

Person^e Società

per vivere meglio

periodico

DCOER1578 Omologato

Posteitaliane

Giornata nazionale contro le truffe agli anziani



INTERVISTA AL PREFETTO FRANCESCO CIRILLO

Cifre e consigli per tutelare
gli anziani dal rischio truffe

VORREI FARE L'ARTIGIANO!

Premiati gli studenti
vincitori del concorso



Confartigianato
persone

146 | fastweb.it | Punti Vendita

C'È CHI NAVIGA. E CHI VOLA. ANCHE IN INTERNET.

FASTWEB e le **Frecce Tricolori**. Velocità, affidabilità e passione.
QUESTA È FIBRA.



IMMAGINA, PUOI

FASTWEB

un passo avanti

Sommario

- 02. Lettere al giornale
- 04. Grandi temi
Campagna sicurezza anziani

Intervista al Prefetto Francesco Cirillo,
Vice Direttore Generale della Pubblica
Sicurezza - Direttore Centrale
della Polizia Criminale
- 08. Categoria mestieri
Agroalimentare
- 10. Appunti di viaggio
India
- 12. Punto sul bello
Il cappello di paglia
- 14. Botteghe artigiane
Artigianato comasco
- 16. Vita associativa
Concorso "Vorrei fare l'artigiano!"
- 21. Insetto - Campagna di sicurezza per gli anziani
- 29. CAAF
- 32. Inapa
- 34. Cinema
- 35. Libri
- 36. Arte e Cultura
- 38. Benessere
- 44. Ricette
- 46. Giochi

Editoriale

Cari amici quella che tenete tra le mani, e che spero possa piacevolmente farvi compagnia in questi mesi di relax e vacanza, è la nuova rivista Anap. "Persone e Società", come annunciato, si è rifatta il look e, grazie alle preferenze che avete espresso raccogliendo il nostro invito, è un giornale che somiglia sempre più ai vostri desideri: da oggi la rivista si distingue per una impostazione grafica più lineare e dei caratteri maggiormente leggibili, ma rimaniamo il "vostro" giornale, con temi e contenuti pensati per venire incontro alle vostre esigenze e, se possibile, aiutarvi nei piccoli problemi che potreste trovarvi ad affrontare. **L'altra grande novità è la presenza, al centro del giornale (solo per gli associati piemontesi), della rivista di Anap Piemonte. Un'idea che consente a tutti di risparmiare e che, forse, potrebbe essere imitata da tante altre regioni.**

In questo numero, ad esempio, in tema di sicurezza abbiamo interpellato il Prefetto Francesco Cirillo, per capire come prevenire e gestire le truffe, situazioni spiacevoli che possono presentarsi ogni giorno faccia a faccia, per telefono o via web e mietono vittime in modo particolare tra gli anziani: niente allarmismi, occorre stare attenti e a volte basta buon senso per evitare problemi e stare sereni. Per trascorrere un po' di tempo piacevolmente insieme, anche quest'anno vi proponiamo due iniziative speciali: la XIII Festa del Socio "Senior 2014" e la II Festa "Nonni e Nipoti". Il primo dei due eventi è oramai un appuntamento imperdibile, che quest'anno, dall'11 al 21 settembre, avrà come location il Club Hotel Marina Beach nel Golfo di Orosei, sulla costa centro-orientale della Sardegna. Per la Festa "Nonni e Nipoti", invece, vi aspettiamo dal 14 al 21 giugno al Garden Club di San Vincenzo, in provincia di Livorno, con i vostri adorati nipotini. Non mancate!

In copertina, opera del Maestro Riccardo Sanna

Nell'insetto staccabile...

Campagna di sicurezza per gli anziani

PROPRIETÀ ED EDITORE
Anap - Via San Giovanni in Laterano, 152
00184 Roma - tel. 06 703741 - www.anap.it

UFFICI DI REDAZIONE MAB.q S.r.l.
Via di San Vito, 17 - 00185 Roma
tel. 06 98262330 - fax 06 44702970

Via Mondovì, 7 - 20132 Milano
tel. 02 89289300 - fax 02 89289319

personesocieta@mabq.com

DIRETTORE EDITORIALE
Fabio Menicacci
fabio.menicacci@confartigianato.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenza Manessi
lorenza.manessi@confartigianato.it

REDAZIONE
Zina Aceto, Lorena Leonardi

PROGETTO GRAFICO
MAB.q S.r.l.

IMPAGINAZIONE
Elena Colombi

CREDITI FOTOGRAFICI
Fotolia, iStock

HANNO COLLABORATO
Lina Baroni, Roberto Chiumento, Letizia Cingolani, Luciano Grella,
Vincenzo Marigliano, Roberto Mazzanti, Gian Lauro Rossi, Pierluigi Rossi

STAMPA
Grafiche Mazzucchelli - Via Agostino Bertani, 2 - 20154 Milano

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ
MAB.q S.r.l.

Publicazione quadrimestrale. Iscritta al Registro degli operatori di Comunicazione (ROC) N. 21022

Programmi d'abbonamenti anno 2 del 2012
Titolo della testata: Persone e Società

Prezzo del numero: 5 euro (arretrati 7 euro).
Abbonamento annuo: 12 euro (per le istituzioni 10 euro; gruppi Anap 4 euro). Socio Anap: la quota associativa comprende 2 euro per l'abbonamento alla rivista.

Ai sensi dell'Art. 13 del DLgs del 30.06.2003, n. 196 (codice privacy), si garantisce la massima riservatezza dei dati personali forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione. Le informazioni custodite verranno utilizzate al solo scopo di inviare agli abbonati la testata e gli allegati, anche pubblicitari, di interesse pubblico. Iscr. Registro Nazionale della Stampa n. 06383 del 06/07/98.

LETTERE AL GIORNALE

Mia moglie è sempre stata casalinga e non ha mai versato contributi all'INPS. Adesso ha compiuto 65 anni e vorrei sapere se le spetta la pensione sociale. Faccio presente che io sono pensionato con 712 euro mensili.

Caro amico, il suo caso interesserà molti altri pensionati e perciò ritengo utile, prima di rispondere alla sua domanda, descrivere sinteticamente le norme che regolano la concessione da parte dell'INPS dell'assegno sociale che, dall'1° gennaio 1996, ha sostituito la Pensione sociale.

L'assegno sociale è una prestazione di carattere assistenziale che prescinde del tutto dal versamento dei contributi e spetta ai cittadini italiani, comunitari e stranieri extracomunitari titolari di carta di soggiorno o di permesso di soggiorno che:

- siano in possesso del requisito anagrafico previsto dalle norme in vigore; dall'1° gennaio 2013 l'età richiesta è stata portata da **65 anni a 65 anni e 3 mesi** per l'adeguamento alla speranza di vita;
- risiedano effettivamente e abitualmente in Italia, in via continuativa, da almeno dieci anni;
- siano sprovvisti di reddito, ovvero posseggano redditi di importo inferiore ai limiti stabiliti dalla legge.

In presenza di tutti i requisiti previsti dalla legge (età, cittadinanza, residenza effettiva e dimora abituale in Italia, requisiti reddituali), l'assegno sociale decorre dal 1° giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda. È concesso con carattere di provvisorietà ed è soggetto a verifica annuale del possesso dei requisiti reddituali e di effettiva residenza.

L'assegno sociale è **esente da trattenute Irpef**, non è reversibile ai familiari superstiti e non può essere erogato all'estero.

Per l'anno 2014 l'importo annuale dell'assegno sociale è di euro 5.818,93 (euro 447,61 mensili) e i limiti di reddito annuale per il diritto alla prestazione sono di euro 5.818,93 in caso di soggetto non coniugato e euro 11.637,86 in caso di soggetto coniugato, cumulando il reddito personale con quello del coniuge.

Importante: la casa in cui si abita e l'eventuale assegno di accompagnamento non concorrono alla formazione del reddito. L'assegno viene erogato in misura intera (euro 5.818,93) solo se l'anziano non ha alcun reddito personale oppure, ove coniugato, il reddito cumulato tra i due coniugi è inferiore all'importo dell'assegno stesso. Nel caso in cui il reddito del richiedente o quello del coniuge o la loro somma risultino comunque inferiori ai limiti di cui sopra, l'assegno viene erogato in misura ridotta.

» continua a pag. 30



Novità
MODELLI ESCLUSIVI

ACQUISTA DIRETTAMENTE IN FABBRICA

SPECIALISTI DA ANNI NELLA COSTRUZIONE DI ARTICOLI IN LEGNO - IN MIGLIAIA CI HANNO SCELTO!

5 anni di garanzia
PROFESSIONAL
FATTE PER DURARE

Finiture



Noce



Acero



€ 318

Cantinetta

Modello: Botte
36 Bottiglie
Finiture: Noce o Acero
cm 75 x 25 x 120 H

€ 138



€ 516

Portalegna

Per esterno
Tetto: Verde o Rosso
Finitura: Noce
cm 180 x 70 x 180 H

€ 188



€ 485

Libreria

Modello: Luna
da parete
Finiture: Noce o Acero
cm 150 x 30 x 150 H

€ 198



€ 585

Casetta da Giardino

Legno - Finitura: Noce
con pavimento e due ripiani
Chiusura predisposta per lucchetto
Tetto: Verde o Rosso
Ingombro cm 90 x 70 x 185 H

€ 248



€ 143

Fioriera

Modello: Geranio
Finitura: Noce
cm 100 x 40 x 35 H

€ 58

Cassapanca

Modello: Titti
Finitura: Noce
cm 100 x 45 x 45 H

€ 153

€ 63



€ 386

Carrello Portalegna

Finitura: Acero
Telo: Verde o Marrone
cm 50 x 50 x 100 H

€ 148

Cucce per esterno



Tetto

isolante e impermeabile, rivestito di pietra Ardesia Rossa o Verde. Facilmente smontabile

Tendina Termica (Optional)

trasparente, basculante e anti-zanzara.

Entrata

Accesso confortevole con protezione antimorso in alluminio

Pareti

robusto legno massello Pino di Svezia, adatto per l'esterno. Finitura: Noce

Viti in acciaio

Piedoni solidi e isolanti

Collaudo per cani di max 130 kg.



Modelli:

Misure interne:

Prezzo

Listino

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------|-------|-------|
| A - Chihuahua/Gatto & simili | cm 34 x 43, H 40 | € 58 | € 122 |
| B - Barboncino & simili | cm 43 x 52, H 50 | € 73 | € 187 |
| C - Setter & simili | cm 52 x 80, H 70 | € 98 | € 224 |
| D - Pastore & simili | cm 70 x 90, H 85 | € 118 | € 283 |
| E - Alano & simili | cm 80 x 110, H 100 | € 143 | € 325 |

Cuccia XXXL su misura, chiamaci!



Per ordini e informazioni
tutti i giorni 24 ore su 24

Tel. 0924 51 45 11

Puoi trovare ed acquistare altri modelli e misure su

www.original-legno.it

ORIGINAL LEGNO ITALIA

Zona Ind. - C/da Fegotto

91013 Calatafimi Segesta (TP)

PRODUCIAMO ANCHE:
Pavimentazioni in legno, brandine e box parto per cani.

I prezzi sono comprensivi di IVA
CONSEGNA A DOMICILIO IN TUTTA ITALIA IN 48 ORE

Ogni ordine viene controllato prima della spedizione

Tutto predisposto per il montaggio finale

Pagamento alla consegna, contributo spese di € 12 cad.

Forniamo anche ai rivenditori

CAMPAGNA SICUREZZA PER GLI ANZIANI



Anap, Ministero dell'Interno e Forze di Polizia
insieme per la sicurezza quotidiana

Zina Aceto

Il bisogno di sicurezza, soprattutto nelle persone della terza età, rappresenta un'urgenza per le istituzioni che devono fornire delle risposte adeguate, impedendo che i cittadini si trovino ad affrontare delle situazioni minacciose come sentirsi minacciati o vittime di un reato. In questo contesto, l'Anap - Associazione nazionale anziani e pensionati di Confartigianato, insieme con il Ministero dell'Interno, la Direzione Centrale della Polizia

Criminale del Dipartimento della Pubblica Sicurezza, con il contributo della Polizia di Stato, dell'Arma dei Carabinieri e del Corpo della Guardia di Finanza hanno promosso la I Giornata nazionale contro le truffe agli anziani, volta alla sicurezza di questi ultimi. Proprio per rafforzare la sicurezza reale e percepita dai cittadini, il ministro dell'Interno, Angelino Alfano, ha ritenuto opportuno far sviluppare una campagna di

sicurezza per gli anziani, sempre più penalizzati dall'azione dei malviventi che approfittano della loro buona fede, facendo leva sull'azione di prevenzione, fornendo consigli utili per difendersi dai potenziali malfattori e prevenire le possibili situazioni di pericolo, dalle truffe alle rapine, fino ai furti e ai raggiri. La Giornata nazionale ha visto coinvolte, il 17 maggio scorso, tutte le sezioni provinciali dell'Anap e le Forze di Polizia, che hanno invitato





POLIZIA DI STATO
113



ARMA DEI CARABINIERI
112



GUARDIA DI FINANZA
117

gli anziani a chiamare con tempestività, ogni qual volta si sentano vittime di un reato, i numeri di emergenza 112, 113 o 117, certi di trovare validi operatori pronti a supportarli concretamente nel difendersi dai truffatori. Dalle rilevazioni del ministero dell'Interno emerge che gli anziani vittime di reato, nell'arco temporale 2011-2013, sono in aumento.

IL BISOGNO DI SICUREZZA, NELLE PERSONE DELLA TERZA ETÀ, È UN'URGENZA PER LE ISTITUZIONI

In effetti, i dati del 2012 confermano che le vittime di reato con età superiore a 65 anni sono aumentate dell'8% rispetto al 2011 mentre, nel 2013, sono aumentate del 7,8% rispetto all'anno precedente. Di contro, il totale delle vittime di reato registra un aumento più modesto (+2% nel 2012 rispetto al 2011, +1,8% nel 2013 rispetto all'anno precedente).

In occasione della Giornata di sensibilizzazione sono stati realizzati dei vademecum che contengono suggerimenti sulle regole comportamentali per evitare di incorrere in situazioni spiacevoli a casa, per strada, sui mezzi di trasporto, nei luoghi pubblici come anche navigando sul web (inserto staccabile).



**Se ti senti minacciato
o vittima di un reato,
chiama subito
il 112, 113 o 117.**

INTERVISTA AL PREFETTO FRANCESCO CIRILLO

Accorgimenti mirati per aiutare gli anziani
a non finire vittime di reati

Zina Aceto



Il 17 maggio scorso è stata istituita la Giornata nazionale contro le truffe agli anziani. Anap Confartigianato, Ministero dell'Interno e Forze dell'Ordine hanno confezionato un vademecum per la sicurezza degli anziani: un importante segnale di attenzione a un fenomeno ancora troppo poco conosciuto. Che andamento registra il fenomeno? Che volume di affari frutta ai malviventi? Riusciamo a corredare la risposta di cifre che rendano misura del fenomeno?

