e Mario del Fabbro, figlio di Beppe del Fabbro del Roma di Tolmezzo. L'assessore Shaurli ha ricordato come il Tiramisù sia stato inserito, su richiesta della Regione Friuli Venezia Giulia, nella lista dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) e riconosciuto come caratteristico del territorio

Dunque, 21 chef hanno creato 21 personali ed originali versioni del famosissimo dolce che si potranno gustare nei loro ristoranti fino a Natale. A lanciare l'idea è stato Manlio

Collavini, il Signore della Ribolla gialla, che a metà di questa vendemmia – la 2017 – ha proposto ai ristoratori di "FVG Via dei Sapori" di dare al Tiramisù tradizionale un tocco di modernità. La Cantina Collavini ha consegnato ai 21 ristoranti le bottiglie di Ratafià. Da quel giorno gli chef hanno incominciato a concepire il "loro" inedito Tiramisù. Massima libertà creativa con un solo obbligo: oltre agli ingredienti tradizionali, dovranno usare il Ratafià di Ribolla.

Il racconto di questa innovazione non poteva non avere nel caffè – la cui cultura è da secoli radicata in Friuli Venezia Giulia – un ulteriore elemento di ricerca. Infatti Oro Caffè, apprezzata e storica torrefazione

udinese che fa parte del gruppo di "FVG Via dei Sapori", ha consigliato la sua miscela 100% Arabica Rose, opportunamente estratta per armonizzarsi alle diverse interpretazioni di Tiramisù create dagli chef. Nel febbraio 2018, appuntamento a Udine per vedere il Tiramisù da Guinness più grande del mondo. Si punta al chilometro di lunghezza.

Intanto, a novembre si terrà il primo Tiramisù World Cup. La competizione amatoriale decreterà il miglior "pasticcere" e la miglior ricetta originale. Le finalissime saranno il 4 e 5 novembre a Treviso, proprio nella città che contende al FVG i natali del dolce.

I. R.

RADICI: il «lato o

Viali e piazze sono il contesto
ostile per eccellenza alla
vita vegetale: per questo
è importante capire **come**
funziona

oscuro» degli alberi

■ a cura di Nerea Bulva

Trascurate perché non le vediamo, le radici degli alberi sono una chiave fondamentale per capire come funzionano e a quali problemi possono andare incontro. Ciò ci permette di comprendere quello che può mettere a rischio la stabilità degli alberi che piantiamo nelle nostre città e costruire "modelli" che consentano di prevedere come si svilupperanno le piante da adulte.

In realtà non è da molto che si cerca di comprendere l'apparato radicale degli alberi, giusto una manciata di anni di studi mirati, molti dei quali francesi. Pura noiosa accademia? Non proprio: è già emerso che le radici sono la vera intelligenza dell'albero, come un cervello nascosto alla vista, assimilabile ad un uomo a testa in giù. Una conferma è il fatto che in un cubetto di terreno di 10 cm si possono contare, in una radice di quercia di soli 13 cm, più di 750 estremità sensibili. Un potenziale incredibile per indagare la struttura e la chimica di terra, aria e acqua, se ci si pensa. Le ricerche francesi hanno poi evidenziato che le radici influiscono in maniera decisiva sullo sviluppo della parte visibile, tronco, rami e chioma: sono una parte fondamentale nelle piante, e la loro capacità di esplorazione del suolo è organizzata secondo strutture e funzioni gerarchicamente definite, diverse a seconda della specie.

Dagli studi sugli esemplari è emerso che, tra quelle che utilizziamo, ci sono specie arboree che sviluppano un sistema radicale plastico capace di reagire agli ostacoli o alle sollecitazioni, e di contro, altre molto più rigide, incapaci di adattarsi. Che due platani vicini sono capaci di intersecare e fondere le rispettive radici e il loro "tenersi per mano" fa sì che resistano meglio alle raffiche di vento durante i temporali. Che l'amputazione della radice centrale (fittone) che in genere si verifica durante la coltivazione in vaso a causa dei necessari rinvasi e trapianti, in alcune specie di alberi compromette del tutto la loro capa-

cià di radicare e ancorarsi bene al suolo. E che la qualità del suolo in cui viene piantato può fare la differenza in relazione al rischio di caduta dell'albero stesso, perché la presenza di aree asfittiche, compresse, pietrose, sabbiose o pregne di risalite d'acqua, influisce direttamente sulla creazione della "gabbia" di radici con cui l'esemplare imprigiona il terreno.

Si scoprono poi risvolti funzionali del ruolo delle radici inediti, come per esempio che mettere i tutori ad un albero in crescita è controindicato perché non permette all'esemplare di rafforzare la sua zolla radicale preparandola alle sollecitazioni del vento. Insomma, quel poco che si sa sulle radici degli alberi affascina, e fa capire bene che c'è moltissimo

ancora che non sappiamo, su questi meravigliosi esseri vegetali.

Ma perché è tanto importante capire come funziona un albero soprattutto in città? Perché viali e piazze sono il contesto ostile per eccellenza alla vita vegetale: tra smog, fili della luce, cantieri, asfalto e i cambiamenti climatici stanno imponendo una dura sfida al verde urbano. Un inverno secco e un'estate arida come quelli che abbiamo appena superato, con precipitazioni violente limitate nella durata, hanno portato alla caduta di molti alberi a seguito di fortissimi temporali e bombe d'acqua o alla morte per sete, con un bilancio di pesanti danni a persone e cose.

Con la loro semplice presenza arieggiano, inumidiscono, trattengono e nutrono il terreno, incanalando le piogge verso le falde acquifere





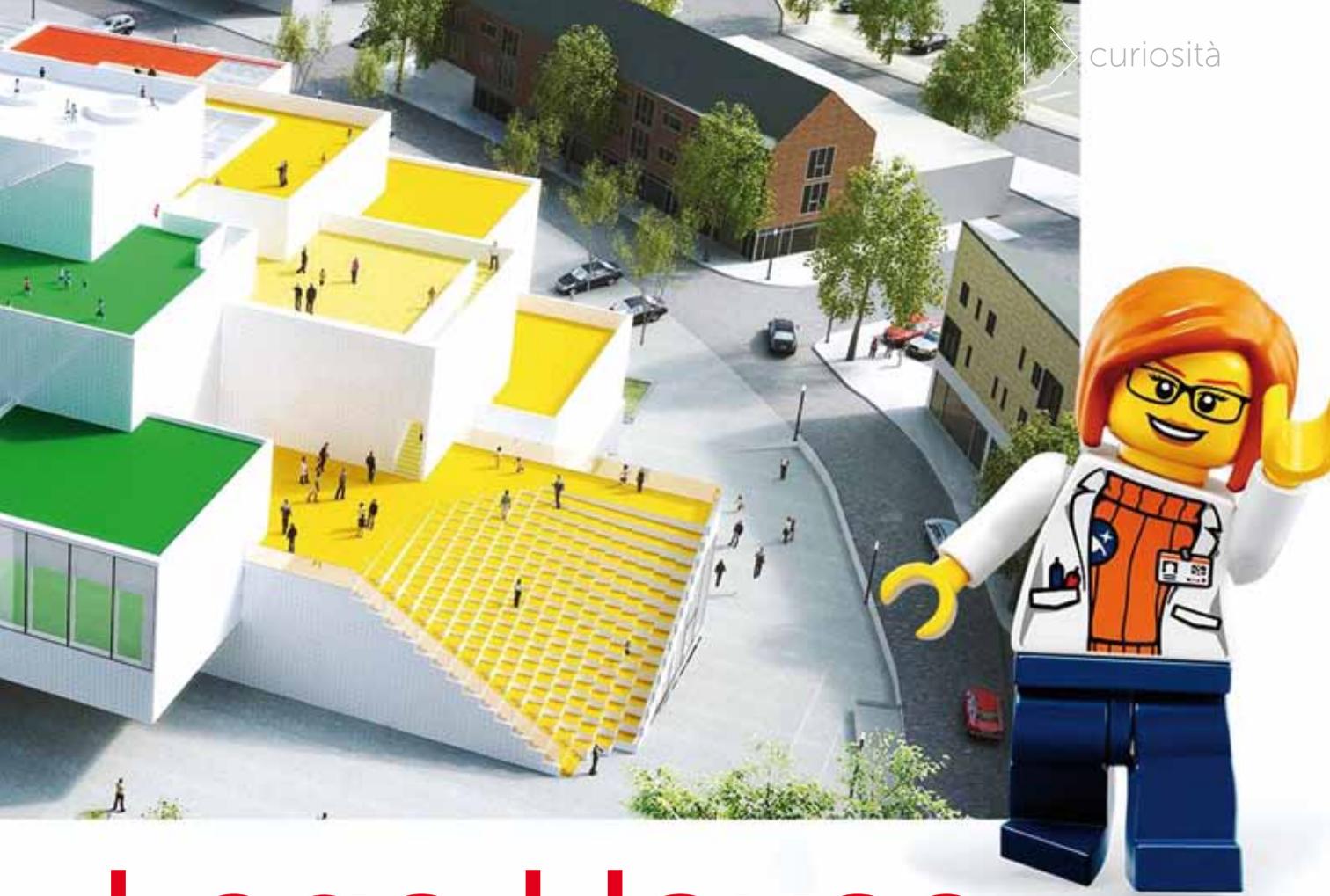
Ha aperto le sue porte a Billund, in Danimarca, la città danese che ha visto nascere le famose costruzioni giocattolo

LEGO, uno dei più grandi e famosi produttori di giocattoli al mondo, dopo tre anni di lavori ha inaugurato lo scorso 28 settembre a Billund la prima **Legó House**. Un doppione? “No” spiega Jesper Vilstrup, general manager della nuova casa. “Qui vogliamo ospitare la vera essenza del concept LEGO. Questo è un posto speciale dove i fan di LEGO, le famiglie e i visitatori grandi e piccini potranno immergersi completamente nell’universo dei mattoncini e vivere l’esperienza del gioco. Un gioco creativo che promuove l’innovazione e stimola la creatività. L’edificio in sé riflette quelli che sono i valori e il gioco LEGO. I mattoncini LEGO sono stati ben incorporati nell’architettura in modo semplice ma ingegnoso, mostrando la creatività sistematica che sta alla base del gioco LEGO. Anche la posizione in cui sorge l’edificio non è casuale. Billund è la città dove l’avventura LEGO ha avuto inizio e abbiamo sempre voluto che la casa dei LEGO non fosse solo per i turisti ma anche per i cittadini e la gente del posto”. Era il 1958 quando un falegname di nome

Ole Kirk Kristiansen ebbe l’idea di produrre – e brevettare – i mitici mattoncini. Oggi, l’azienda danese ne produce ogni anno la bellezza di circa 60 miliardi. Il nuovo e spettacolare complesso è un tributo al celebre mattoncino di plastica colorata. Una strategia di rilancio, viste le difficoltà che l’azienda sta attraversando, dopo aver annunciato, a inizio settembre, un taglio dell’8% della forza lavoro in tutto il mondo.

Cosa troveranno i visitatori nella nuova “Casa dei mattoncini” di Billund? Spazi espositivi, un museo dove sarà possibile toccare con mano la storia dei Lego, una piazza pubblica di 2.000 metri quadrati, diversi terrazzi all’aperto, una galleria con i capolavori realizzati dai fan, tre ristoranti (in uno dei quali si potranno ordinare mattoncini Lego serviti da robot), un gigantesco negozio, ma soprattutto tante zone dedicate esclusivamente ai giochi.





LEGO House

la casa dei mattoncini più famosi al mondo

Progettata dallo studio BIG (Bjarke Ingel Group), la LEGO House presenta una straordinaria architettura: 21 blocchi bianchi sovrapposti in modo sfalsato e coronati da un gigantesco mattoncino

LEGO 2x4. La facciata invece è ricoperta da tegole in cotto che danno l'illusione che l'edificio sia costruito con veri mattoncini LEGO.

Pensata per i più piccoli, con la capacità di affascinare anche i più grandi, la "LEGO House" si sviluppa su una superficie di 12.000 metri quadrati. È divisa in quattro specifiche zone di gioco. Ogni percorso ha un colore diverso, che rappresenta un aspetto dell'apprendimento dei bambini: il rosso la creatività, il blu l'aspetto cognitivo, il verde la narrazione e il giallo la sfera emotiva. Ogni zona offre diverse attività individuali e attrazioni che vedono il coinvolgimento attivo degli ospiti. Completano l'esperienza una magnifica galleria Masterpiece dove i fan possono

esporre le proprie creazioni e la History Collection, uno spazio dedicato al racconto e alla storia dell'azienda.

La casa dei LEGO include sia attrazioni a pagamento, sia esperienze e spazi aperti al pubblico, come la LEGO Square, una grande piazza posta al centro, concepita come luogo di incontro per visitatori e non. Gli ospiti potranno inoltre giocare liberamente sulle terrazze all'aperto, esplorare il LEGO Store e concedersi un'esperienza gourmet in uno dei 3 ristoranti presenti.

La struttura si propone come una nuova, pulsante attrazione per i turisti provenienti da tutto il mondo: le previsioni parlano di almeno 250 mila visitatori attesi annualmente.



SISTEMA IMMUNITARIO

come raff in modo

È la nostra corazza, ci difende dagli
attacchi esterni facendo sì che
l'organismo non si ammali

Il sistema immunitario rappresenta una rete complessa di identificazione, reazione e difesa del nostro organismo. L'essere umano è continuamente in contatto con il mondo esterno, il quale è costituito da molteplici sostanze e microrganismi, molti dei quali sono percepiti come estranei. Esi-



forzarlo naturale

stano due tipi di risposta immunitaria: quella innata, aspecifica, che riguarda le difese presenti sin dalla nascita con reazioni rapide; quella acquisita o specifica che prevede il riconoscimento di un elemento patogeno che ha superato le difese del primo tipo di immunità. Le difese immunitarie sono l'esercito che combatte per noi quando un batterio o un virus invasore ci attacca. Naturalmente perché si possa contrastare efficacemente l'azione di organismi aggressori è indispensabile che il sistema immunitario sia attivo e vitale. Quindi per ridurre di molto il rischio di contrarre malattie è meglio correre ai ripari rafforzando il sistema immunitario in modo naturale per "tenere alte le difese", sia le nostre che quelle dei nostri figli. Se poi capiterà di subire un'ag-

gressione sarà comunque più lieve e diminuirà notevolmente anche il rischio di ricadute

Quali armi ci occorrono? Le vitamine ed i sali minerali:

1. La vitamina **C** è la più nota, aiuta tantissimo il sistema immunitario. Non è necessario assumere integratori basta preferire alcuni cibi ad altri: fragole, agrumi, kiwi, patate, spinaci, broccoli, ananas, ciliegie e gli infusi di rosa canina, che sono ricchissimi di vitamina C.
2. Come fare il pieno di vitamina **D**? Importante per le ossa, per le difese immunitarie e per ostacolare tumori e diabete, la troviamo nel pesce azzurro, nei latticini, nelle uova e nelle verdure a foglia verde. E naturalmente occorre esporsi al sole.