L'analisi degli indicatori statistici elaborati dalla Banca Dati SDI/SSD relativamente al periodo temporale 2011-2013¹ per l'intero Territorio nazionale evidenzia, in riferimento ai reati commessi, un andamento in costante crescita. In particolare, nel 2011 sono stati commessi 2.763.012 reati, nel 2012 sono stati 2.818.834 (+2% rispetto all'anno precedente) e nel 2013 i reati sono stati 2.871.072 (+1,8%). Nell'arco temporale 2011-2013 le vittime di reato connotate da un'età maggiore di anni 65 sono in aumento. In linea di massima, sembra evidente come questa situazione rispecchi l'andamento generale della delittuosità. Per citare le statistiche, nel 2011 le vittime di reato ultrasessantacinquenni sono state 279.846, nel 2012 sono state 302.658 (+8% rispetto all'anno precedente) e nel

2013 ne sono state 326.485 (+7,8 %). L'incremento è significativo, e non sempre il giro di affari è quantificabile.

I promotori di iniziative criminose ai danni di anziani sono prevalentemente organizzazioni criminali o soggetti autonomi? Vi sono differenze sensibili del fenomeno tra Nord, Centro e Sud?

Le indagini di Polizia hanno documentato che i reati in danno di anziani sono commessi tanto da soggetti autonomi quanto da organizzazioni criminali. Nello scorso mese di maggio l'Arma dei Carabinieri ha concluso un'articolata indagine che ha portato all'esecuzione di una misura cautelare emessa dal GIP del tribunale di Roma, per truffa, nei confronti di 9 soggetti, di origine campana, appartenenti ad una banda specializzata in truffe ad anziani.

Il modus operandi era sempre lo stesso: i truffatori giungevano a Roma e, dopo aver individuato la vittima, la abordavano affermando di essere amici del figlio e la convincevano, con le loro capacità relazionali, che il congiunto aveva contratto con loro un debito che doveva essere saldato. Per rendere più credibili le loro affermazioni simulavano una telefonata con il parente a conferma del debito. Gli anziani venivano, quindi, accompagnati al più vicino bancomat od istituto bancario per il prelievo. In questo modo riuscivano a farsi consegnare somme che oscillavano da 500 a 5.000 euro.

In particolare, sono stati analizzati, per l'anno 2013, tre fenomeni criminali che più spesso vedono come vittime persone che hanno superato i 65 anni: rapine, furti con destrezza (borseggi) e truffe. In base alle denunce sporte dai cittadini sappiamo che le rapine si verificano principalmente in Lombardia e in Sicilia e Campania. I borseggi avvengono, invece, principalmente in Piemonte, Lombardia e Lazio. Le truffe sono consumate principalmente in Lombardia, Piemonte, Lazio e Campania.

Quali i contesti da evitare e quali gli accorgimenti da adottare per tutelarsi?

Ecco qualche accorgimento in sintesi:

- meglio diffidare delle persone che si presentano a casa e che non conosciamo;
- in strada, non passare per vie particolarmente isolate e non portare con sé somme di denaro superiori al necessario;
- non andare in banca o alla posta da soli. In ogni caso, camminare sul lato interno del marciapiede così da evitare di essere "scippati" e, se possibile, ritornare a casa per lasciare il denaro contante;
- in rete, aggiornare l'antivirus e la password, non mettere a disposizione i propri dati di accesso a social network e caselle postali.

Infine, per qualsiasi evenienza o anche per chiedere solamente un consiglio, l'invito a tutti i cittadini è quello di contattare sempre con fiducia il 112, 113 o il 117.

⁽¹⁾ Dati consolidati limitatamente agli anni 2011 e 2012.

NUOVO LOOK PER PERSONE E SOCIETÀ

LA RIVISTA CHE VUOI TU

IDENTIFICATIVO DI SEZIONE

TITOLO CON EVIDENZIAZIONI CROMATICHE SU ALCUNE PAROLE CHIAVE

SOMMARIO (O CATENACCIO) PER UNA SINTESI INTRODUTTIVA AL TEMA DELL'ARTICOLO

categoria mestieri

LA RICETTA PER CRESCERE? È SOSTENIBILE E MADE IN ITALY



L'agroalimentare italiano è l'immagine del Paese nel mondo. Ne abbiamo parlato con il presidente del settore Giacomo Deon

Qual è la situazione attuale del settore agroalimentare? Quali sono i punti di forza e quali le criticità da affrontare?

L'agroalimentare italiano interregia indiscutibilmente una vocazione alla qualità per la fama delle nostre tradizioni gastronomiche, ma anche per la qualità delle materie prime agricole e alla loro grande varietà, dovuta ad un intreccio particolarmente felice e vario di condizioni ambientali e storico-culturali. D'altro canto, il settore è caratterizzato da un'elevata frammentazione, che si traduce in una certa fragilità del sistema produttivo, che ostacola la concentrazione e la realizzazione di strategie condivise, generando nel complesso un basso tasso di innovazione. La piccola dimensione imprenditoriale contribuisce di una parte a dare

feasibilità al sistema, grazie a una maggiore espressione di vocazioni e peculiarità locali, ma dall'altra non permette di raggiungere adeguate economie di scala e a scembrare le condizioni di debolezza contrattuali con la fase a valle della filiera. "Piccolo" potrebbe essere ancora "bello" se le imprese riuscissero ad aggregarsi. La forma del contratto di rete che possiamo definire il "consorzio leggero" permette di costituire, a costi e burocrazia ridotti, un'organizzazione che può ambire ai risultati della grande impresa. Questo è un fatto culturale, dipende dalla mentalità, dalle capacità di mettersi insieme, soprattutto quando il raggiungimento di un certo risultato non si concilia con la piccola dimensione.

Negli ultimi anni si è registrato un diffuso e inaspettato ritorno di attenzione per il mondo agricolo. Secondo l'ultimo rapporto Censis-Cia, l'82% degli italiani ritiene che bisogna puntare sull'agricoltura: per il 51% è una fonte di ricchezza e di occupazione, il 31% stima che possa essere il nostro valore aggiunto in termini di competitività. Cosa ne pensa?

Potremmo banalmente dire che è un effetto della crisi.

Ma vorrei argomentare diversamente. Se dovessimo guardare ai nuovi orizzonti per l'economia del futuro dovremmo considerare il nuovo intreccio tra digitale e manifatturiero, il rapporto tra cultura e consumi e il rapporto tra consumi e società. Abbiamo sempre pensato che le ragioni della tecnica avrebbe prevalso rispetto a una dimensione di legame col territorio e con la cultura in senso lato. Invece, una spinta di domanda crescente a livello internazionale esprime interesse per nuovi prodotti che esprimono un significato originale e un legame con il tessuto culturale. Penso all'economia del vino, ma il pensiero potrebbe andare ad altri prodotti della terra, in cui siamo riusciti a creare una grande varietà rispetto di cultura e sentimenti diversi. Questo è un punto di forza. La debolezza sta nel fatto che la nostra idea di cultura "alta" ha sempre trovato poco interessante il confronto con i lavori manuali.

Il made in Italy culinario è un'eccellenza sempre più limitata (e spesso contraffatta) anche all'estero. Che incidenza e quali conseguenze comporta il fenomeno? Come vi difendete?

Bisogna difenderci, non abbassare mai la guardia. Contraffazione, lavoro nero, laboratori clandestini sono tutti aspetti di una filiera del dolore che va combattuta con tutti i mezzi. I consumatori sono la chiave di tutto, quando acquistano inaccidentalmente prodotti dannosi si fanno carnefici della salute, dell'ambiente e del lavoro onesto.

Cosa c'è di nuovo nel contratto a questo fenomeno? Ad esempio, le associazioni di categoria del Veneto si sono messe insieme per perseguire alcuni obiettivi: la tracciabilità dei prodotti, una maggior consapevolezza del fenomeno, un coordinamento stretto per il "made in" obbligatorio in tutta Europa.

Quanto e come la crisi ha inciso e incide nel settore?

La mano della crisi ha toccato anche il settore alimentare, ma lo ha sfiorato. L'infelicitazione del cibo da parte delle televisioni esprime bene questa volontà di cambiamento, che significa ritorno della buona tavola, qualità e sobrietà del cibo. Ma se guardiamo più a fondo, c'è un ritorno alla normalità, allo stare insieme a tavola, un modo meno di ristorante ma non fessandoci mancare certe prelibatezze. Ritengo che la gente mangi meno perché spende meno il cibo che non viene venduto

diventa elemento di solidarietà nei confronti della persona in difficoltà. I supermercati hanno rapporti con i banchi alimentari. Sono segni di un mondo che cambia.

Su quali elementi e novità deve puntare il settore per resistere e crescere?

Vorrei richiamare il concetto di "sostenibilità" come indice di produzione che rispetta l'ambiente, la biodiversità e la diversità culturale territoriali. Sostenibilità in rapporto all'uomo, come rispetto dei tempi di vita e di lavoro. Il nostro più importante brand è il nostro stile di vita. Il cibo è l'elemento che caratterizza maggiormente questa dimensione, fa sintesi di un'esperienza che si esprime nel ricordo. Dobbiamo "vendere" quello che siamo.

TESTO CON DISPOSIZIONE SU COLONNE CON SPAZIATURA AD "AMPIO RESPIRO"

NUMERO DI PAGINA E TESTATA DI RIFERIMENTO

RIFERIMENTO ALLA MENSILITÀ E AL NUMERO PROGRESSIVO DELL'USCITA

Linearità e chiarezza per la nuova grafica della rivista associativa

Lorena Leonardi

"**P**ersone e Società" somiglia sempre più ai desideri dei suoi lettori. Come annunciato nello scorso numero, dopo tre anni la rivista si rinnova con un restyling all'insegna delle parole chiave "semplicità" e "leggerezza". A scegliere la nuova veste grafica siete stati voi, votando via e-mail il modello preferito tra quelli proposti. Avete decretato che "Persone e Società" vestirà l'abito grafico che avevamo chiamato "Proposta 1". A caratterizzare la nuova grafica, un sapore più moderno, in linea con i magazine di attualità più sfogliati, e

l'uso di un tipo di carattere (in gergo, si chiamano "font") a favore di una maggiore leggibilità e una migliore distinzione delle sezioni che caratterizzano ciascun articolo. Le linee essenziali, pulite e sintetiche, caratterizzano il layout del modello che avete scelto. La copertina riporta la testata in sovrapposizione all'immagine e, ai lati, i titoli e sommarietti dei pezzi più importanti contenuti all'interno. Filo conduttore della linea grafica è la razionalità, sia negli ingombri che negli elementi grafici e nella scelta dei font.

L'impostazione degli articoli prevede un titolo dalle dimensioni importanti, al fine di garantire leggibilità, evidenziando le parole chiave presenti nei testi con colori che connotino la sezione d'appartenenza (rosso per "Attualità", magenta per "Punto sul bello", blu per "Vita associativa", ...). Il sommario viene "inquadrato" per focalizzare meglio l'attenzione del lettore in apertura dell'articolo, e l'impianto a due (o tre) colonne, tra loro molto distanziate e che utilizzano un font "bastone" (senza grazie), alleggerisce l'impatto visivo generale.

LA RICETTA PER CRESCERE? È SOSTENIBILE E MADE IN ITALY



L'agroalimentare italiano è l'immagine del Paese nel mondo. Ne abbiamo parlato con il presidente del settore Giacomo Deon

Zina Aceto

Qual è la situazione attuale del settore agroalimentare? Quali sono i punti di forza e quali le criticità da affrontare?

L'agroalimentare italiano interpreta indiscutibilmente una vocazione alla qualità per la fama delle nostre tradizioni gastronomiche, ma anche per la qualità delle materie prime agricole e alla loro grande varietà, dovuta ad

un intreccio particolarmente felice e vario di condizioni ambientali e storico-culturali. D'altro canto, il settore è caratterizzato da un'elevata frammentazione, che si traduce in una certa fragilità del sistema produttivo, che ostacola la concentrazione e la realizzazione di strategie condivise, generando nel complesso un basso tasso di innovazione.

La piccola dimensione imprenditoriale contribuisce da una parte a dare

flessibilità al sistema, grazie a una maggiore espressione di vocazioni e peculiarità locali, ma dall'altra non permette di raggiungere adeguate economie di scala e accentua le condizioni di debolezza contrattuale con la fase a valle della filiera. "Piccolo" potrebbe essere ancora "bello" se le imprese riuscissero ad aggregarsi. La forma del contratto di rete che potremmo definire il "consorzio leggero" permette di costituire, a costi e burocrazia ridotta, un'organizzazione che può ambire ai risultati della grande impresa. Questo è un fatto culturale, dipende dalla mentalità, dalle capacità di mettersi insieme, soprattutto quando il raggiungimento di un certo risultato mal si concilia con la piccola dimensione.

Negli ultimi anni si è registrato un diffuso e inaspettato ritorno di attenzione per il mondo agricolo. Secondo l'ultimo rapporto Censis-Cia, l'82% degli italiani ritiene che bisogna puntare sull'agricoltura: per il 51% è una fonte di ricchezza e di occupazione, il 31% stima che possa essere il nostro valore aggiunto in termini di competitività. Cosa ne pensa?

Potremo banalmente dire che è un effetto della crisi.

Ma vorrei argomentare diversamente. Se dovessimo guardare ai nuovi orizzonti per l'economia del futuro dovremmo considerare il nuovo incrocio tra digitale e manifatturiero, il rapporto tra cultura e consumi e il rapporto tra consumo e socialità. Abbiamo sempre pensato che le ragioni della tecnica avrebbe prevalso rispetto a una dimensione di legame col territorio e con la cultura in senso lato. Invece, una quota di domanda crescente a livello internazionale esprime interesse per nuovi prodotti che esprimono un significato originale e un legame con il tessuto culturale. Penso all'economia del vino, ma il pensiero potrebbe andare ad altri prodotti della terra, in cui siamo riusciti a costruire una grande varietà specchio di culture e territori diversi. Questo è un punto di forza. La debolezza sta nel fatto che la nostra idea di cultura "alta" ha sempre trovato poco interessante il confronto con i lavori manuali.

Il made in Italy culinario è un'eccellenza sempre più imitata (e spesso contraffatta) anche all'estero. Che incidenza e quali conseguenze comporta il fenomeno? Come vi difendete?

Bisogna difendersi, non abbassare mai la guardia. Contraffazione, lavoro nero, laboratori clandestini: sono tutti aspetti di una filiera del dolore che va combattuta con tutti i mezzi. I consumatori sono la chiave di tutto, quando acquistano incautamente prodotti dannosi si fanno carnefici della salute, dell'ambiente e del lavoro onesto. Cosa c'è di nuovo nel contrasto a questo fenomeno? Ad esempio, le associazioni di categoria del Veneto si sono messe insieme per perseguire alcuni obiettivi: la tracciabilità dei prodotti, una maggior consapevolezza del fenomeno, un coordinamento stretto per il "made in" obbligatorio in tutta Europa.

Quanto e come la crisi ha inciso e incide nel settore?

La mano della crisi ha toccato anche il settore alimentare, ma lo ha sfiorato. L'enfazzazione del cibo da parte delle televisioni esprime bene questa volontà di cambiamento, che significa ritorno della buona tavola, qualità e sobrietà del cibo. Ma se guardiamo più a fondo, c'è un ritorno alla convivialità, allo stare insieme a tavola, andando meno al ristorante ma non facendosi mancare certe prelibatezze. Ritengo che la gente mangi meno perché spreca meno. Il cibo che non viene venduto

diventa elemento di solidarietà nei confronti delle persone in difficoltà. I supermercati hanno rapporti con i banchi alimentari. Sono segni di un mondo che cambia.