3. La vitamina **A** è un potente antiossidante nonché antitumorale e si trova nel fegato, nelle albicocche, nelle carote, nel tarassaco, nelle uova, nei pomodori, nel mango, nel radicchio, nei peperoni etc.

4. La vitamina **B**, aiuta tantissimo il metabolismo e protegge capelli, pelle ed occhi. Si trova nei seguenti cibi: lievito di birra, riso integrale, legumi, soia, tuorlo d'uovo, frutta a guscio, banane e tonno.

5. La vitamina **E**, che migliora la circolazione e protegge da ictus ed infarti, si trova nei semi di girasole, nelle mandorle, nei pinoli, nelle olive etc.

6. Il **selenio** è un potente antiossidante che si trova nel pesce, nelle patate, nel frumento, nelle noci brasiliane etc.

7. Lo **zinco**, utile per la salute di ossa, pelle e muscoli, si trova nei frutti di mare, nella carne rossa, nelle uova, nel granchio, nelle lenticchie e nei formaggi.

Ci sono poi degli alleati straordinari che ci possono aiutare nell'impresa di rafforzare il sistema immunitario, si tratta di **cibi** ma anche di **piante** che talvolta non prendiamo abbastanza in considerazione:

- l'**aglio**, ad esempio, snobbato per il suo odore è un potente antibiotico, utilissimo per contrastare virus e batteri (che sia anche antitumorale è ancora da dimostrare). Quindi perché dire di no ad un buon piatto di pasta aglio ed olio

- il **ginseng** è una bomba, stimola tantissimo le difese immunitarie, ne si trovano i preparati ovunque (o si possono acquistare anche le radici)

- la **radice di liquirizia**, in dosi moderate, sarebbe un valido aiuto per il nostro sistema antivirale: provare per credere, senza abusarne

- i **probiotici** sono un classico, i batteri buoni presenti in vari alimenti, come lo yogurt, che fanno benissimo a tutto l'organismo (non a caso si commercializzano bevande, simili allo yogurt, ricche appositamente di probiotici proprio per rinforzare il sistema immunitario)
- i **funghi**, gli shiitake, i reishi ed i maitake che sono ricchi di vitamine B ed aiutano a combattere infezioni ed allergie

A chi sono rivolti questi rimedi naturali per aumentare le difese immunitarie?

In generale a tutti, perché nessuno ama trovarsi a letto con febbre, tosse e dolori ma soprattutto a quelle persone che sono abituate dei mali di stagione. Alcuni rimedi fitoterapici non sono consigliati per i bambini, per loro yogurt, frutta e verdura (vaccini solo se su indicazione del medico) possono bastare. L'aglio chiaramente si può adoperare solo se non si è intolleranti ed il ginseng non è ottimale se si soffre di pressione alta. In linea di massima occorre usare criterio e coscienza, adottare uno stile di vita sano ed individuare i rimedi che fanno al caso nostro.

SINTOMI DI UN SISTEMA IMMUNITARIO

BASSO: stanchezza fisica e mentale; gocciolamento nasale; infezioni alla gola, herpes labiale, vescicole febbrili; linfonodi ingrossati; lesioni che impiegano molto tempo a guarire; tendenza a contrarre facilmente l'influenza o raffreddori; gengive infiammate o sanguinanti; lento recupero da raffreddori o influenza, ecc.

COSA INDEBOLISCE LE NOSTRE DIFESE:

uso indiscriminato di antibiotici e farmaci in generale; alimentazione scorretta: cibi industriali, raffinati, processati, grassi idrogenati, eccessivo consumo di carne, latticini, frumento e altri cereali raffinati; stress e ansia; uso e abuso di alcol e fumo di sigaretta; sedentarietà; inquinamento ambientale.

COSA RAFFORZA IL SISTEMA IMMUNITARIO:

evitare il ricorso compulsivo e prolungato ai farmaci, da banco e non, per qualsiasi tipo di dolore o problema; allattamento al seno prolungato, buone abitudini alimentari sin dalla più tenera età, dieta con larghissimo uso di frutta e verdura fresca, cruda e biologica; attività fisica; equilibrio emozionale; integrazione di micronutrienti (vitamine, selenio, zinco, glutazione) e di funghi medicinali che attivano le difese; corretta esposizione al sole per sintetizzare al meglio l'importantissima vitamina D.



Castagne ot

Sono uno dei simboli stessi dell'autunno: le castagne sono una vera golosità per il palato e contengono moltissime proprietà benefiche. Un tempo erano uno dei cibi dei poveri per eccellenza, oggi sono invece molto apprezzate e si possono assaporare in tanti modi diversi: bollite, arrosto, secche o nella dolcezza del marron glacé e della marmellata. Comunque la si consumi una cosa è certa: la castagna ci fa fare il pieno di tante sostanze benefiche, a disposizione anche di chi soffre di celiachia, dato che il frutto è completamente privo di glutine. E non finisce qui: le sue proprietà sono utili anche in cosmetica, per la bellezza della pelle e dei capelli. La castagna un tempo era chiamata "pane che cresce sull'albero": per il suo elevato potere saziante la sua farina era molto utilizzata

Hanno mille
proprietà
benefiche
per il nostro
organismo e
per la nostra
bellezza



Castagne: buone per la salute e come cosmetico

in cucina e costituiva un alimento importante per le popolazioni rurali e di montagna fin dai tempi più antichi.

L'albero che le produce è il castagno: appartiene alla famiglia delle Fagacee ed è una bellissima pianta che nelle zone collinari e di bassa montagna crea splendidi boschi. I frutti possono essere suddivisi in due gruppi ben distinti: le castagne e i marroni. Le prime sono i frutti degli alberi che crescono liberamente in modo selvatico; i marroni invece sono prodotti da alberi coltivati ed eventualmente modificati dai contadini con successivi interventi. Le castagne sono piuttosto piccole, di forma leggermente schiacciata e di colore scuro: ogni riccio ne contiene da 2 a 6-7; i marroni sono più grandi e rotondeggianti, a forma vagamente di cuore, la loro buccia ha colore più chiaro e in un riccio se ne trova di solito uno solo, o al massimo due o tre.