Su quali elementi e novità deve puntare il settore per resistere e crescere?

Vorrei richiamare il concetto di "sostenibilità" come indice di produzione che rispetta l'ambiente, la biodiversità e le diverse culture territoriali. Sostenibilità in rapporto all'uomo, come rispetto dei tempi di vita e di lavoro. Il nostro più importante brand è il nostro stile di vita. Il cibo è l'elemento che caratterizza maggiormente questa dimensione, fa sintesi di un'esperienza che si imprime nel ricordo. Dobbiamo "vendere" quello che siamo.



INDIA DEL NORD

UN VIAGGIO CHE PARTE DA DENTRO



Chi ci va lo mette in conto: l'India sembra fatta apposta per perdersi e poi ritrovarsi, per trasformare un semplice viaggio in un profondo cambiamento interiore. L'imperativo è aprire il cuore e la mente e lasciare che questo magico Paese dove nulla è scontato e la sacralità universale comprende l'intera natura penetri nell'anima di chi lo visita. Il tour che vi proponiamo è pensato per chi desidera una grande sintesi dei paesaggi e della cultura indiana, per

coloro che intendono sperimentare un primo approccio alle grandi civiltà dell'India settentrionale, vivere l'eleganza nei segni, la raffinatezza nei colori, la meraviglia nelle sculture, nei giardini persiani e nei marmi preziosi. L'India è il luogo dell'ultimo romanticismo, dove misticismo e seduzione, meraviglia e curiosità si fondono in un mix di emozioni che vi accompagneranno in un viaggio al di là del mondo: deserto, foreste, città sante, bazaar, templi, forti, e palazzi

da mille e una notte. L'India del Nord, in modo particolare, offre così tanto da vedere che alla fine del viaggio la mente vagherà tra le tante meraviglie viste e per sempre custodite nell'anima. L'India è veramente un mondo a parte, un Paese che non ha nulla a che vedere con la nostra moderna cultura occidentale. L'India è la pace, la tranquillità, la natura più incontaminata, è felice, è ricca, è la spiritualità, è colore e tantissimi profumi speziati.

TOUR PASSAGGIO IN INDIA DEL NORD

5 ottobre o 12 ottobre 2014

PROGRAMMA DI VIAGGIO

1° giorno: ITALIA/DELHI

Partenza dall'Italia con volo Austrian Airlines o altro vettore IATA europeo per Delhi. Pasti a bordo. All'arrivo trasferimento in hotel. HOTEL: ITC MAURYA 5* / THE GRAND / HYATT REGENCY.

2° giorno: DELHI/JAIPUR

Mezza pensione. Giro panoramico della città coloniale con sosta ai palazzi governativi davanti al Gate of India e visita dello spettacolare complesso del Kutub Minar. Pomeriggio trasferimento a Jaipur. HOTEL: ITC RAJPUTANA 5* / LE MERIDIEN / MARRIOTT.

3° giorno: JAIPUR

Pensione completa. Sosta fotografica per ammirare il Palazzo dei venti. Escursione al Forte di Amber, suggestivo esempio di architettura

Rajput. Salita al Forte a dorso di elefante. Nel pomeriggio visita della coloratissima "Città rosa": il Palazzo di città con il suo museo e l'osservatorio astronomico.

4° giorno: JAIPUR/ABHANERI/FATEHPUR SIKRI/AGRA

Pensione completa. Partenza per Agra. Prima sosta per la visita di Abhaneri, dove si trova un antico pozzo-palazzo. Pranzo al palazzo nobiliare del maharaja di Bharatpur. Seconda sosta per la visita di Fatehpur Sikri, città abbandonata costruita dal più grande imperatore della dinastia Moghul, Akbar. HOTEL: JAYPEE PALACE 5* / ITC MUGHAL.

5° giorno: AGRA

Pensione completa. In mattinata visita del Forte Rosso, antica residenza dell'imperatore Moghul Shah Jahan e del Mausoleo di Etimad-ud-Daula. Pomeriggio visita del Taj Mahal, perla architettonica dell'oriente islamico.

6° giorno: AGRA/GWALIOR/ORCHA

Pensione completa. Partenza con treno Intercity per Gwalior. Visita di Gwalior, dominata dal forte baluardo della città, che sorge sulla sommità della collina. Si visiteranno il palazzo di Man Singh, due templi e le statue jainiste risalenti alla metà del XV secolo. Pomeriggio proseguimento per Orcha. HOTEL: AMAR MAHAL - HERITAGE / ORCHA RESORT.

7° giorno: ORCHA/KHAJURAHO

Pensione completa. In mattinata visita dell'antica città e del Jehangir Mahal, palazzo fatto costruire nel 1606 in occasione della visita dell'imperatore Jehangir. Nel pomeriggio partenza per Khajuraho. HOTEL: TAJ CHANDELA 5* / RADISSON JASS.

8° giorno: KHAJURAHO/DELHI

Mezza pensione. In mattinata, visita dei templi induisti e jainisti. Volo per Delhi. Rientro in hotel per la cena e trasferimento in aeroporto. Nessun pernottamento. Volo notturno.

9° giorno: DELHI/ITALIA

Nelle primissime ore del mattino, partenza per l'aeroporto di origine. Volo di rientro su richiesta.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Quota per persona: € 1.265,00

Tasse aeroportuali ad oggi per persona: € 460,00

Quota apertura pratica e assicurazione medica + annullamento: € 95,00

Visto: € 90,00

La quota comprende:

- trasporto aereo con voli di linea
- tutti i trasferimenti
- sistemazione in camera doppia negli hotel indicati o similari
- trattamento come da programma
- circuito in minibus o bus gran turismo con aria condizionata
- guida locale parlante italiano o accompagnatore italiano per gruppi superiori alle 20 persone
- polizza multirischi da turismo e garanzia annullamento
- kit da viaggio

La quota non comprende:

- bevande ai pasti
- mance ed extra di carattere personale
- tutto quanto non espressamente menzionato alla voce "la quota comprende"

LE TARIFFE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ EFFETTIVA DEI VOLI E DELLE STRUTTURE. POSSIBILITÀ DI ESTENSIONE A VARANASI SU RICHIESTA.

Per informazioni e dettagli:

artQuick

Piazza Castello, 29 - 10123 Torino
T. 011 5526064/9 - F. 011 5526060

www.artquick.it

IL CAPPELLO DI PAGLIA: UN MUST SENZA TEMPO

Luciano Grella*



Il cappello di paglia è protagonista in questo lavoro ironico della disegnatrice Brunetta, icona della Milano degli anni '50 e '60

Cappello di paglia, stile pastorella, con fiori di seta realizzati a mano. Da una collezione di Luciano Grella

Atesa larga o stretta, panama o paglietta... Finalmente arriva la bella stagione ed è ora di sfoggiare il cappello di paglia!

Da sotto l'ala, uno sguardo diventerà subito più seduttivo e intrigante! Anche il cinema ci ha insegnato quanto può essere malizioso un cappello. Basti pensare a quelli, ormai leggendari, indossati da Audrey Hepburn in "My fair lady" o in "Colazione da Tiffany", oppure a quello di Mariangela Melato in "Travolti da un insolito destino..." di Lina Wertmuller. Se penso ai cappelli, mi viene subito in mente la mia cara amica Brunetta, grande disegnatrice di moda, icona della Milano degli anni Cinquanta e Sessanta. Invitata alle sfilate dei più grandi stilisti, si sedeva

in un angolo e iniziava a giocare con la sua matita intelligente, ironica e, talvolta, un pochino velenosa. No, non riproduceva i modelli in passerella, ma la signora della borghesia intente a osservare il défilé: quanti meravigliosi cappelli ha schizzato! E qualcuno di quei disegni l'ha regalato anche a me. Non ho mai visto così tanti cappelli di paglia, come nelle ultime sfilate di Parigi. Speriamo che anche alle nostre ragazze e signore venga voglia di indossarlo in questa stagione ormai alle porte. Concedetevi un piccolo lusso: un cappello di paglia realizzato da uno dei bravi maestri artigiani che abbiamo in Italia: se lo terrete con cura, vi durerà una vita! Per vedere delle creazioni davvero



speciali, programmate una gita in centro Italia, a Montappone, uno dei luoghi di fabbricazione del cappello più importanti del mondo. È un piccolo e suggestivo comune delle Marche, in provincia di Fermo: ho avuto la fortuna di passarci qualche anno fa. I cappelli di paglia intrecciata qui sono delle vere opere d'arte. Per conoscere questa affascinante tradizione artigianale, fate un giro nel Museo del Cappello, adesso ospitato in una nuova sede espositiva, ancora più ricco e più bello di prima. A pochi passi dal Museo, non perdetevi una singolare mostra permanente (in via Roma, presso la sala espositiva della Scuola dell'Infanzia), dal titolo "Il Cappellaio Pazzo", ideata circa dieci anni fa dall'art director Giuliano De Minicis: una collezione che raccoglie veri pezzi d'arte realizzati da maestri cappellai di Montappone e da artisti italiani e stranieri.



Un modello dalle collezioni di "Axis" di Carlo Forti



Un cappello dalla mostra "Il Cappellaio Pazzo" di Montappone: è una radice d'albero scolpita dall'artista Leandro Memè

IL CAPPELLO HA IL SUO MUSEO

Da pochi giorni il Museo del Cappello di Montappone ha un nuovo spazio espositivo. Un percorso ricostruisce le diverse fasi della creazione, dalla lavorazione della paglia fino al cappello vero e proprio. In mostra numerosi copricapi di diverse fogge, ma anche attrezzi artigianali e manufatti di paglia intrecciata a mano. Un'originale sezione, intitolata "Marche, tanto di cappello", raccoglie una prima collezione di cappelli realizzati con materiali molto particolari da aziende e personalità della Regione che eccellono in diversi campi: dal tessile all'enogastronomico, dalla meccanica alla musica. Il Museo custodisce anche l'ultimo cappello indossato da Federico Fellini.

Museo del Cappello di Montappone

Piazza Roma, 5 - 63836 Montappone - FM
Per info e prenotazioni: Comune di Montappone - T. 0734 760426



"AXIS" DI CARLO FORTI

Materiali di alta qualità, design giovane e innovativo, grande manualità artigiana, made in Italy. Sono questi i tratti distintivi di "Axis" di Carlo Forti che, dal 1996, realizza a Montappone cappelli per uomo e donna. Tra i vari modelli proposti, spiccano per eleganza e bellezza i cappelli di paglia, realizzati con tecniche di lavorazione e di intreccio molto elaborate. Confezionati in paglia rigorosamente naturale, sono disponibili in una miriade di colori, semplici o arricchiti da nastri e guarnizioni.

"Axis" di Carlo Forti

Via del lavoro, 8
63836 Monte Vidon Corrado - FM
T. 0734 760590
www.axis-italy.com



CHIEDO A TUTTI VOI, CARI LETTORI, DI INDICARCI I NOMI DI PROFESSIONISTI ARTIGIANI CHE CONOSCETE E CHE DIFFONDONO IL BELLO NEL MONDO, DI QUALSIASI CATEGORIA: ORAFI, CALZOLAI, SARTI, CAMICIAI.

SCRIVETE AL MIO INDIRIZZO E-MAIL atelier@lucianogrella.it INDICANDO NOME, COGNOME, INDIRIZZO E DESCRIVENDO DI COSA SI OCCUPANO. NEI PROSSIMI NUMERI VE LI PRESENTEREMO.

*EX PRESIDENTE NAZIONALE
MODA DI CONFARTIGIANATO

L'ARTE DELLA TRADIZIONE DELL'ARTIGIANATO COMASCO



LA LAVORAZIONE CANTURINA DELLA GAFFURI ARREDAMENTI

La ditta Gaffuri Eligio e F. snc, fondata nel 1950, si occupa da sempre della produzione di arredamenti su misura. L'esecuzione delle lavorazioni nel rispetto delle "regole d'arte" della tradizione canturina, la scelta sempre attenta dei migliori materiali, il costante rinnovamento tecnologico, consentono di realizzare lavori di elevata qualità. All'arredamento di abitazioni private, yacht, negozi, si affianca la realizzazione di prototipi e pezzi unici che permettono di esprimere tutte le migliori competenze acquisite. Lo sviluppo dei disegni esecutivi con lo studio dei particolari costruttivi, la scelta dei migliori materiali tradizionali e innovativi, l'esecuzione artigianale delle lavorazioni, supportata da moderni macchinari che garantiscono la precisione soprattutto nelle misurazioni e nelle finiture, consentono di ottenere arredi di pregio, rispondenti alle richieste di funzionalità ed esclusività della clientela, soprattutto nell'arredo navale la cui richiesta è andata aumentando in questi anni.

Gaffuri Eligio e F. di Gaffuri Luigi e Virginio Snc

Via Mazzini, 38 – 22063 Cantù – CO

T. 031 714413 – F. 031 716379

info@gaffuriarredamenti.it | www.gaffuriarredamenti.it

MARIO SAMPIETRO, DAL 1927 L'AMORE PER IL BELLO

Sampietro nasce come azienda specializzata nella lavorazione del ferro in tutti i suoi aspetti, per poi divenire abile costruttore di manufatti in rame, ottone e acciaio inox.

L'avvicendamento di più generazioni ha dato nuova linfa, portando negli anni soluzioni costruttive aggiornate e una sempre maggiore qualità del prodotto finale. L'azienda si distingue da sempre per lo spirito pionieristico, nella ricerca di nuove forme attraverso una continua versatilità realizzativa; nel corso delle diverse epoche, questi valori di produzione hanno portato l'azienda a realizzare pezzi unici e opere esclusive in ogni parte del mondo, diffondendo mirabilmente la cultura italiana dell'alta qualità sul mercato internazionale.

Mario Sampietro Snc

di Sampietro Giampiero e Mario Isacco

Via Ferrari, 14 – 22100 Como

T. 031 280357 – F. 031 283596

mario@sampietro.com | www.sampietro.com



SE AVETE STORIE DA RACCONTARE SULLE VOSTRE BOTTEGHE, POTETE MANDARE UN BREVE TESTO, CORREDATO CON FOTO AD ALTA RISOLUZIONE, ALL'INDIRIZZO E-MAIL: personesocieta@mabq.com



PELEGRINI E LA FORGIATURA DEL FERRO

Da generazioni i Pellegrini si tramandano l'antica arte della forgiatura e lavorazione artistica del ferro. Trasferitisi nel 1976 dalla bottega di Maccio all'attuale officina, Giovanni e Primo diedero nuovo impulso alla loro attività che, pur all'insegna della tradizione, è sempre stata sostenuta da creatività e sperimentazione, che mettono in evidenza la vitalità di questa bottega.

Arrivando alla bottega dei Pellegrini si sente il battere ritmico del martello. Entrando si scopre un vecchio mondo, dove ancora martello, incudine, scalpello e fuoco la fanno da padroni. La collaborazione con affermati studi di progettazione e interior design, ha consentito la realizzazione di apprezzati lavori sia in Italia che all'estero. I riconoscimenti sono tanti. L'ultimo nel 2005: il Primo Premio alla XVI Biennale Europea d'Arte Fabbriile di STIA (AR), a conferma dell'altissimo livello qualitativo di questa straordinaria attività artigianale.

F.lli Pellegrini di Primo e Andrea Pellegrini Sas
Via Adamello, 10 – 22079 Villa Guardia – CO
T. 031 481281 – F. 031 481281
info@pellegriniferrobattuto.it

TECNOSAN

service

LE COMODITÀ CHE MIGLIORANO LA VITA

Montascale



- INSTALLAZIONE RAPIDA
- VANTAGGI FISCALI FINO AL 50%

- SISTEMI ALTERNATIVI AGLI IMPIANTI FISSI
- CONFORME DIRETTIVE CE

Montascale a cingoli



- VEICOLI A BATTERIA
- VASTA GAMMA
- DI FACILE USO
- SMONTABILE
- FRENO AUTOMATICO



ASSISTENZA SUI MODELLI DI TUTTE LE CASE



Poltrone



Scooter serie Pony

CHIAMATE PER INFORMAZIONI
O PER UNA PROVA GRATUITA A CASA VOSTRA

TECNOSAN
service

SEDE CENTRALE
Via Po 46 - Pregnana Milanese (Mi)
Tel: 02 93595176 - 02 93595177

www.tecnosan.net

TECNOSAN
centro

CENTRO E SUD ITALIA
Via Gramsci 229 - Sesto Fiorentino (Fi) - Tel: 055 310116
PER ROMA E LAZIO - Tel: 0766 535461

VORREI FARE L'ARTIGIANO



Premiati gli studenti che hanno partecipato al concorso promosso da ANAP con Giunti

Lorena Leonardi

Vorrebbero fare gli artigiani, e per questo ANAP li premia. Sono le quattro classi vincitrici del concorso legato alla campagna educativa «Vorrei fare l'artigiano!»

Viaggio fra antichi e nuovi mestieri» nata da una collaborazione tra ANAP e Giunti. Obiettivo dell'iniziativa, rivolta alle classi IV e V della scuola primaria e a quelle della scuola secondaria di I grado di tutto il territorio nazionale, «avvicinare i più giovani alla realtà delle professioni artigiane e – aggiungono i promotori – promuovere la conoscenza dei nuovi mestieri legati alla tecnologia, all'innovazione e alla ricerca adoperando un argomento utile e costruttivo per il futuro dei ragazzi». Il concorso richiedeva a ogni classe aderente al

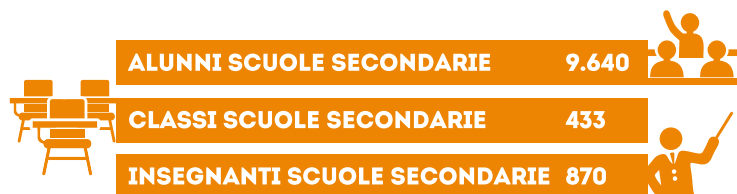
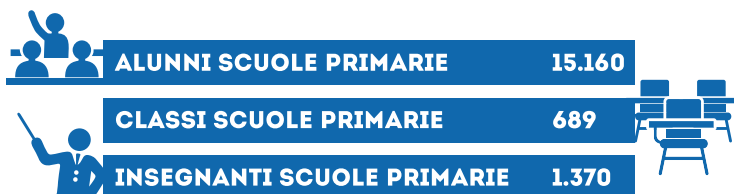
progetto di realizzare, grazie a un kit, un'inchiesta giornalistica sui mestieri artigiani, attraverso interviste, filmati, foto e documentazioni a parenti, vicini e conoscenti.

La campagna, nata l'anno scorso e sostenuta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca «ha riscosso un forte interessamento da parte delle insegnanti che ha dato origine a numerose richieste da parte delle scuole. È stato infatti necessario – aggiungono gli organizzatori – ad appena un mese dalla prima stampa di 770 kit, provvedere ad una ristampa di ulteriori 380 kit per dare risposta alla lunga lista d'attesa che si era venuta a creare».

I lavori saranno esposti nel corso della festa dei nonni a San Vincenzo (Livorno).



I NUMERI DELLA CAMPAGNA





LA GIURIA

Preselezionati tra i 350 pervenuti e prodotti dalle 163 classi partecipanti, i 15 lavori finalisti sono stati esaminati dalla giuria composta dal segretario nazionale ANAP, Fabio Menicacci, dalla responsabile di progetto di Giunti Progetti Educativi, Roberta Masselli, da Camilla Gensini della redazione di Giunti Progetti Educativi, da Carlo Boschi, art director e grafico di Giunti Progetti Educativi.

I VINCITORI E LE MOTIVAZIONI

Classe V A

Collegio Brandolini Rota, Oderzo - TV

Per la curiosità e la completezza dimostrate nell'esplorazione del mondo artigiano. Le interviste sono numerose e dense di contenuti, nonché corredate da disegni e fotografie. Il linguaggio è efficace e l'esposizione chiara. L'aspetto grafico è gradevole e curato.

Classe V B

Scuola primaria Borgo San Giuseppe - CN

Per l'originalità nella scelta del formato grafico nella creazione del giornalino e la capacità di realizzarlo in modo essenziale, chiaro e ben strutturato.

La gradevolezza estetica e la qualità dei contenuti lo rendono un lavoro completo. Molto apprezzato l'utilizzo dello stile giornalistico, sia nel linguaggio che nell'apparato grafico.

Classe IV B

Scuola primaria "Giulio Bechi" Istituto

comprensivo "Piero Della Francesca" - FI

Elaborato divertente e originale, premiato per la scelta stilistica dell'intervista doppia come forma espositiva.

Classe II A

Scuola media "Defendente Ferrari", Avigliana - TO

Per la grande precisione e completezza nella raccolta e nell'esposizione dei contenuti. Rigoroso nella veste grafica, corredata di immagini e fotografie, e piacevole nell'impaginazione. Visibili il coinvolgimento dell'intero gruppo classe e l'impegno profuso.

La giuria ha deciso di assegnare una **menzione speciale** alla classe **V A della scuola primaria "Marino"** (IV circolo didattico "Giovanni Battista Quinci" di Mazara del Vallo - TP) per "l'idea singolare, corale e divertente di fare del mondo artigiano e dei suoi mestieri i soggetti di una vera e propria canzone".



mod. **Lio**
Robusto
Grande autonomia
Ottima stabilità

mod. **Four**
Agile
Uso domestico
Passa da ogni porta



portata max fino a **180 kg** | fino a **40 km** di autonomia

www.magicsan.it

autonomia e indipendenza



facile da smontare



4 ruote = max **sicurezza**

SI GUIDANO
SENZA PATENTE

Gaio

Mobilità a 360° in casa e fuori

richiedi il **depliant**
o una **prova gratuita** al

Numero Verde

800-561036

chiamata gratuita

chiama ora!

agevolazioni fiscali **invalidi** | agevolazioni per **pensionati** | garanzia **europea** | pagamenti **personalizzati**

Autonomia e indipendenza, per tante persone sono solo belle parole... Ma per chi ha scelto di muoversi in libertà con Magicsan Mobility sono una quotidiana realtà. Grazie ai nostri scooter, muoversi in casa, andare ai giardinetti, al bar, al supermercato o semplicemente a scambiare due chiacchiere con gli amici, non è mai stato così facile.

Chiama con fiducia per avere tutte le informazioni che desideri.



dal 1999 al vostro servizio
la nostra storia è la vostra migliore garanzia

2^a FESTA "NONNI E NIPOTI" 2014



GARDEN CLUB - SAN VINCENZO (LI)

14-21 GIUGNO

Dopo il grande successo della prima edizione, torna la Festa "Nonni e Nipoti", un'occasione imperdibile per trascorrere una vacanza con gli adorati piccoli di casa. L'appuntamento è al Garden Club a San Vincenzo, in provincia di Livorno, dal 14 al 21 giugno. Il villaggio, situato in una posizione tranquilla a 3 chilometri da San Vincenzo, tra la litoranea per Piombino e l'imbarco per l'isola d'Elba, è immerso nel verde. La spiaggia, raggiungibile attraversando una fresca pineta di lecci, è di sabbia fine.

LA QUOTA DI ADESIONE PREVISTA PER CIASCUN SOCIO PARTECIPANTE È DI:

- € 510,00 a persona in camera doppia
- supplemento in camera singola di € 240,00
- riduzioni per terzo e quarto letto:
- da 0 a 3 anni (in culla) gratis
- da 3 a 13 anni (3° letto) € 120,00
- da 3 a 13 anni (4° letto) riduzione del 50%
- per gli adulti (3° e 4° letto) riduzione del 10%



LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE COMPRENDE:

- soggiorno in pensione completa. Il servizio di ristorazione (prima colazione, pranzo e cena) è a buffet con bevande ai pasti (acqua minerale in bottiglia e vino)
- cocktail di benvenuto all'arrivo, attività sportive e di animazione, uso della spiaggia e delle piscine con ombrelloni, lettini e teli mare disponibili a esaurimento, cena tipica
- polizza assicurativa per rimborso prenotazione

Dal costo è esclusa la tassa di soggiorno da saldare in loco.

La consegna delle camere avverrà alle 17 del giorno di arrivo con riconsegna alle 10 del giorno di partenza.

L'assegnazione sarà effettuata a discrezione di Orovacanze. artQuick ha facoltà di comunicare preventivamente le segnalazioni necessarie per soddisfare al massimo le esigenze dei partecipanti.

Per maggiori informazioni contattare la propria sede di appartenenza o artQuick

Roberta Prato (T. 011 5526062 - E. roberta.prato@artquick.it).

artQuick - www.artquick.it
Roberta Prato

Piazza Castello, 29 - 10123 Torino
Tel. 011 5526062 - Fax 011 5526060
roberta.prato@artquick.it

FESTA DEL SOCIO "SENIOR 2014"



CLUB HOTEL MARINA BEACH GOLFO DI OROSEI (NU)

11-21 SETTEMBRE

Il Club Hotel Marina Beach si trova nel Golfo di Orosei, a soli 100 metri dalla stupenda e incontaminata spiaggia di Su Barone, sulla costa centro-orientale della Sardegna, a sud di Olbia. Si estende in un territorio particolarmente pittoresco per il susseguirsi d'incantevoli spiagge di sabbia fine, lambite da folte e rigogliose pinete, dove cielo e mare spaziano nell'immensità. Le forme architettoniche, i suoi giardini, le sue piazzette interne, le affascinanti piscine e la sua posizione rispetto al mare fanno del complesso uno dei più belli e maestosi resort realizzati in Sardegna.

**LA QUOTA DI ADESIONE PREVISTA PER CIASCUN SOCIO PARTECIPANTE È DI EURO 630,00
A PERSONA IN CAMERA DOPPIA**

- supplemento in camera doppia uso singola è di € 300,00

RIDUZIONI PER TERZO E QUARTO LETTO:

- da 0/2 anni (3°, 4° e 5° letto) è gratis
- da 3 a 6 anni (3°, 4° e 5° letto) riduzione del 30%
- da 6 a 12 anni (3° letto) riduzione del 20%
- adulti (3°, 4° e 5° letto) riduzione del 10%



*Le età riportate si intendono per anni non compiuti e le riduzioni partono da 3° letto con due adulti paganti quota intera.
La quota di adesione non include le spese di viaggio né quelle di soggiorno che, qualora previste, dovranno essere saldate in loco.
Per maggiori informazioni contattare la propria sede di appartenenza o artQuick
Roberta Prato (T. 011 5526062 E. festa.anap@artquick.it)*

**artQuick - www.artquick.it
Roberta Prato**

Piazza Castello, 29 - 10123 Torino
Tel. 011 5526062 - Fax 011 5526060
roberta.prato@artquick.it



Campagna sicurezza per gli anziani

**Se ti senti minacciato
o vittima di un reato,
chiama subito
il 112, 113 o 117.**



MINISTERO
DELL'INTERNO



POLIZIA DI STATO
113



ARMA DEI CARABINIERI
112



GUARDIA DI FINANZA
117



Confartigianato
persone



Confartigianato
persone



ANCOS
®

CONFARTIGIANATO PERSONE
SOLO E SEMPRE AL SERVIZIO DELLE PERSONE



Confartigianato
persone



ANCOS
®

- ★ **Caaf Confartigianato**
per l'assistenza fiscale
- ★ **Anap**
per la tutela dei diritti degli anziani
- ★ **Inapa**
per la consulenza previdenziale
- ★ **Ancos**
per attività ricreative e di solidarietà

I nostri progetti fioriscono dall'impegno concreto, sul terreno della solidarietà, della ricerca medica e dell'educazione, portando valore e conforto ovunque ci siano persone che abbiano un vero bisogno. Diventa anche tu una persona che aiuta le persone destinando il tuo 5x1000 ad ANCOS. Sulla tua dichiarazione indica nell'area "sostegno delle associazioni di promozione sociale":

Dona il tuo **5x1000** ad ANCOS

codice fiscale

07166871009

ANCOS
®
Confartigianato
persone
www.ancos.it

12 **CONCLUSIONI**

In questo opuscolo, breve e di facile lettura, abbiamo voluto raccontare le situazioni che maggiormente espongono gli anziani agli obiettivi dei malintenzionati. Situazioni che vengono percepite con difficoltà, con ansia ed eccessiva preoccupazione, quando bastano davvero pochi accorgimenti per viverle in assoluta serenità.

Ricordiamoci sempre che rispondere con un deciso «Mi scusi non ho tempo» a chi ci telefona, che respingere senza replica lo sconosciuto che citofona inventando scuse e stratagemmi per entrare in casa, che evitare di distrarsi e di farsi distrarre quando si esce dall'ufficio postale o dalla banca, sono tutte regole che ci permettono di tenere lontano da noi eventuali malintenzionati.

In ogni caso, se qualcuno dovesse truffarci, confidiamo sui nostri cari, sugli amici e sui vicini, contattando immediatamente le Forze dell'Ordine, perché è insieme che si costruisce la nostra sicurezza quotidiana.

PIÙ SICURI INSIEME

Informare per prevenire

2

Insieme per la nostra sicurezza

3

Le Forze dell'Ordine

4

I truffatori

5

Sicurezza [in casa]

6

Sicurezza [in strada]

8

Sicurezza [Internet]

10

La rete solidale

11

Conclusioni

12

Un progetto promosso dal Ministero dell'Interno e dall'ANAP Confartigianato

A cura di Fabrizio Cassieri

Progetto grafico: Jacopo Pompili

Illustrazioni: Riccardo Sanna
www.riccardosanna.it

www.anap.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2014 presso la tipografia: Colussi Fabio
Via Faleria, 23 - Roma

INFORMARE **PER PREVENIRE**

Informare per prevenire, questo lo scopo della “*Campagna sicurezza per gli anziani*” che intendiamo, come Ministero dell’Interno, portare avanti assieme alle Forze dell’Ordine e all’Associazione pensionati di Confartigianato, che l’ha promossa.

Informare gli anziani sulle varie modalità con le quali vengono attuate truffe e raggiri nei loro confronti, soprattutto se vivono soli e risiedono nelle grandi città.

Informarli sulle accortezze da usare, in casa e fuori casa, per prevenire ogni *attentato* alla loro sicurezza personale.

Informarli su come comportarsi nei casi di disagio o di difficoltà e comunque ogni volta che temono di essere in *pericolo*.

Tenendo ben presente che le Forze dell’Ordine sono sempre al loro fianco

e che basta una semplice telefonata al 112, 113 o al 117 per avere una risposta immediata.

Con questa Campagna sulla sicurezza ci attendiamo che il fenomeno dei reati che vengono commessi nei confronti degli anziani possa ridimensionarsi significativamente, invertendo così il trend di crescita registrato in questi ultimi anni.