Sia i marroni che le castagne hanno un elevato potere nutritivo: sono molto ricchi di carboidrati, tanto che 100 grammi di frutto fresco contengono circa 200 calorie: se la castagna viene bollita, l'apporto scende a 130 mentre resta a 190 nelle caldarroste. In compenso questi frutti sono poveri di grassi e, grazie all'elevato contenuto di fibre, sono amiche di chi lotta contro i livelli elevati di colesterolo. Chi è a dieta o deve controllare il peso dovrà limitarne il consumo, oppure sostituirlo ad altri alimenti calorici durante i pasti principali. Tra gli elementi nutrizionali presenti nella castagna spiccano il potassio, con le sue virtù antisettiche e la capacità di contribuire al rafforzamento dei muscoli. Buono l'apporto di fosforo, zolfo, magnesio, calcio, cloro e ferro, Vitamina C e acido folico. L'alto contenuto di cellulosa ne fa un alleato del buon funzionamento e della regolarità intestinale. Hanno anche buone proprietà antinfiammatorie grazie alla presenza di acidi fenolici, dei quali è noto il potere antiossidante e la capacità di prevenire gli stress ossidativi. Proprio la ricchezza di antiossidanti trasforma questi frutti in ottimi alleati di bellezza:



ad esempio, l'estratto di castagne è utile per migliorare l'idratazione della pelle e per riparare i danni prodotti dai raggi ultravioletti. La vitamina C presente nel frutto è utile per la produzione di collagene, grande alleato dell'elasticità e della tonicità dei tessuti cutanei. Ecco come utilizzare le castagne nella nostra beauty routine:



PER IL VISO - La polpa della castagna ha potere astringente ed è utile nella preparazione di maschere per il viso, adatte in particolare a chi ha la pelle grassa. Basta far bollire i frutti e schiacciarne la polpa. Si può aggiungere succo di arancia per potenziare l'effetto astringente della maschera, oppure latte e miele per un effetto nutriente ed emolliente, oppure ancora yogurt naturale per illuminare l'incarnato.

PER I CAPELLI - Con le bucce del frutto o con l'acqua di cottura si può preparare un decotto da utilizzare nell'ultimo risciacquo dei capelli, per una chioma luminosa e morbida. Attenzione però: il trattamento è adatto solo a chi ha i capelli scuri o castani, perché lascia un riflesso ramato. Chi ha i capelli biondi o chiari farà meglio a utilizzare un decotto preparato facendo bollire per una ventina di minuti le foglie di castagno: il decotto va poi filtrato e utilizzato come ultimo risciacquo.

PER IL CORPO - Con la farina di castagne, mescolata con acqua termale, con qualche goccia di olio di mandorle o con miele, si può preparare un ottimo scrub che lascia la pelle morbida e luminosa.

A rischio le scadenze DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

Quando si parla delle date di scadenza, si tende a fare spesso confusione. A rendere le cose più complicate, durante l'ultimo consiglio dei Ministri dell'agricoltura a Bruxelles si è discussa la proposta avanzata da Olanda e Svezia di eliminare il termine minimo di conservazione (quello che viene indicato come "da consumarsi preferibilmente entro") da alcuni cibi come pasta, riso, infusi, alimenti in scatola, conserve di pesce, ma anche formaggi stagionati come il pecorino. Sostenuta anche da Austria, Danimarca, Germania e Lussemburgo, la proposta avrebbe l'obiettivo di ridurre gli sprechi.

► Ma è davvero così?

Secondo alcune stime, solo il 40% dello spreco alimentare in Europa avviene per mano dei rivenditori e dei consumatori. Questo significa che il 60% del cibo viene sprecato di gran lunga prima che raggiunga gli scaffali dei supermercati. Inoltre è stato dimostrato che quasi l'80% del cibo che viene buttato appartiene

Una proposta del consiglio dei Ministri dell'agricoltura (2014) a Bruxelles punta a eliminare le date da alcuni alimenti per ridurre gli sprechi. Ma questa non è la reale soluzione per il consumatore, che ha informazioni in meno

al reparto degli alimenti freschi come frutta e verdura, carne e latte: tutti cibi che non contengono l'indicazione "preferibilmente entro" nella data di scadenza, oppure hanno quella "entro". Questo significa che eliminare l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" non garantirebbe una soluzione al problema. Per cercare di ovviare al problema, si dovrebbe

cercare di educare i consumatori a distinguere in primis le differenze tra gli alimenti "da consumare entro" e quelli che suggeriscono l'indicazione "preferibilmente". Inoltre, il problema dello spreco alimentare dovrebbe interessare e riguardare tutta la filiera di produzione, non solo l'ultimo anello della catena.

► «Preferibilmente» o «entro»: cosa cambia

La presenza o meno dell'avverbio "preferibilmente" cambia le cose e di grosso. Se c'è significa che dopo quella data l'alimento è ancora commestibile, in alcuni casi anche per mesi, e mangiandolo non si rischia alcun mal di pancia. Certo ne risentirà in termini di gusto, aroma, colore e consistenza, e non avrà lo stesso apporto di nutrimenti, ma rimane sicuro. Quanto in là possiamo spingerci rispetto a quanto indicato in etichetta? Dipende dai casi ma, in linea di massima, più lungo è il termine minimo di conservazione previsto per un determinato alimento e maggiore sarà il margine di tolleranza. Per intenderci: il tonno in scatola,

Quali sono i cibi che non scadono m

Esistono diversi alimenti che hanno una naturale predisposizione a durare nel tempo e a non scadere. Ecco i principali.

SALE. Da millenni è usato per conservare gli alimenti. Il meccanismo è semplice: il sale assorbe l'acqua, rendendo il cibo poco appetibile ai batteri che potrebbero rovinarlo. Senza acqua infatti i batteri non possono moltiplicarsi. Va da sé che il sale non ha data di scadenza

CIOCCOLATO FONDETE. Può conservarsi in buono stato anche per più di 2 anni, molto più del cioccolato al latte. E la sostanza bianca, simile a una muffa, che lo ricopre dopo un po' di tempo non fa male? La risposta è no. Le tavolette di cioccolato devono le loro qualità al temperaggio, la lavorazione che permette di formare cristalli di burro di cacao strutturati in modo da favorire la croccantezza al morso e lo scioglimento solo una volta in bocca. Già sopra i 20°C, alcuni cristalli possono modificarsi e ricristallizzarsi formando una patina biancastra in superficie: non significa che il cioccolato sia immangiabile, ma gusto e consistenza non sono più gli stessi, a meno di

non ripetere il temperaggio. Perciò, conservate sempre il vostro cioccolato a meno di 20°C.

ZUCCHERO. Come il sale, assorbe l'acqua dagli alimenti in cui si trova. E pertanto viene usato per la conservazione del cibo, come per esempio le marmellate. A volte viene utilizzato persino in coppia col sale, come nella specialità nordica chiamata Gravlax

LEGUMI E SEMI ESSICCATI. Il segreto della loro durezza è l'assenza d'acqua che li rende inattaccabili da batteri e muffe. Inoltre, l'assenza d'acqua ferma gli enzimi che aprirebbero il seme. Se ben sigillati possono essere un'ottima fonte di proteine anche anni dopo il raccolto

MIELE. È senza dubbio uno degli alimenti più incredibili in natura e tra le sue numerose proprietà c'è anche la resistenza al tempo. Il miele contenuto nella tomba di un faraone è stato ritrovato dopo 3.300 anni ed era ancora commestibile. Il miele che mangiamo abitualmente ha però una data di scadenza (obbligatoria per legge). La sua efficacissima resistenza al tempo



che dura anni, se assunto tre mesi dopo la data indicata non avrà differenze significative. Se abbiamo dubbi, comunque, prima di buttare, apriamo, odoriamo, assaggiamo e decidiamo. Più attenzione richiedono gli alimenti maggiormente deperibili (latte fresco, uova, yogurt, ricotta, pasta fresca...) che prevedono l'indicazione "da consumarsi entro": il termine è rigido, perché c'è in gioco la salute. Questo non significa che dopo questa data scatta un meccanismo di autodistruzione immediato: in alcuni casi è possibile una certa tolleranza, sempre che il prodotto sia stato conservato correttamente.