E nell’ambito di tale Campagna, il presente opuscolo, alla cui stesura abbiamo collaborato apportando la nostra esperienza, vuol essere un semplice *memorandum* che ogni anziano dovrebbe avere a portata di mano per vivere più serenamente e in piena libertà.

ON. ANGELINO ALFANO
Ministro dell’Interno

11

LA RETE SOLIDALE

È possibile vivere in maniera sicura in casa propria, in banca, sui mezzi di trasporto o nei luoghi pubblici.

Bastano pochi accorgimenti e, soprattutto, la rete di solidarietà che nasce nel contesto in cui viviamo.

Il nostro vicino, un amico che può aiutarci nella gestione del quotidiano e le persone di nostra fiducia sono parte

integrante della nostra vita, sono loro che dobbiamo tenere in considerazione. Anche nei momenti di difficoltà, se siamo in pericolo o se abbiamo subito una truffa.

A qualsiasi fascia di età si appartenga, ricordiamoci sempre che la migliore prevenzione che si possa adottare è il senso di *cura* che si instaura l’uno con l’altro, tra noi e chi ci è vicino.



10 SICUREZZA [INTERNET]

Se ti senti minacciato o vittima di un reato, chiama subito il 112, 113 o 117.

Evitare i pericoli presenti in Rete è semplice, basta adottare qualche piccolo accorgimento.

1. Scegliamo una password complessa, che contenga numeri, lettere e, possibilmente, anche il maiuscolo e il minuscolo.
2. Non mettere a disposizione i propri dati di accesso a social network, caselle postali, ecc.
3. Non aprire mai le email e gli allegati che arrivano da sconosciuti.
4. Non facciamoci ingannare da finti annunci di vincite in denaro o di offerte di lavoro.
5. Un computer che non ha un programma antivirus aggiornato è più vulnerabile.
6. Se il nostro computer ha una videocamera integrata, è opportuno controllare che si accenda al nostro comando e che non sia sempre attiva.

Sempre più spesso gli anziani usano Internet, incuriositi dall'utilizzo che ne fanno nipoti e figli. La rete offre infinite possibilità ma che nasconde anche dei rischi. Dietro a email infatti, possono nascondersi dei malintenzionati.

INSIEME PER LA NOSTRA SICUREZZA

La sicurezza è un bene assoluto per gli anziani. Sicurezza che spesso, molto spesso, viene messa a repentaglio dall'azione di malfattori che approfittano della buona fede di molte persone.

Il fenomeno purtroppo è in crescita, come rilevato dalle Forze di Polizia, e dipende anche dall'atomizzazione della famiglia e, di conseguenza, dalla solitudine in cui vivono molti anziani.

Per queste persone, la truffa, oltre al danno economico che comporta, rappresenta anche un vero e proprio motivo di *caduta psicologica* con ripercussioni molto serie sullo stile e sulla qualità di vita. In altre parole, vi è il pericolo che gli anziani si chiudano in loro stessi, compromettendo la propria autonomia e la socializzazione.

Per questo motivo, l'ANAP Confartigianato ha promosso, in collaborazione con il Ministero dell'Interno e con le Forze dell'Ordine, la *"Campagna sicurezza per gli anziani"*. Una giornata nazionale, con il coinvolgimento di tutte le sue articolazioni territoriali, volta a sensibilizzare gli anziani sul tema della sicurezza, facendo leva sull'azione di prevenzione.

Inoltre, grazie alla collaborazione con il Ministero dell'Interno, abbiamo pubblicato questo breve manuale che vuol essere un semplice e veloce *memorandum* sulle truffe più ricorrenti e su alcuni accorgimenti per prevenirle.

Perché, e di questo ne siamo convinti, conoscere la realtà in cui viviamo e mettere in campo tutte le forme di prevenzione possibili, sia il migliore modo per non cadere nella rete dei malfattori.

GIAMPAOLO PALAZZI
Presidente ANAP

LE FORZE DELL'ORDINE

POLIZIA DI STATO, CARABINIERI, GUARDIA DI FINANZA, POLIZIA MUNICIPALE

1. Operano di norma in coppia, in divisa e in vetture di servizio.
2. Agiscono in borghese soltanto in determinate zone e per operazioni specifiche.
3. I Carabinieri e la Polizia di Stato possono anche svolgere servizio di vigilanza e prevenzione in motocicletta, a cavallo o a piedi, come nel caso dei "poliziotti o dei carabinieri di quartiere" e dei "Vigili di prossimità".

Prima di decidere se aprire o meno la propria porta di casa a chi si presenta come rappresentante delle Forze dell'Ordine, è opportuno:

- » controllare se in strada ci sia parcheggiata la vettura di servizio;
 - » capire bene il motivo della visita;
 - » controllare con cura il tesserino di riconoscimento;
 - » osservare, per quanto possibile, i particolari della divisa e degli accessori.
- Eventuali malintenzionati potrebbero utilizzare alcune scuse per entrare all'interno della nostra abitazione, ad esempio:
- » controllare che il nostro appartamento non sia stato visitato dai ladri, come successo in case vicine;
 - » ricercare eventuali ladri che si aggirino nelle vicinanze o perché visti entrare nell'androne;
 - » verificare le banconote tenute in casa o prelevate in banca.



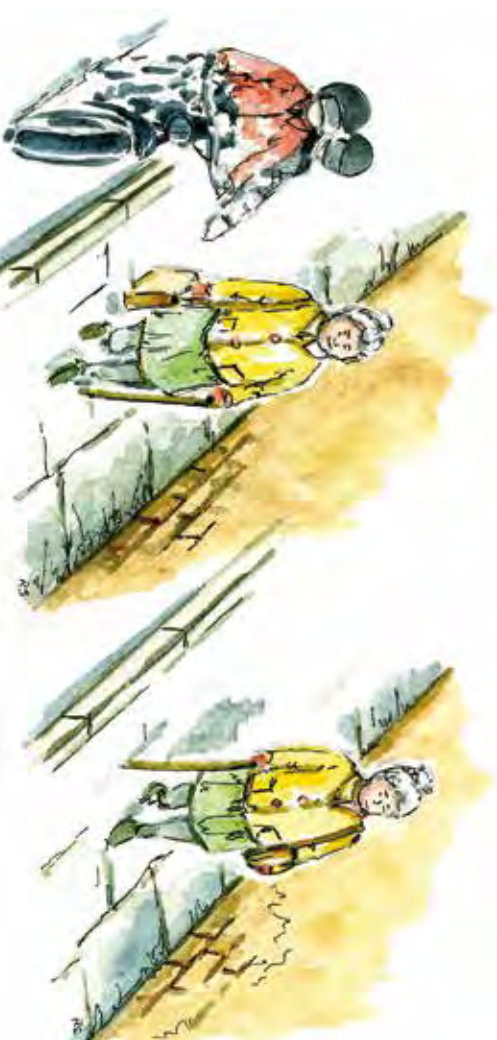
di prestare la borsa a possibili scippi con automobili o motorini. In questo caso, è opportuno lasciare la presa della borsa prima di essere trascinati a terra, riportando ferite anche gravi.

Una volta prelevato il denaro, uno dei trucchi più usati dai malfattori è quello di *segnare* gli abiti della persona che ha appena effettuato l'operazione e che, quindi, ha somme di denaro con sé, senza che questo se ne accorga. Per farlo, i truffatori possono appendere ai vestiti della vittima il cosiddetto *filo di banca*, oppure *segnare* gli abiti della persona con un gesso o altri segni di riconoscibilità da parte di un complice, che ci seguirà.

Se la truffa dovesse arrivare fino alla porta di casa, senza che il cittadino se ne sia accorto, i malviventi potrebbero:

- » fingersi dipendenti della banca in cui abbiamo fatto il prelievo, inventando possibili modi per controllare le banconote, cambiarle, ecc;
- » convincere la vittima a recarsi in banca o alla posta per prelevare altro denaro.

Per ridurre questo tipo di rischio, è consigliabile richiedere l'accredito su conto corrente bancario o postale.



Se ti senti minacciato o vittima di un reato, chiama subito il 112, 113 o 117.

- In generale, i truffatori scelgono la propria vittima quando è:
- » meno attenta, perché sta osservando prodotti, prezzi o sta chiacchierando;
 - » in affanno, perché sta maneggiando soldi oppure sta controllando i risultati di una visita medica o di esami clinici;
 - » distratta con un sotterfugio, come una spinta o una moneta lanciata a terra;
 - » in un momento di relax, perché seduta al tavolo di un bar, ai giardini pubblici o in qualsiasi luogo dove l'incontro può diventare tanto cordiale da indurre la vittima ad invitare il malvivente a casa.

Fuori dalle mura domestiche, le truffe ai danni degli anziani possono avvenire in diversi luoghi. I malintenzionati sfruttano la confusione dei posti affollati, come i mezzi pubblici, i mercati e i luoghi di ritrovo in generale, inclusi cinema, chiese o feste di paese.

BANCOMAT E SERVIZI ALLO SPORTELLO

Recarsi in banca o all'ufficio postale per prelevare soldi contanti è un'operazione sempre più comune. Per renderla completamente sicura basta prendere alcuni piccoli accorgimenti, che ci permetteranno di vivere senza patemi e allarmismi una situazione che appartiene alla vita quotidiana.

- In particolare, all'uscita della banca o dell'ufficio postale, è opportuno:
- » non distrarsi;
 - » non fermarsi con sconosciuti;
 - » camminare sul lato più sicuro del marciapiede, quello più lontano dalla strada, così da evitare



5 I TRUFFATORI

COMPORTEMENTI E PROFILI

1. I truffatori possono essere uomini o donne, anche anziani, soprattutto chi si occupa di informare o controllare le spalle ai truffatori.
2. Se operano *in borghese*, generalmente vestono in maniera elegante. Se indossano delle finte divise, presentano incompletezze e contraffazioni facilmente individuabili. In entrambi i casi, possono esibire finti tesserini di riconoscimento e portare guanti.
3. Di norma, i truffatori usano modi gentili ma decisi, tendono ad essere

fini parlatori, si mostrano colti ed esperti nei campi di loro *interesse* e, spesso, cercano di disorientare la vittima con un fiume di parole.

4. Potrebbero conoscere il vostro nome e cognome o fingono, con frasi semplici e brevi, di conoscere figli, mariti, mogli o altri parenti.
5. Possono operare da soli, ma più spesso con uno o più complici per dividersi i compiti.
6. Chi interviene per offrire "aiuto" alla vittima può essere un loro complice.

6 SICUREZZA [IN CASA]

ENTI SOCIO-ASSISTENZIALI: INPS, INAIL, ASL

Gli enti socio-assistenziali come l'INPS o l'INAIL non hanno personale operativo che faccia telefonate o visite a domicilio a titolo di prevenzione, accertamento o per ragioni amministrative.

Lo stesso discorso vale per le ASL, con la sola eccezione delle visite specialistiche domiciliari, che però vengono richieste dal medico di base, concordate con l'ufficio competente e preannunciate in modo inequivocabile al paziente.

- Non aprite mai la porta e non date ascolto, quindi, ad eventuali sconosciuti che si spacciano per funzionari o ispettori dell'INPS o della propria ASL per:
- » accertamenti o conferme di esenzioni del ticket sanitario;
 - » annunci di rimborsi o di arretrati, spesso presentandovi una finta pratica che richiede il versamento immediato di somme di denaro e la conclusione della pratica presso uno sportello dell'ente;
 - » controlli di documenti;
 - » pacchi regalo;
 - » offerte dei più disparati servizi a fronte di un compenso;
 - » proposte di vendita di apparecchi medicali.

Nel caso in cui aveste prenotato una visita specialistica a domicilio, fate attenzione se il personale si presenta in un giorno e in un'ora differente da quelli concordati in sede di prenotazione con l'ASL o con il centro medico.

AZIENDE DI SERVIZI: GAS, ENERGIA ELETTRICA, ACQUA, TELEFONO, RIFIUTI

Nessuna azienda di fornitura di servizi manda funzionari a casa degli utenti per riscuotere l'importo di bollette, per controllarle o per eseguire rimborsi. Le visite dei tecnici vengono comunicate all'utente specificando l'ora e il giorno della visita, oltre ai motivi dell'intervento e le modalità in cui avverrà.

In caso dovessimo ricevere una visita sospetta, è meglio invitare il presunto tecnico a ripresentarsi con il portiere o con l'amministratore, annunciando l'imminente arrivo di un parente.

L'importante è non aprire la porta, neppure per controllare il tesserino di riconoscimento mostrato dal presunto tecnico.

SERVIZI BANCARI

Le banche offrono servizi soltanto presso gli sportelli, per corrispondenza, con carte di credito o su Internet, argomento che affronteremo nel dettaglio nelle prossime pagine. È bene diffidare sempre, quindi, da chi si presenta a casa nostra per

un problema legato ai codici personali o ai dati della carta di credito, potrebbe essere un malintenzionato

- Sono truffatori tutti gli sconosciuti che dichiarano di essere incaricati:
- » del controllo dei numeri di serie o della sostituzione di banconote in nostro possesso;
 - » del cambio delle vecchie lire in euro;
 - » dell'offerta di servizi bancari gratuiti, come le cassette di sicurezza.

POSTA E SERVIZI POSTALI

La corrispondenza è lasciata sempre nella buca delle lettere. Le raccomandate e i pacchi sono consegnati sul portone o nell'androne. Se nel nostro palazzo non lavora un portiere e non conosciamo il postino, chi ci citofonerà per consegnarci qualcosa direttamente sulla porta di casa potrebbe essere un malintenzionato.

PARROCCHIE E ASSOCIAZIONI RELIGIOSE

L'attività della parrocchia e la beneficenza vengono usate spesso come scusa da chi vuole entrare in casa nostra con cattive intenzioni. È bene sapere, quindi, che le parrocchie e le associazioni

a scopo benefico:

- » lasciano lettere nella buca della posta;
- » lasciano avvisi e manifesti nell'androne del palazzo;
- » non inviano volontari a casa.

Se ti senti minacciato o vittima di un reato, chiama subito il 112, 113 o 117.

Chi ha cattive intenzioni può suonare al nostro campanello fingendosi un funzionario pubblico, un dipendente dell'INPS o un postino.

CHIARIMENTI DI PRASSI DELL'AGENZIA DELLE ENTRATE SU ONERI E DICHIARAZIONI

Avv. Roberto Chiumiento, consulente tributario



Con la circolare nr. 11/E del 21 maggio 2014, l'amministrazione finanziaria fornisce una serie di chiarimenti in merito alla corretta indicazione in dichiarazione di oneri e agevolazioni fiscali. Di seguito un breve commento riguardante le questioni più rilevanti.

SPESE SANITARIE E INTERESSI PASSIVI SUI MUTUI IPOTECARI

Circa le spese mediche l'Agenzia delle Entrate ha precisato che possono essere ammesse in detrazione le spese sostenute per le prestazioni sanitarie rese alla persona dalle figure professionali elencate nel D.M. 29 marzo 2001, anche senza una specifica prescrizione medica. In ordine alla detraibilità degli importi versati a titolo di interessi passivi per mutui ipotecari, l'Agenzia delle Entrate affronta uno specifico caso riguardante l'acquisto di due unità immobiliari adiacenti, poi accorpate catastalmente; nell'altro caso prospettato la problematica era rappresentata dalla contitolarità, con il coniuge fiscalmente a carico, del mutuo contratto per la costruzione dell'abitazione principale.