► Le multinazionali del settore si accordano

Partendo dal presupposto che modalità differenti per indicare le date di scadenza dell'alimento possano generare confusione e portare il consumatore, in alcuni casi, a gettare nella spazzatura cibo ancora buono e sicuro da mangiare, arriva dal Consumer Goods Forum, un gruppo di 400 aziende internazionali, l'idea di rivedere alcuni

aspetti delle etichette alimentari in modo da renderle più chiare e fare in modo che si evitino sprechi alimentari inutili (le ultime stime parlano di circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti che si gettano via ogni anno nel mondo). Insieme a Champions 12.3 (coalizione costituita da governi, imprese, organizzazioni internazionali, istituti di ricerca e società civile per il raggiungimento dell'obiettivo SDG 12.3 sul cibo delle Nazioni Unite), il gruppo ha approvato una "Call to Action" per standardizzare le etichette dei prodotti alimentari entro il 2020.

mai (o quasi)?

è dovuta alla bassa presenza di acqua e all'alto contenuto di zuccheri che lo rendono praticamente immune all'attacco dei batteri.

ACETO. Può essere considerato come vino o sidro andato a male, e forse per questo è come se non avesse una data di scadenza. La sua lunga conservazione è dovuta ai batteri del genere *Acetobacter* che ossidano l'etanolo delle bevande alcoliche e che impediscono ad altri batteri di colonizzarlo. Con il passare degli anni nessun tipo di aceto diventa pericoloso per la salute: alcuni cambiano colore o sapore, ma l'aceto bianco rimane del tutto immutato

RISO. Se conservato a bassa temperatura (circa 3 °C) e in assenza di ossigeno, può durare fino a 30 anni. Il riso integrale, spesso considerato più sano, scade prima. La sua crusca fibrosa infatti contiene grassi insaturi, che possono rancidire. Quando il riso integrale odora di vernice, è meglio buttarlo via

SALSA DI SOIA. Può durare più di tre anni, perché, come l'aceto, è già fermentato. Inoltre contiene molto sale.





LA PENNA CHE SCIOLGIE LE MACCHIE

Una penna "magica" che cancella qualsiasi macchia. Electrolux ha presentato la penna **Perfectcare** che grazie alla tecnologia ad ultrasuoni riconosce la tipologia di macchia e la scioglie, agevolando le operazioni di lavaggio. La penna agisce sui tessuti bagnati e pretrattati con del detersivo e rimuove tutti i tipi di macchia: dal vino rosso all'erba, dal sangue al fango.

Dopo il trattamento, il capo può essere lavato anche con un ciclo di lavaggio delicato, evitando agenti aggressivi come smacchiatori e altre sostanze chimiche.

Gli elettrodomestici «salva»



ADDIO AL FERRO DA STIRO

Dimenticatevi il ferro da stiro: **Tersa Steam** asciuga, stira e profuma i capi in meno di dieci minuti. Sembra un semplice armadietto da attaccare alla parete ma in realtà una volta appeso all'interno il capo sull'appendiabito fornito, con una speciale capsula basta premere il pulsante di avvio, attendere dieci minuti e la camicia è pronta per essere indossata. Ideato dall'azienda Tersa in Colorado, è inoltre a basso consumo.



LA CENTRIFUGA CHE NON SPORCA

Succhi e centrifughe senza scarti e senza sporcare? **Juisir** è un estrattore con delle buste in cui mettere frutta e verdura già tagliate e da buttare una volta fatto il centrifugato. Ideato dalla CEO di Singapore è stato presentato al CES 2017 di Las Vegas.

odomestici tempo»

Le nuove soluzioni tecnologiche ci cambieranno la vita: purificano l'aria, stirano senza ferro, non sporcano e non consumano. Pratici, funzionali e salva-tempo questi utensili innovativi ed elettrodomestici di ultima generazione rivoluzioneranno le nostre abitudini. Dopo aver letto questo articolo penserete "Ma come ho fatto a vivere senza?"



IL VASO CHE PURIFICA L'ARIA

Clairy è un vaso tecnologico che fonde natura, tecnologia e design ricercato, è un sistema di purificazione naturale per ambienti indoor capace di connettersi attraverso wi-fi a tutti i device e gestibile attraverso una app dedicata. Il progetto ha appena raccolto attraverso il veicolo Horizon2020 dell'Unione europea 2 milioni di euro. Il "vaso smart", ideato dalla startup Italiana Laboratori Fabrics, è realizzato in ceramica e coniuga le naturali proprietà di purificazione delle piante, un design ricercato ed un cuore tecnologico.



LA LAVATRICE A PEDALI

Una lavatrice a zero consumo energetico e bassissimo consumo d'acqua. Che può fare anche le veci della cyclette. **Drumi**, progettata dalla compagnia canadese YiREGO, funziona infatti a pedale. In cinque minuti può lavare un paio di jeans o tre maglioni o sei magliette. È molto più veloce della classica lavatrice e si può portare in vacanza, in campeggio nella casa al mare.

SMARTPHONE

Una notifica su tre ci fa stare male

Sono stati da poco pubblicati i risultati di uno studio condotto dai ricercatori della **Nottingham Trent University** relativi ai cambiamenti d'umore

Le notifiche ci cambiano l'umore. Trilli, squilli, anteprime, suoni, vibrazioni. Una volta su tre ce lo cambiano, sì, però in peggio. Se è vero che gli smartphone ci rendono la vita più semplice - e lo è senza ombra di dubbio considerata la quantità di servizi a cui abbiamo accesso rapidamente e con un solo tocco - sembrerebbe altrettanto vero che spesso rischiano di rovinarci la giornata. O almeno il momento che stiamo vivendo. Lo racconta una nuova indagine firmata da

un gruppo di ricercatori della Nottingham Trent University e pubblicata sulla rivista *Access* che, pur ristretto, è significativo perché è andato in profondità. Ha infatti approfondito l'effetto sull'umore di 50 partecipanti che hanno incassato migliaia di notifiche sui propri dispositivi nell'arco di un periodo di cinque settimane. Nel complesso, più di mezzo milione di avvisi. Il risultato che ne è uscito racconta che il 32% di questi messaggi ha prodotto pessime reazioni ed emozioni, spingendo gli utenti a

dimostrarsi ostili, nervosi, scontenti, spaventati o provare vergogna.

In particolare, le notifiche che hanno prodotto le peggiori conseguenze sono state quelle provenienti da attività non umane (gli aggiornamenti del telefono, le disponibilità delle reti Wi-Fi, la pubblicità, le notifiche push dimenticate attive e così via). Anche gli avvisi in qualche modo legati al lavoro hanno prodotto questo genere di sentimenti, specialmente quando arrivavano una dietro l'altra. D'altra



Navigheremo gratis con **WiFi4EU**

Dietro il progetto **WiFi4EU**, che da diversi mesi sta facendo parlare di sé in rete ma non solo, si nasconde un progetto ambizioso. Un'iniziativa che coinvolge l'Unione Europea, approvata quindi dal Parlamento di Strasburgo, che a breve, secondo i piani, diventerà ufficialmente realtà. Scopriamo insieme tutte le coordinate del progetto.

► Il progetto

WiFi4EU è un progetto comunitario pensato nel 2016. Il suo obiettivo è quello di arrivare alla creazione di una grande rete di connessione WiFi che possa garantire la copertura negli spazi pubblici europei, nelle biblioteche, nei musei e in tutte le aree comunali. Ad esempio, questo progetto darebbe la possibilità a tutti gli utenti di

È pronta per il lancio e punta su una scommessa: una grande rete WiFi per vivere connessi in tutta Europa

navigare gratuitamente all'interno delle strutture sanitarie, anche durante i periodi di degenza. La connessione da tutte le aree pubbliche avverrebbe con un'unica doppietta di credenziali. Un codice utente e una password che, dunque, una volta impostate resterebbero valide in tutte le aree della rete. Il sì definitivo a questo progetto è arrivato dal Parlamento, con 582 voti favorevoli,

98 contrari e solo 9 astenuti. Il progetto WiFi4EU non è ancora entrato in vigore. Ma entro i prossimi mesi, una volta definito il programma negli ultimi dettagli, qualcosa si muoverà.