Al fine di dimostrare che anche il secondo mutuo è stipulato per l'acquisto dell'abitazione principale, deve risultare dal relativo contratto di acquisto o, in assenza, il contribuente dovrà rilasciare un'apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà; in caso di mutuo contratto per la costruzione dell'abitazione principale, la quota di interessi del coniuge fiscalmente a carico non può essere portata in detrazione dall'altro coniuge.

SPESE SERVIZIO C.D. "TAGESMUTTER" - ASILI NIDO PRIVATI

Per le somme versate dal contribuente ai servizi a domicilio, per la cura ed educazione all'infanzia (c.d. "Tagesmutter" che operano nell'ambito di cooperative sociali convenzionate con il Comune) spetta la detrazione del 19% prevista per le spese di frequenza agli asili nido pubblici o privati.

EROGAZIONI LIBERALI A ONLUS - MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE DELLE SOMME

Il rilascio, da parte della ONLUS, della documentazione attestante la spettanza o meno della detrazione, è necessaria anche ai fini della fruizione della deduzione. Peraltro, qualora nel corso del medesimo periodo d'imposta siano state effettuate più erogazioni da parte del contribuente, la ONLUS può rilasciare un'unica attestazione contenente il riepilogo annuale delle stesse.



Confartigianato
persone

LETTERE AL GIORNALE

» continua da pag. 2

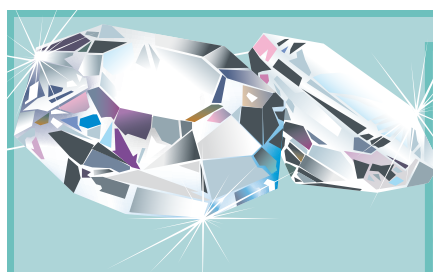
Qualche esempio chiarirà meglio:

- persona non coniugata senza reddito: percepirà euro 5.818,93 l'anno;
- persona non coniugata, con reddito pari a euro 3.000 l'anno: percepirà la differenza, cioè euro 2.818,93 l'anno;
- persona coniugata con somma dei redditi dei coniugi pari a 0: percepirà euro 5.818,93 l'anno;
- persona coniugata, con somma dei redditi dei coniugi pari a euro 9.000: percepirà la differenza tra il limite reddituale di euro 11.637,93 e il reddito effettivo cumulato di euro 9.000, vale a dire euro 2.637,86 l'anno;

- persona coniugata con somma dei redditi dei coniugi pari a euro 2.000: percepirà l'intero assegno di euro 5.818,93 l'anno.

Venendo adesso al suo quesito, l'importo annuale della sua pensione è di euro 9.256 e quindi a sua moglie, se ha già compiuto 65 anni e tre mesi, spetterebbe un assegno sociale di euro 2.381,93 l'anno, ovvero euro 183,22 al mese.

Per richiedere la prestazione e per altri chiarimenti le consigliamo vivamente di rivolgersi al Patronato INAPA presso una delle nostre sedi.



*I nostri soci Anap,
Alvise e Maria,
festeggiano i loro
60 anni di matrimonio.*

*Cari auguri
da tutta
l'Associazione.*



Novità! Box Doccia con SEDUTA INTEGRATA!

140, 150, 160 e 170x70

PRESSO I RIVENDITORI AUTORIZZATI



50%
DETRAZIONE
FISCALE

**Trasforma
la tua
vecchia vasca
in un comodo
box doccia!**

800 11 44 11

- Niente giunture e facile pulizia
- Soluzione comoda e pratica per tutta la famiglia



1. VASCA COMPOSTA DA SEDILE, PORTA E PARATIA MOBILE INCERNIERATA AL SEDILE CHE LA DIVIDE IN 2 PARTI; LA PRIMA PARTE E' DESTINATA AL RIEMPIMENTO, MENTRE L'ALTRA RIMANE VUOTA PER PERMETTERVI DI ENTRARE.



2. UNA VOLTA ENTRATI IN VASCA E' SUFFICIENTE CHIUDERE LA PORTA ED ABBASSARE LA PARATIA VERSO IL SEDILE: L'ACQUA DEFUIRA' RAPIDAMENTE RIEMPIENDO LA VASCA IN UN Istante!



3. ORA LA VASCA E' PIENA SENZA AVER ATTESO 15 MINUTI AL FREDDO E POTETE GODERVI DA SUBITO IL CALORE DI UN BEL BAGNO RILASSANTE! FINITO IL BAGNO LA VASCA SI SVUOTERA' IN POCO PIU' DI 2 MINUTI.

BREVETTATO

BUSCCO Tel. 071-7230840
071-7132251
info@busco.it - www.busco.it

DECADENZA PRESTAZIONI PREVIDENZIALI

Avv. Antonella Vario

Tempi troppo brevi per avviare azioni giudiziarie per prestazioni previdenziali liquidate parzialmente o in modo erroneo.

Nel 2011 il legislatore è intervenuto in maniera incisiva sul regime della decadenza in materia di prestazioni previdenziali liquidate parzialmente, fissando in soli 3 anni il termine entro il quale è possibile attivare il sistema giudiziario, con ricadute negative sul diritto a queste prestazioni.

Il problema è complesso e si presta a varie interpretazioni.

1. Le prestazioni di cui parliamo si riferiscono a:

- prestazioni pensionistiche, compresi i supplementi di pensione, riconosciuti solo in parte (si tratta dei casi in cui l'istituto previdenziale sia in corso in errori di calcolo o in errate interpretazioni della legge o ne abbia disconosciuto una componente);
- pagamento di accessori del credito (cioè gli interessi).

2. I termini della decadenza delle azioni giudiziarie:

- per le fattispecie anzidette, che si sono verificate prima del 6 luglio 2011, vanno avviate inderogabilmente entro 3 anni dalla data di pubblicazione della legge e quindi entro il 6 luglio 2014 (salvo che non era pendente, alla data del 6 luglio 2011, un giudizio in merito poiché la Corte Costituzionale ha dichiarato incostituzionale la valenza della decadenza anche in questo caso come, viceversa, previsto dalla legge);
- per le fattispecie che si siano verificate dopo il 6 luglio 2011 devono essere avviate entro 3 anni dalla data del loro verificarsi.

3. I problemi aperti:

- nella decadenza triennale non sembra, a nostro avviso, debbano essere ricompresi tutti quei casi in cui il parziale riconoscimento non sia dovuto a errori di calcolo o errata interpretazione di norme, ma siano da ricondurre ad altre cause per le quali è possibile provvedere con ricostituzioni documentali attivabili con nuova specifica domanda (ricostituzioni per servizio militare non già accreditato, per contributi pregressi non presenti in posizioni assicurative, ecc.). Tuttavia, su questo aspetto l'Inps non si è pronunciato ed è quindi necessario attenersi alla massima prudenza;
- sempre a nostro avviso, nei casi di richiesta di ricalcolo dopo il termine fissato dalla legge (ricordiamo 3 anni), dovrebbe comportare la riliquidazione della pensione per il periodo successivo al maturarsi del termine anzidetto (ad esempio, una pensione liquidata con decorrenza luglio 2011, per la quale non sia stato presentato ricorso giudiziario entro giugno 2014, dovrebbe poter essere riliquidata con effetto sui ratei a partire da luglio 2014 in avanti). Pertanto, su questa interpretazione sembra si stia affermando una linea giurisprudenziale che va in senso nettamente contrario;
- è bene ricordare che stiamo parlando di azioni giudiziarie che, in generale, vengono attivate dopo che, avverso alla liquidazione di una prestazione che si ritiene errata, si è esperita la fase di contenzioso amministrativo.

Alla luce di quanto sopra, si invitano i Gruppi provinciali a informare i propri soci su questo specifico tema, invitando tutti coloro che si trovano in una delle situazioni previste e sopra richiamate a recarsi immediatamente al patronato Inapa (che ha già inviato una propria circolare ai propri uffici e ai propri avvocati indicando, tra l'altro, le modalità da seguire) per attivarsi a tutela dei propri diritti.



Da parte di questa Associazione, invece, non mancheremo, direttamente o tramite il Cupla, di intervenire sia nei confronti dell'Inps, per avere un confronto sui vari aspetti della questione, sia nei confronti del ministero del Lavoro, per sensibilizzarlo sull'iniquità della norma, che si presta, tra l'altro, a critiche circa la legittimità costituzionale e la non corrispondenza alle norme per la Convenzione internazionale per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali relative al giusto processo, al fine di ottenere una revisione della normativa. A disposizione per ogni chiarimento, si inviano cordiali saluti.

IL SEGRETARIO NAZIONALE

Fabio Menicacci

IL PRESIDENTE NAZIONALE

Giampaolo Palazzi

UNA BATTELLATA INSIEME SUL LAGO DI COMO

SI SONO FESTEGGIATI LUNEDÌ 26 MAGGIO
I 40 ANNI DI ANAP LOMBARDIA
CON UNA BATTELLATA SUL LAGO DI COMO
NEL CORSO DELLA FESTA DEI SENATORI



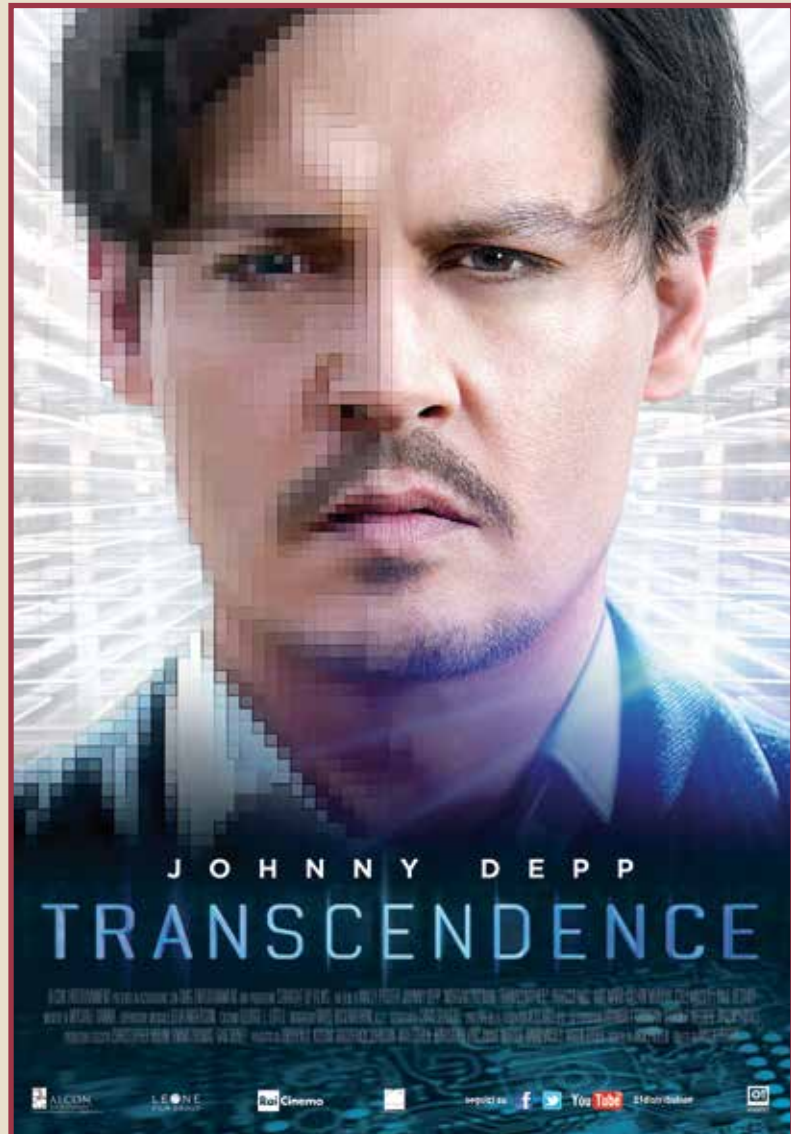
Transcendence

Il film tratta un argomento originale: che cosa potrebbe succedere se una intelligenza artificiale avesse in sé una “coscienza”, oppure si affidasse ad una “coscienza” umana già esistente? Tema interessante di una certa attualità rispetto agli scenari futuri che si potrebbero aprire.

Tale quesito viene affrontato nel film attraverso il protagonista, Will Caster, giovane scienziato che formula teorie circa lo sviluppo di una intelligenza artificiale collettiva e che illustra possibili scenari futuri.

Transcendence racconta la storia di Will che, con la sua fedele e innamorata compagna Evelyn, si propone di realizzare i loro sogni: Evelyn ha l'obiettivo di creare un mondo impegnato nella salvaguardia della natura e Will di realizzare una macchina senziente in grado di ospitare una non meglio precisata “coscienza”. A tali progetti si oppone un gruppo di terroristi: i due protagonisti attraversano una serie di peripezie finché, per scongiurare il rischio della catastrofe umanitaria, si sacrificano ma non smettono di amarsi, anche se in un modo nuovo. Dal racconto filmico, suddivisibile in quattro parti, scaturisce l'idea centrale del regista.

È possibile pensare di immettere nel dibattito odierno un diverso concetto di trascendenza, approfondendo l'immagine di Dio che l'uomo ne ha dato nella storia. La filosofia, l'etica, la religione, la morale, la robotica, l'eugenetica, la tecnologia e la scienza in generale, saranno condizionate dalle innovazioni tecnologiche che incideranno sul nostro futuro: futuro che ha un senso se le innovazioni legate all'intelligenza artificiale non perdono di vista le caratteristiche proprie dell'umanità: sentimenti, emozioni, amore, altruismo,



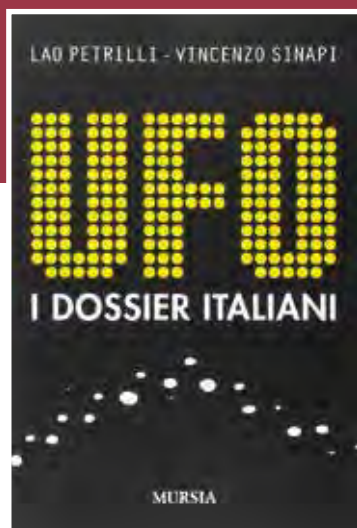
felicità, libertà, indipendenza, anche se la stessa umanità continuerà ad avere in sé quegli elementi negativi che contribuiscono a rendere peggiore il mondo. Difficilmente sarà possibile costruire una macchina artificiale che sappia modificare in positivo gli aspetti negativi dell'umanità.

Il film ha una bella fotografia, una musica avvincente, è strutturato in modo da spettacolarizzare la storia al fine di fare cassetta.

Mi pare che tutto ciò vada a discapito dell'approfondimento dei contenuti sull'intelligenza artificiale e su un suo eventuale sviluppo futuro. Quindi, il film è a pseudo-tematica, anche se intrigante e interessante.

Chi desidera avere la recensione completa del film, che giustifica la formulazione dell'idea centrale, può richiederla a info@mabq.com

UFO - I dossier italiani



Lao Petrilli
Vincenzo Sinapi
UFO
I dossier italiani
Mursia Editore 2014
pp. 338

Proviene dagli archivi riservati dell'Aeronautica il materiale che i giornalisti Vincenzo Sinapi e Lao Petrilli hanno raccolto e inserito nel volume *Ufo. I dossier italiani* (pp. 338, 18 euro) pubblicato dall'editrice milanese Mursia.