► I costi

Dietro WiFi4EU si nasconde un fondo europeo di 120 milioni di euro. L'emissione di questa cifra avverrebbe dall'Europa tramite l'istituto di voucher, rilasciati, secondo i piani, a 6.000 comuni facenti parte dell'Unione Europea entro il 2020. A cosa servirà questo fondo europeo? Ogni comune, si apprende, avrà il compito di acquistare la dotazione tecnologica necessaria ad avviare l'hotspot WiFi e a farla installare. E c'è già una garanzia che rassicura molti utenti: i dati personali raccolti con l'iscrizione al servizio di connessione non saranno utilizzabili a fini commerciali.



parte il fenomeno è bilanciato dai messaggi degli amici, che ovviamente rinforzano un sentimento di appartenenza e connessione a un gruppo sociale.

“Questi avvisi digitali interrompono continuamente le nostre attività, chiedendoci attenzione - ha spiegato il ricercatore Eiman Kanjo - mentre le notifiche migliorano l'efficienza delle giornate dobbiamo anche capire meglio

che effetto abbia il loro impiego ossessivo sul nostro benessere”. Fra l'altro, lo studio è stato reso possibile da un'applicazione - NotiMind - messa a punto dagli stessi ricercatori e che i volontari hanno dovuto scaricare sui loro dispositivi per registrare umore e tipologia delle

notifiche ricevute. L'idea è che uno dei fronti futuri d'indagine sia la personalizzazione delle notifiche sui dispositivi personali.

Fi4Eu!!!



Nessun doppio fine, dunque, dietro l'ambizione di creare una rete europea per la navigazione. Resta sottinteso l'occhio di riguardo dell'Unione per garantire a questa connessione qualità e, soprattutto, la massima sicurezza.

► Che fine faranno i network gratuiti?

Alcuni esercizi commerciali e spazi pubblici, in Italia e all'estero, forniscono già un servizio di connessione WiFi gratuito. Secondo le prime informazioni raccolte su WiFi4Eu, tutti i network di connessione gratuita già esistenti avranno l'opportunità di unirsi alla rete europea, affiliandosi quindi all'unico grande network che punta, un'altra volta, a rendere la vita dei cittadini più smart, partendo dalla connessione. Cioè, dalle fondamenta di una vita da vivere sempre di più “in rete”.

La solitudine del campione



■ di Fabio Sfiligoi

Ritratto di **Tin Srbić**, 21.enne zagabrese: neocampione iridato di ginnastica (sbarra) laddove è nato il mito di Nadia Comaneci. Un ragazzo «diverso» che ha tratto la forza per andare avanti nello sport da un dramma che ha coinvolto la famiglia

Montreal, nella storia a cinque cerchi è un la casa della polvere di magnesio, laddove la ginnastica artistica è esplosa definitivamente e ha fatto la storia finendo sotto i riflettori planetari per le gesta di una delle più grandi icone (non soltanto sportive) del ventesimo secolo. Il centro più popoloso della provincia

del Québec ha visto nascere la leggenda di Nadia Comaneci: 41 anni fa durante le Olimpiadi 1976 confezionò il primo dieci perfetto in una rassegna olimpica, realizzò degli esercizi ai limiti della forza di gravità e dell'impossibile, così brava da autoproclamarsi reginetta indiscussa di uno degli sport di base più importanti. Ancora oggi è un esempio per tutte, molto più della

Korbut (pochi la ricordano, ma era anche lei una che non scherzava) il volto a cui tutti si ricollegano quando si parla di ginnastica.

► Quell'aria da geek

Dal Canada, da un Palasport che ha visto sfidarsi i migliori ginnasti al mondo del mo-



Identikit

DATA E LUOGO DI NASCITA:

11 settembre 1996, Zagabria

ALTEZZA: 1,70

SOCIETÀ: Hrvatski Sokol, dal 2000 è allenato da Lucijan Krce

Campione mondiale alla sbarra a soli 21 anni (il finalista più giovane)

2017: tre medaglie in Coppa del mondo, ori a Osijek e Capodistria, argento a Dohi

2016: quattro medaglie in Coppa del mondo (tutte di bronzo)

Legato sentimentalmente alla ginnasta Ana Đerek

A 6 anni riporta la frattura della mano destra

2000: inizia a praticare la ginnastica

FAMIGLIA: figlio di Karin e Saša, ha una sorella, Tena

STUDI: Facoltà di Ingegneria

ALLENAMENTI: 30 ore alla settimana

mento, arriva la bellissima storia di Tin Srbić, 21enne zagabrese, fino al 9 ottobre un illustre sconosciuto. Un ragazzo dall'aria da "geek", da saputello, serio; sembra così giovane, quasi uscito dalle medie, invece frequenta con ottimi risultati la Facoltà di Ingegneria.

Diverso dalla massa di giovani uniformati affezionati a questa o quella moda, lui non gioca

a calcio, né tantomeno a pallamano o pallanuoto. È un racconto da déjà vu: ricorda per certi versi Janica Kostelić, Blanka Vlašić, Gordan Kožulj, Duje Draganja, Jakov Fak, Sara Kolak e i suoi compagni di disciplina Filip Ude e Marijo Možnik. Ragazzi "diversi" per la scelta della loro attività sportiva, ragazzi che hanno optato per la via più difficile per il confronto con

se stessi, un duello contro talento e capacità agonistiche, da soli senza compagni di squadra a sostenerti o magari a mascherare le magagne. Hanno scelto la solitudine del campione. Certo il talento prima di tutto, e il sacrificio, ma anche quella strana volontà di essere diversi dagli altri ragazzi per i quali lo sport si riduce alla troppo semplice equazione "prendi la palla

e corri, nuota, salta, centra, attacca, difendi, schemi, tattiche”.

La solitudine del campione: avrebbe potuto essere ciclismo, tennis, sci o tante altre discipline in cui la la sfida oltretutto nel talento e nella forza sta nella tua mente a sopportare tremendi sforzi, allenamenti (chiedere a Janica e Ivica) per un giovane. Spingere fino al limite vedere e scoprire fino a dove arrivano le tue capacità psicofisiche. La ginnastica è la scelta coraggiosa che Tin ha fatto come prima di lui Ude, Možnik e Seligman e tanti altri ragazzi, ginnasti, la cui carriera è finita prima di vederne sbocciare il fiore del talento dopo una caduta a faccia in giù nel materasso di gommapiuma o per un infortunio o perché semplicemente è una disciplina che in Croazia viene ingiustamente trascurata da chi sta in cima alla famiglia degli sport, e non ci sono le condizioni adatte per lavorare in maniera ottimale e attirare bambini e ragazzi. La ginnastica s’impara fin dall’asilo: una capriola è ginnastica, una “stella” è ginnastica. Per fare di più ci vuole talento, forza e volontà a tonnellate per andare avanti, avanti, cadendo e rialzandosi, ripetendo, dicendo a chi vive nel tuo cervello. “ce la posso fare, ce la devo fare, ce la farò”, e prima o poi quel giorno arriva.