I faldoni "declassificati" custoditi nel reparto generale sicurezza dell'Arma azzurra rivelano che negli ultimi quattro anni l'Aeronautica Militare Italiana ha registrato 56 avvistamenti di oggetti volanti non identificati, ma dopo il boom del 2010 (22 casi) c'è stato un progressivo calo nel 2011 (17), nel 2012 (10) e nel 2013 (7).

All'interno della pubblicazione sono confluiti gli avvistamenti di testimoni che hanno denunciato il fatto ai carabinieri e accettato di compilare un modulo molto dettagliato.

Come Ovni, Oggetto volante non identificato, vengono classificati gli oggetti misteriosi che, al termine di tutte le verifiche, non risultavano collegabili ad aerei, palloni-sonda o fenomeni noti.

Oltre agli avvistamenti ufficiali, negli archivi dell'Aeronautica finiscono pure avvistamenti così strani da non finire nelle statistiche ufficiali, come quello di un alieno in carne e ossa, come si legge in un rapporto dei carabinieri della Compagnia di Sacile, in provincia di Pordenone. Il libro, scritto da un punto di vista "giornalistico" e non "ufologico", ha suscitato clamore mediatico e persino una recentissima interrogazione parlamentare.

Il suo ex fidanzato l'ha fatta sfregiare con l'acido nell'aprile dell'anno scorso. Ma Lucia Annibali, avvocato di Urbino, non si è arresa, e ha raccontato la sua storia in un libro, *lo ci sono*.

La mia storia di non amore, scritto a quattro mani con Giusy Fasano ed edito da Rizzoli. Nonostante l'episodio di violenza le abbia mutato il volto e la vita, Lucia ha saputo andare avanti e lancia un messaggio forte a tutte le donne vittime di violenza: «Questa esperienza così tragica e drammatica è stata anche una grande riscoperta per me stessa. Ero in attesa che la mia vita diventasse qualcosa di più, ora lo è. E mi sento molto più bella adesso». Nel volume autobiografico Lucia racconta la sua disavventura, ma soprattutto il suo percorso di rinascita come donna che ha scelto di non piegarsi al dolore e alla paura.

Dopo molte operazioni e tanto dolore, oggi per Lucia il suo nuovo viso è parte di sé: «Posso solo ringraziarlo e volergli bene.

Mi sono sudata ogni piccolissimo passo avanti per vederlo migliorare e oggi mi sento bella della mia dignità e del mio orgoglio. La mia faccia è il frutto della mia fatica e della mia tenacia e anche il risultato dell'affetto che mi hanno dato tantissime persone sconosciute fino a quella sera di aprile. E la vera bellezza - spiega Lucia che prima dell'incidente era bella ma ora, forte di aver vinto la sua scommessa, è bellissima - è stare in pace con se stessi».

lo ci sono La mia storia di non amore



Lucia Annibali
Giusy Fasano
lo ci sono.
La mia storia di non amore
Rizzoli 2014
pp. 272



ROMA

Warhol raccontato dall'amico Peter Brant a Palazzo Cipolla

Quella su Andy Warhol non è una mostra qualsiasi. L'esposizione sul padre della Pop Art americana, ospitata a Roma all'interno del Palazzo Cipolla, è raccontata da Peter Brant, amico che con Warhol ha condiviso gli anni artisticamente e culturalmente più vivaci della New York degli anni '60 e '70. La mostra presenta oltre 150 opere, tele, fotografie, sculture che raccontano una storia intensa e uno scambio culturale unico fra il giovane collezionista e l'artista.

Dai primi disegni alle Ultime Cene, passando attraverso le opere più iconiche come le Electric Chairs, il grande ritratto di Mao, i fiori e uno dei più famosi capolavori di Warhol, Blue Shot Marilyn, il ritratto della famosa attrice americana con in mezzo agli occhi il segno restaurato di un dei colpi di pistola esplosi da un'amica dell'artista nel 1964. Attraverso capolavori e opere altrettanto sorprendenti ma meno conosciute, come una serie di polaroid mai viste prima in Europa, la mostra della Brant Foundation non racconta semplicemente il Warhol star del mondo dell'arte e del mercato ma anche il Warhol intimo, l'amico, l'uomo. Visitabile fino al 28 settembre 2014.

Per info:

www.warholroma.it

CASERTA

La Reggia apre le porte ai capolavori "segreti" di Vanvitelli

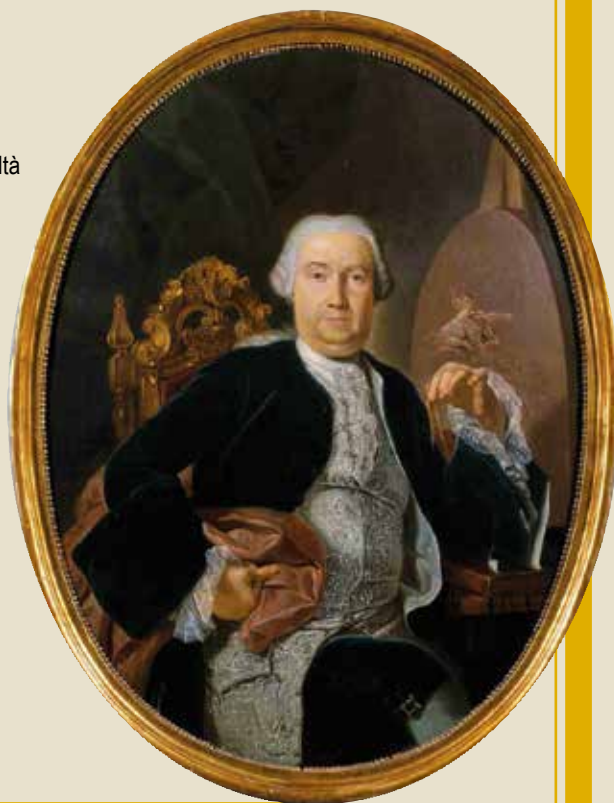
Noto per aver progettato la Reggia di Caserta, Luigi Vanvitelli è stato in realtà anche pittore e autore di opere di arte decorativa.

Per scoprire nuove sfaccettature dell'artista, negli appartamenti storici del Palazzo Reale di Caserta è stata allestita la mostra "Vanvitelli segreto.

I suoi pittori da Conca a Giaquinto - la Cathedra Petri". Tra i capolavori esposti, il Trono di San Pietro, imponente manufatto tardo-barocco in marmo di Carrara a metà strada tra scultura e arte decorativa, ideato per la basilica di San Pietro a Roma. Nell'ambito della pittura viene mostrato per la prima volta il ritratto di Gaspar van Wittel, il vedutista olandese padre di Luigi Vanvitelli. Esposti anche alcuni dipinti di suoi collaboratori: Sebastiano Conca, che fu chiamato da Vanvitelli a Napoli per importanti commissioni, e Corrado Giaquinto, uno dei massimi pittori del rococò. Alcune delle opere si offrono per la prima volta al pubblico italiano, come il ritratto di Clemente XIII di Mengs e quello del principe Guglielmo Ruffo di Francesco De Mura. Visitabile fino al 31 ottobre.

Per info:

www.reggiadicaserta.beniculturali.it





GIORDANO

SPECIALE BENVENUTO

12 vini + 6 specialità alimentari **a soli € 39,90**

vedi i costi di invio sul Buono d'Ordine

- 1 Barbera d'Asti d.o.c.g. 2012 "Piemonte Collection"** - rosso secco
- 1 Eventus Rosso** - secco
- 1 Vei Cavour "Etichetta Oro"** rosso invecchiato
- 1 Vermentino d.o.c. 2012 "Sardegna Collection"** - bianco secco
- 1 Bonarda d.o.c. 2012 Oltrepò Pavese "Etichetta Oro"** - rosso secco vivace
- 1 Rosso della Terra** secco invecchiato della tradizione
- 1 Cabernet 2012** - rosso secco
- 1 Chardonnay Salento 2013 "Prestigio Etichetta Oro"** - bianco secco
- 1 Merlot Malbec del Tarantino 2013** rosso secco
- 1 Sangiovese 2013 "Apuliae Collection"** - rosso secco
- 1 Nero d'Avola 2012 "Terre Siciliane"** rosso secco
- 1 Grecanico Pinot Grigio 2013 "Terre Siciliane"** - bianco secco
- 1 Crema di Carciofi** (140 g)
- 1 Fusilli Tricolore al Pomodoro e Basilico** (250 g)
- 1 Sugo Mediterraneo alle Olive** (180 g)
- 1 Aceto Balsamico di Modena i.g.p.** (25 cl)
- 1 Risotto al Tartufo** (175 g)
- 1 Cantucci Toscani** (200 g)



Tutte le bottiglie di vino sono da 75 cl.

In caso di esaurimento di un prodotto Giordano lo sostituirà con un prodotto dalle caratteristiche uguali o superiori.

In più GRATIS

lo stile mediterraneo del "Set Provenza" in fine porcellana decorata!

3 pirofile in porcellana, termoresistenti, dipinte a mano e racchiuse in deliziosi cestini di vimini intrecciato.

Potrà utilizzarle sia nel forno tradizionale che in quello a microonde presentandole direttamente in tavola appoggiate nei loro cestini. Le pirofile si possono lavare in lavastoviglie.



I cestini non sono idonei al contatto diretto con gli alimenti

PER ORDINI VELOCI

www.grantavola.giordanovini.it

CHIAMI IL NUMERO **199-11.22.33** (citando il codice 6549)

Per chiamate da rete fissa, il costo massimo della chiamata è di € 0,1449 al minuto.

Per chiamate da rete mobile, il costo massimo è di € 0,4880 al minuto, con uno scatto alla risposta di € 0,1575.

oppure spedisca il buono d'ordine compilato in ogni sua parte per fax al numero **199-12.10.10**

DIMENSIONI:

Pirofila grande 28,7 x 19,8 x 4h cm

Pirofila media 23,6 x 15,8 x 3,7h cm

Pirofila piccola 18,3 x 11,7 x 4h cm

BUONO D'ORDINE RISERVATO AI NUOVI CLIENTI

6549

INVIARE PER POSTA IN BUSTA CHIUSA A: GIORDANO - VALLETALLORIA - 12055 DIANO D'ALBA - CN

OFFERTA VALIDA FINO AL 30/06/2014

Sì, desidero ricevere direttamente a casa mia, N. _____ Confezioni "Gran Tavola" (cod. 45525) ciascuna con **12 bottiglie (75 cl.) di vini + 6 specialità alimentari** in **OFFERTA BENVENUTO a soli 39,90 euro** per confezione più il contributo fisso alle spese di spedizione. **IN PIU' RICEVERO' GRATIS** con ogni confezione ordinata il **SET PROVENZA. Non invio denaro e non pagherò nulla alla consegna. Ho 30 giorni di tempo dal ricevimento della merce per pagare.** Pagherò l'importo dovuto (più 14,50 euro + IVA come contributo fisso alle spese di spedizione qualunque sia il numero di confezioni da me ordinate). Considerata l'eccezionalità dell'offerta, ogni ordine potrà contenere al massimo 2 confezioni. Gli ordini ed eventuali quantità aggiuntive saranno subordinati all'accettazione della casa.

Modalità di pagamento:

- entro 30 giorni dal ricevimento, con **Bollettino Postale** allegato al pacco;
- con la **Carta di Credito:**
 - CartaSI Diners Visa (eccetto Visa Electron)
 - American Express MasterCard/Targa Aura

Numero Carta

Scadenza

Cognome e Nome

Via n°

Città CAP Prov.

Tel./Cell..... E-mail

Firma Data dell'ordine

Lei è già Cliente Giordano? Sì No

Informativa ai sensi dell'art. 13, d. lgs 196/2003. I Suoi dati saranno trattati, con modalità anche elettroniche, da Giordano Vini Spa - titolare del trattamento - Via Guido Cane 47 bis/50, 12055 Valle Talloria di Diano d'Alba (CN) - per l'evasione dell'ordine e per attività a ciò connesse. Nome, cognome, indirizzo e numero di telefono sono necessari per i predetti fini; il mancato conferimento dei restanti dati non pregiudica il Suo diritto ad ottenere quanto richiesto. Ai sensi dell'art. 58, comma 2, d. lgs 206/2005 (Codice del Consumo), Giordano Vini Spa potrà trattare i Suoi dati per l'invio di proposte di ordine di propri prodotti e servizi al Suo recapito postale, fatto salvo il Suo diritto di opposizione che potrà esercitare nei modi descritti nel seguito. Gli incaricati del trattamento sono gli addetti al servizio clienti, ai servizi di marketing, all'amministrazione e ai sistemi informativi. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003 potrà esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare, cancellare i Suoi dati od opporsi al loro trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario e vendita diretta, rivolgendosi al titolare all'indirizzo sopra indicato o inviando un e-mail a privacy@giordanovini.it. Allo stesso modo è possibile richiedere l'elenco completo ed aggiornato dei responsabili del trattamento.

Diritto di recesso. (d.lgs. 206/5, art. 50 e seg.) Se i prodotti non saranno di suo gradimento potrà esercitare il diritto di recesso - senza dovere nulla - inviando entro 30 giorni dalla consegna una comunicazione a mezzo lettera raccomandata A/R a Giordano Vini - Servizio Clienti, Valle Talloria, 12055 Diano d'Alba (CN). Giordano provvederà gratuitamente al ritiro della merce. Per maggiori informazioni può contattare il Servizio Clienti al numero 199 11 22 33 oppure inviare una e-mail a: dirittorecesso@giordanovini.it

Giordano Vini S.p.A. - 12055 Valle Talloria di Diano d'Alba (CN) - Tribunale di Alba - C.F., P. IVA e N. Iscrizione Registro Imprese 04642870960 - C.C.P. n. 10429124

La vendita di vini e alcolici è riservata ai maggiori di 18 anni

GLI ARTICOLI
DELLA RUBRICA
benessere
PUOI RITROVARLI
SU www.anap.it



Vincenzo Marigliano

Direttore del Dipartimento di Scienze cardiovascolari, respiratorie, nefrologiche e geriatriche dell'Università "La Sapienza" di Roma
vincenzo.marigliano@uniroma1.it

DEMENZA DA ALZHEIMER: LA PREVENZIONE INIZIA A TAVOLA



Secondo le stime dell'Alzheimer's Disease International, la federazione mondiale delle associazioni che si occupano di Alzheimer, le persone affette da demenza nell'anno 2010 erano, nel mondo, 36 milioni. A causa del globale aumento della popolazione, nonché del miglioramento dell'aspettativa di vita media, questa cifra è inesorabilmente destinata ad aumentare a 66 milioni nel 2030 e a 115 milioni nel 2050. Per quanto riguarda l'Italia, le persone affette da demenza sono oltre 1 milione, e i nuovi casi circa 150 mila ogni anno. Per ogni persona ammalata, i costi sanitari e indotti sono compresi tra 15 mila e 50 mila euro l'anno, sostenuti in parte dal sistema socio-sanitario e in parte dalle famiglie. In attesa che la ricerca riesca a mettere a punto un trattamento realmente efficace, l'unica arma a nostra disposizione è costituita dalla prevenzione. Dai dati ad oggi disponibili emerge come le abitudini dietetiche e l'esercizio possano

ridurre il rischio di demenza di almeno il 50 per cento. In generale, esistono ormai molte evidenze che mettono in relazione le patologie cardiovascolari e le demenze. Sebbene molti degli aspetti alla base di questo affascinante rapporto restino sconosciuti, la forza dei dati in letteratura permette alla comunità scientifica di affermare con forza che "Ciò che fa bene al cuore fa bene anche al cervello!". In occasione dell'*International conference on nutrition and brain*, che si è svolta a Washington il 19 e 20 luglio dello scorso anno, i relatori hanno presentato sette principi dietetici, che consigliamo fortemente di seguire al fine di proteggere il cervello dalla demenza e vivere al meglio la terza età. Mentre, infatti, i tassi della malattia di Alzheimer e i relativi costi sanitari continuano a crescere, semplici modificazioni delle abitudini dietetiche e dello stile di vita possono aiutare a prevenire lo sviluppo dei problemi cognitivi.