► Un buco di palestra

Come per Tin, costretto ad allenarsi in una palestra in cui, come ribadisce, “se sbagli un esercizio rischi di sbattere contro una colonna in cemento e di farti molto male”. Ma adeguarsi a queste condizioni è anche una virtù dei forti, troppo comodo rinunciare. Sembra sia più facile rispetto alla pressione di media dopo la conquista dell’oro alla sbarra. “Probabilmente nelle 48 ore trascorse dopo la conquista dell’oro mondiale ho concesso più interviste, una decina, in confronto al resto della carriera - ammette ingenuamente di fronte alle telecamere di Novatv -, ma ora sto già facendo il callo”. “In finale ho dato il massimo - ammette ancora Tin -, pur sapendo di aver di fronte il Messi della sbarra, l’olandese Epke Zonderland (oro olimpico a Londra 2012, due volte campione mondiale e vincitore di tre argenti iridati, compreso l’ultimo a Montreal). Lui ha fatto un lieve errore, io ho centrato l’esercizio ‘della vita’: è bastato per vincere l’oro”.

Che Srbić fosse un diamante di talento lo si era potuto intuire già nella Coppa del Mondo di Lubiana del 2016 quando ha vinto il bronzo, mentre quest’anno a maggio a Capodistria (stessa competizione) è salito sul gradino più



alto del podio. Lucijan Krce, l’allenatore di Tin, parla di un ragazzo concentrato su ogni compito che gli viene affidato: “Ha saputo rialzarsi dopo ogni caduta, ha saputo aspettare i tempi di recupero dopo ogni infortunio”.

► Lui, Ana e papà

Quello che solo pochi sanno è che Tin non usa lenti a contatto durante allenamenti e competizioni, nonostante una bassa miopia di -1.75, simbolo della sicurezza e della confidenza nonché di un rapporto di amore verso l’attrezzo. Sarà la timidezza di natura, il fatto di essere piombato tutto d’un tratto al centro dell’attenzione, Tin ha un carattere chiuso per un ragazzo così giovane che frequenta la Facoltà di Ingegneria: un’aria seria che sparisce in compagnia della ragazza, una mora spalatina di 19 anni, Ana Derek, anche lei ginnasta ma non ai livelli di Tin, cosa che non incide sul loro rapporto. A Montreal lei ha chiuso al 23.esimo posto le prove al parterre. “Risultato niente male, ha commentato il fidanzato, per le condizioni di

allenamento in cui si lavora a Spalato”. Quel velo di sfumata tristezza che ogni tanto traspare sul volto del ragazzo deriva dal vissuto in una famiglia non scevra di eventi drammatici. “I miei genitori - ha confessato al quotidiano Sportske novosti - non hanno avuto una vita facile. Mamma si è ritrovata a dover tirare su da sola due teenager, dopo che papà è stato colpito da ictus: avevo 13 anni. Un fatto che ci ha scioccato. Papà si è alzato dal letto e non poteva accender il Pc, ma è andato al lavoro lo stesso. Da lì lo hanno portato in ospedale. Dopo aver firmato il foglio di dimissioni dalla clinica è rientrato a casa, dopo due ore non ha potuto né parlare né scrivere. È difficile descrivere la sensazione che si prova, quando ti avvicini e lui non ti riconosce. Magari lo sa chi sono ma non riesce a dirlo. Fortunatamente ha recuperato ed è perfino tornato al ballo, la sua passione. Spero che questo mio risultato sia come una medicina per lui, che contribuisca a far migliorare ulteriormente il suo stato di salute. Quello che è successo a papà mi ha spinto ad andare avanti”. Fino a quel Tin tin, il rumore dell’oro quando cade a terra...

Fiume: app e bus in real time, fermate e panchine intelligenti...

■ di Igor Kramarsich



La città diventa **tech** al servizio del cittadino

Trovarsi in una città sonosciuta e cercare un mezzo di trasporto pubblico? Nei grandi centri, in primo luogo all'estero, basta aprire un servizio Google e scoprire tutti i dettagli legati a bus, tram, metro e altro. Ma in Croazia come siamo messi? In deciso ritardo, come succede talvolta per alcuni bus di linea. Poche le applicazioni tech in merito e in primo luogo offerte da privati che vedono in questo campo un ottimo progetto di sviluppo. Come nel resto della Croazia così anche **Fiume** fino a poco tempo fa era deficitaria. Questa grande lacuna ora è stata colmata. Negli anni ci sono stati dei progetti privati, uno ancora attivo (Autotrolej) mentre un altro è fallito dopo qualche mese (RiBus). Il problema principale è la mancanza di mezzi finanziari che possono essere garantiti solo da chi fornisce il servizio, nel precipuo esempio la Città di Fiume attraverso l'Autotrolej, l'azienda comunale preposta al trasporto pubblico.

Questa di recente ha presentato una sua **applicazione** realizzata da una serie di ditte, Ericsson Nikola Tesla, Telekom croata (HT) e, poi più in ambito locale, la Città e la Smart RI. L'app, disponibile per cellulari Android e iOS, offre in sostanza due servizi di base: per ogni singola fermata bus della città, ma anche quelle più lontane e coperte dal servizio Autotrolej, riporta l'orario previsto dell'arrivo di una ventina di bus; nella mappa si può vedere in tempo reale dove si trova ogni singolo autobus. È proprio questa seconda possibilità che dà al fruitore la certezza di dove si trovi e, quindi, chi aspetta alla fermata può calcolare il tempo che servirà all'arrivo. Per adesso è una prima versione e presenta qualche lacuna ma essendo un "inizio" necessita della sua fase di rodaggio.

Il tutto non si ferma all'app, il progetto di modernizzazione del traffico si estende infatti con l'installazione in pieno centro di due cosiddette **fermate intelligenti**: una in via re

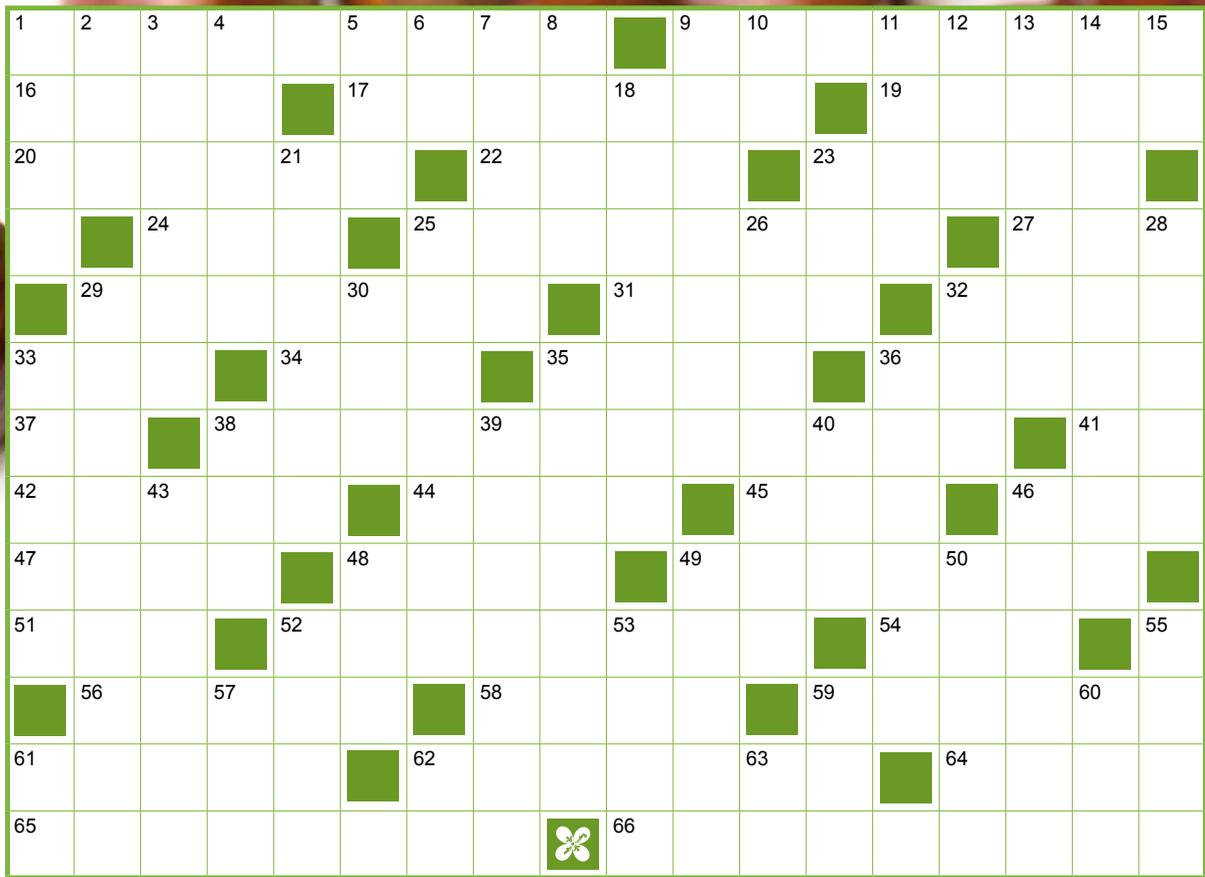


▲ Ivan Mrvoš e la sua "panchina intelligente"

Trpimir, l'altra in Riva all'altezza della stazione dei pullman in Žabica. La fermata intelligente è alimentata da un impianto fotovoltaico che dà anche la possibilità di ricaricare i propri cellulari con o senza cavo. Durante l'attesa i cittadini mediante hotspot possono collegarsi a Internet e visitare i siti preferiti rendendo meno noiosa e snervante l'attesa.

È una delle applicazioni utili di cosa si può fare con l'energia pulita: l'altra sono le "panchine intelligenti" inventate, quasi per scherzo, dal 22enne di Salona, Ivan Mrvoš. Panchine dal design moderno, che oltre al riposo, servono a raccogliere energia dalla luce e a ricaricare smartphone o quant'altro. Mrvoš in tv ha rivelato di essere al lavoro ad un progetto di sviluppo delle sue panchine che tanto successo hanno riscontrato (specie all'estero): tanto che oggi la sua azienda conta una quarantina di dipendenti. Largo ai giovani...





ORIZZONTALI: 1. Era figlio di Letizia Ramolino - 9. Un dolce squisito - 16. Bagna Monaco in Baviera - 17. Lasciar questo mondo - 19. Si usa per potere - 20. Fibra tessile - 22. Abbattuti e avviliti - 23. Li sorveglia l'archeologo - 24. Andata brevemente - 25. Furto di bestiame - 27. Un'incognita in matematica - 29. Il bastone del potere assoluto - 31. L'odore della selvaggina - 32. Un segnale

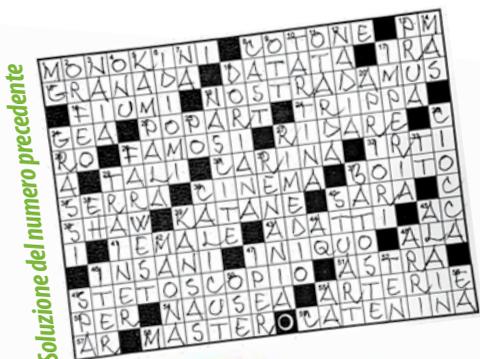
che blocca - 33. Di lei rimase solo la voce - 34. Un re francese - 35. Ne ha sette l'ettagono - 36. Si consuma camminando - 37. Lettera greca - 38. Vulcano attivo a 70 km da Città del Messico - 41. Podista senza pista - 42. Il Welles di *Quarto potere* - 44. Erano sette con Talete - 45. Posta in profondità - 46. Parità per farmacisti - 47. Gabbie per pollivendoli - 48. Idonea allo scopo - 49. L'insieme delle terre emerse e abitate - 51. Spicciolo scandinavo - 52. Privo di tante cose - 54. Test per l'individuazione del tumore prostatico (sigla) - 56. Società segreta - 58. Città dello Yemen sull'omonimo golfo - 59. Arbusto sempreverde delle

Berberidacee - 61. Si estende in lunghezza - 62. Il complesso di tutti noi - 64. Bellow scrittore premio Nobel - 65. Esageratamente ostentato - 66. Un piccolo velivolo.

VERTICALI: 1. Il primo film di Steven Seagal - 2. L'acido acetilsalilico (sigla) - 3. Assale con la tremarella - 4. Pesci ottimi al cartoccio - 5. Prefisso per sei - 6. Cambiano un cerchio in coperchio - 7. Laureola sulla testa dei santi - 8. Dimoravano nel Walhalla - 9. Era il maggior porto dell'impero austro-ungarico - 10. Le hanno prime e quinte - 11. Si tende per scoccare - 12. Estinto uccello della Nuova Zelanda - 13. Lo declina chi non vuol partecipare - 14. Il cognome di Sophia Loren - 15. L'Ucraina su targa d'auto - 18. Si tendono di nascosto - 21. L'organizzatore del Tour de France - 23. Aferesi di questa - 25. Scrisse

l'Orlando furioso - 26. Diverso dal comune - 28. Si snuda sguainandola - 29. Sono proprie dei maleducati - 30. Camicetta da donna molto scollata - 32. Il meridione nell'America meridionale - 33. Consumato poco a poco - 35. Pianta bella e profumata - 36. Il quarto potere - 38. Scrisse *Storia di Arthur Gordon Pym* - 39. Sostanza nera bituminosa - 40. Col canguro nello stemma australiano - 43. Nuota e... fischia - 46. Bomba a mano... col ciuffo - 48. Opprime d'estate - 49. Raggruppamenti umani - 50. Eccesivamente avara - 52. Stella tra gli attori - 53. S'è... macchiata ride - 55. Ha Bamako per capitale - 57. Il capodanno vietnamita - 59. Citato nel *Libretto Rosso* - 60. Diritto latino - 61. La Lituania su targa d'auto - 62. Al centro del deambulatore - 63. Filtri senza fili.

Pinocchio



CONTO DI RISPARMIO DEDICATO AI BAMBINI

VERSAMENTI RICORRENTI CON UN UNICO DEPOSITO A TERMINE
O AUTOMATICAMENTE RINNOVABILE ALLA SCADENZA
CON SPECIALI TASSI D'INTERESSE

IKB
Umag

**UN AUGURIO PER
LA GIORNATA MONDIALE
DEL RISPARMIO**



**ISTARSKA KREDITNA BANKA
UMAG D.D.**

www.ikb.hr

per i contatti 052 702 400

Hotel
Esplanade
★★★★
CRIKVENICA

Novità sulla Riviera di Crikvenica



www.jadran-crikvenica.hr

tel: +385 51 800 480

e-mail: reservations@jadran-crikvenica.hr