Le sette regole d'oro

Traduzione a cura della dottoressa Luciana Baroni

1. **Riducete al minimo l'assunzione di grassi saturi e trans.** I grassi saturi sono contenuti principalmente nei latticini, nelle carni, e in alcuni oli, come quello di cocco e di palma. I grassi trans si trovano in molti prodotti dolci industriali e cibi fritti e sono elencati nell'etichetta nutrizionale anche con la dicitura "grassi parzialmente idrogenati".
2. **Verdura, legumi di ogni tipo (fagioli, piselli, lenticchie), frutta e cereali integrali devono rappresentare i cibi fondamentali della dieta.**
3. **Trenta grammi al giorno di frutta secca** o una piccola manciata di semi oleaginosi forniscono una fonte salutare di vitamina E.
4. **Una fonte affidabile di vitamina B12**, come i cibi fortificati o un integratore, in grado di fornire almeno la dose giornaliera raccomandata di questa vitamina (2,4 microgrammi al giorno per gli adulti) deve essere inclusa regolarmente nella tua dieta quotidiana.
5. **Se decidete di utilizzare un preparato**, scegli una marca che non contenga ferro e rame e **assumete integratori di ferro** solamente se prescritti da un medico.
6. **Anche se il ruolo dell'alluminio** nella demenza di Alzheimer rimane controverso, **è prudente evitare** l'uso di pentole, antiacidi, lievito e altri prodotti che possano introdurlo nella dieta.
7. **Praticate regolarmente l'attività fisica aerobica**, almeno 40 minuti di camminata a passo veloce per tre volte alla settimana.

Un trattamento efficace della demenza di Alzheimer non è ancora disponibile. Tuttavia, l'evidenza suggerisce che, con una dieta sana e regolare esercizio fisico, molti casi di malattia potrebbero essere prevenuti. È quanto sostiene Neal D. Barnard nell'introduzione del suo libro "Supercibi per la mente. Un programma alimentare per proteggere il cervello e rafforzare la memoria" (Sonda Edizioni, 2013):

«La nutrizione è un tema controverso. C'è chi preferisce aspettare prima di consigliare modificazioni dietetiche, sostenendo la necessità di ulteriori studi prima di poter prendere posizioni conclusive. Altri, me compreso, ritengono che l'attesa sia un lusso che non possiamo permetterci.

Se stai programmando la tua cena di stasera, sei a un bivio pericoloso, e per scegliere devi basarti sulle migliori informazioni a tua disposizione».



LA TELEMEDICINA

Con la telesalute a spostarsi sono le informazioni mediche e non le persone. Così migliora la qualità della vita



Roberto Mazzanti

Direttore del portale salute ANAP
Responsabile dell'Area laserterapia e laserchirurgia
robertomazzanti@medicinaweb.it

La telemedicina è l'insieme di tecniche mediche e informatiche che permettono di effettuare prestazioni sanitarie quando il medico e il paziente (o due medici) non si trovano nello stesso luogo fisico. Ciò permette la cura di un paziente a distanza o il monitoraggio delle sue funzioni vitali, oppure, tramite la trasmissione di dati appropriati, la possibilità per un medico di chiedere un parere ai colleghi relativamente a un caso clinico. Quest'ultima applicazione, che viene definita "second opinion", è una delle più utilizzate in telemedicina. La classificazione delle attività che possono essere svolte in telemedicina deriva dal settore medico nel quale tale attività vengono applicate. La teleradiologia è la branca della telemedicina che si occupa della trasmissione di immagini diagnostiche (TAC, RM, RX, ecc.) a distanza. La telepatologia si occupa della trasmissione di immagini macroscopiche o microscopiche a distanza a scopo diagnostico o educativo. La teledermatologia permette la visione a distanza di immagini della cute dirette o analizzate mediante videodermatoscopia digitale. Il telemonitoraggio permette la valutazione a distanza di funzioni vitali captate da appositi sensori (devices): la telechirurgia, la visualizzazione a distanza di un intervento chirurgico e, in un futuro prossimo, l'esecuzione routinaria di interventi a distanza tramite tecnologie robotiche. Una delle prime esperienze di Telemedicina in Italia risale al 1976, con la trasmissione di un elettrocardiogramma tramite linea telefonica. Negli anni 80 la SIP (l'attuale Telecom), istituì un vero e proprio servizio di telecardiologia. Un osservatorio nazionale facente capo al Ministero della Salute si occupa attualmente di individuare le corrette linee guida per l'utilizzo della Telemedicina.

È comprensibile come l'allungamento delle prospettive di vita in tutta l'Unione Europea abbia acceso i riflettori su questo settore della medicina. Infatti, l'Organizzazione Mondiale della Sanità prevede che nel 2020 più del 25% della popolazione europea necessiterà di assistenza continuativa. In Europa si stima che il numero di persone ultraottantenni crescerà dai 21,4 milioni del 2000 sino a 35 milioni nel 2025. La possibilità di poter monitorare a domicilio o in strutture extra-ospedaliere i principali parametri legati alla salute (pressione sanguigna, funzionalità cardiaca, valori glicemici, stato dell'ossigenazione ecc.) facendo affluire i dati ad apposite strutture di refertazione e monitoraggio, abbasserebbe enormemente i costi del sistema sanitario e, contemporaneamente, offrirebbe un prezioso aiuto per la prevenzione e la cura delle malattie più diffuse legate all'invecchiamento. L'Università Politecnica delle Marche è oggi protagonista in Italia e in Europa di questi nuovi approcci sanitari. Il Dipartimento di Ingegneria Industriale e Scienze Matematiche ha, infatti, ottenuto un importante finanziamento da parte del Ministero della Ricerca per il bando Smart Cities, settore Health. Nell'ambito di questo progetto, in collaborazione con più di 30 partner industriali e accademici italiani (tra cui Telecom, Fondazione Don Gnocchi, Università "La Sapienza", Università di Genova, CNR, ecc.) si svilupperanno apposite reti di sensori e device specificatamente progettati per interagire con la persona in ambito domestico e fornire dati e servizi utilizzando la rete e il cloud. Si realizzeranno, quindi, servizi per la diagnostica cardiaca, la riabilitazione e il monitoraggio remoto di patologie croniche quali il diabete.

SANI PER SCELTA

Alimentazione e attività motoria giornaliera.
Sono queste le regole da seguire
per stare in forma e custodire la salute del cuore
e l'intero sistema cardio-circolatorio

LA MIGLIOR DIETA? MANGIARE IN SALUTE

Per prima cosa è importante il controllo della glicemia dopo pranzo, che condiziona la secrezione dell'insulina, ormone responsabile dell'accumulo di grasso corporeo e della sensazione di continua fame. Il brusco aumento della glicemia dopo il pasto viene definito picco glicemico e per controllarlo occorre adottare due scelte alimentari:

- **Controllare le dosi dei carboidrati in ogni pasto. Non vanno eliminati, ma limitati gli alimenti che ne sono ricchi.**
- **Consumare verdure crude e cotte di stagione, in grado di governare l'assorbimento intestinale del glucosio ed evitare elevati picchi glicemici e insulinemici.**

Se i pasti giornalieri devono essere cinque, (colazione, spuntino al mattino, pranzo, merenda e cena) è bene consumare la frutta negli spuntini della mattina e del pomeriggio e non alla fine del pasto. Occorre mangiare ogni tre ore, come fanno i bambini piccoli, per mantenere costante il valore della glicemia durante la giornata alimentare ed evitare bruschi rialzi glicemici dopo i pasti. Bisogna fare inoltre molta attenzione ai condimenti di origine vegetale e animale e bere acqua a volontà, a tavola e fuori pasto.

RESPIRARE BENE PER DIMAGRIRE MEGLIO

Per bruciare un solo grammo di grasso corporeo occorrono due litri di ossigeno, quindi saper respirare è essenziale. Potete provare a fare ginnastica respiratoria: ispirare profondamente, trattenere il respiro per alcuni secondi e poi espirare. Dopo alcuni esercizi avrete le vertigini, segno che un maggiore volume di ossigeno è arrivato al cervello e al cuore. Accanto al movimento aerobico, occorre recuperare e mantenere la massa magra muscolare mediante esercizi di resistenza su braccia, tronco, addome e gambe. Il recupero di nuova massa muscolare permette la formazione di "forni" che bruciano il grasso all'interno del corpo. La mano che porta il cibo dal piatto alla bocca condiziona la salute e la durata della nostra vita ed è mossa soprattutto dalle emozioni, dallo stato psichico e affettivo personale. Per questo il cibo è la migliore medicina naturale per stare in salute e vivere a lungo.



Pierluigi Rossi

Medico specialista
in Scienza della alimentazione
e medicina preventiva
pierluigirossi@tiscali.it





Letizia Cingolani

Psicologa e Psicoterapeuta
letizia.cingolani@libero.it

ALZHEIMER

È fondamentale sostenere l'intera famiglia

Sono purtroppo in aumento i casi di Alzheimer, malattia a carattere degenerativo che colpisce il sistema nervoso centrale.

Il sintomo per eccellenza è la perdita della memoria, non sporadica e transitoria, bensì frequente e associata ad un senso di confusione mentale. La malattia, oltre che diminuire la capacità di giudizio e di pensiero astratto, comporta un

disorientamento nello spazio e nel tempo. Frequenti sono poi i cambiamenti d'umore, repentini e senza ragione apparente, e i cambiamenti nella personalità, per cui persone normalmente dinamiche e positive possono diventare improvvisamente depresse e aggressive. Queste circostanze ingenerano frustrazione e vergogna non solo in chi ne soffre, ma anche nei loro familiari. Oltre che con questi sentimenti, la famiglia deve fare poi i conti con la gestione pratica dei malati. Infatti, più la malattia avanza e più un malato di Alzheimer non potrà essere lasciato solo per la quasi totalità delle cose, dall'uscire al farsi la barba.

La malattia è terribile perché stravolge la persona cara e limita la vita della famiglia, tanto da diventare una sorta di perno sul quale inizia a strutturarsi tutta la vita familiare. Solitamente si rimane scioccati di fronte a una diagnosi di Alzheimer, poi sia il malato che la famiglia tendono a negare di trovarsi di fronte a una malattia che potrà solo peggiorare. È importante che la famiglia si senta sostenuta fin da questa fase, anche per effettuare una diagnosi precoce per rallentare il decorso della malattia. Avviene poi che, a malattia conclamata, la libertà della famiglia si riduca drasticamente, fino quasi a scomparire, in favore dell'assistenza del malato che, d'altro canto, coi suoi comportamenti spesso litigiosi e aggressivi mette ancora più a dura prova l'equilibrio familiare. Si deve così ricorrere a un aiuto esterno, come una badante, o al ricovero in strutture sanitarie. Anche quando non si voglia ricorrere al trasferimento in strutture, esistono forme di assistenza domiciliare nate con l'intento di supportare la famiglia in questo difficile percorso. Altro punto fondamentale è instaurare una rete di ascolto e di supporto fra famiglie che vivono lo stesso dramma, perché è fondamentale non sentirsi soli.

Da ultimo, non bisogna mai dimenticare che quando si parla di Alzheimer si parla di lutto: è essenziale fare i conti col fatto che la persona amata presto non ci sarà più, anche se fisicamente c'è ancora.

È necessario aprire uno spazio di dialogo e di ascolto all'interno della famiglia sui sentimenti e i nuovi bisogni di ogni componente della famiglia, oltre che del malato. Anche qui, come sempre, occorre prendersi cura di sé per potersi prendere cura degli altri.

Gentile dottoressa, mi chiamo Maria, ho 46 anni e due figli di 15 e 13 anni. Con mio grande stupore ho scoperto sotto Natale di essere incinta e questa notizia mi ha dapprima gettato nel panico, poi ho sentito dentro di me una dolcezza infinita, ancora di più di quando ho atteso i miei primi figli. Non ho pensato neanche per un secondo di abortire mentre mia madre, proprio mia madre, mi ha chiesto se ero sicura di tenere questo bambino, giustificando la sua domanda col fatto la mia famiglia si trova in una difficile situazione economica. La sua domanda mi ha ferito e offeso. Ha offeso anche la creature che sento dentro di me. Da allora non mi sento più di parlarle. Leggendo il suo articolo sul perdono ho pensato che mi farebbe bene perdonarla ma non ci riesco. Cosa posso fare?

Cara Maria, purtroppo la mentalità abortista si è insinuata talmente tanto nella nostra cultura che in questo caso proprio sua madre, come lei giustamente sottolinea con sgomento, le propone questa come alternativa. Ormai la politica si occupa quasi esclusivamente di gestione delle risorse e la questione aborto sembra definitivamente conclusa come giusta perché legale. Da terapeuta vedo da vicino cosa succede a tutte quelle madri che decidono, più o meno consapevolmente e in preda al panico, di sopprimere i loro figli: insonnia, attacchi di panico, depressioni. Perché di figli si tratta e non, come dicono alcuni per rendere la faccenda più facile, di un insieme di cellule.

Capisco il suo dolore per il fatto che questa proposta venga da sua madre. Da colei che in primis dovrebbe sostenerla in questo momento così delicato. Che dirle? Il perdono fa sempre bene a chi lo regala, anche se non può essere un qualcosa che ci si impone.

Prima deve sbollire la rabbia. Magari quando vedrà il suo piccolino/a negli occhi, potrà trovare la forza di perdonare chi, come sua madre, non è ancora consapevole di tutta la bellezza della vita, al di là della fatica che comporta.

La abbraccio e dò il mio benvenuto alla sua creatura.

OCCHIO AL COLLIRIO

Consigli utili per una corretta applicazione

I colliri sono farmaci o preparazioni naturali da somministrare nell'occhio sotto forma di gocce. A seconda della loro funzione si distinguono in antisettici, analgesici, cortisonici, antibiotici, midriatici, miotici, vasocostrittivi, vasodilatatori. Alcuni servono per curare patologie oftalmiche, altri invece a mitigare disturbi oculari di natura non patologica, come arrossamenti, irritazione e secchezza.

1. Preparare il collirio, controllando che il farmaco sia quello prescritto, e agitare brevemente il flacone prima della somministrazione;
2. Lavarsi le mani e pulire accuratamente l'occhio con acqua per rimuovere eventuali secrezioni;
3. Mettersi seduti, alzare il mento, guardare verso l'alto, tenere il beccuccio del flacone a una distanza minima di 5 cm dalla ciglia per evitare il contatto che potrebbe veicolare germi dannosi per l'occhio;
4. Instillare ciascuna goccia nella parte inferiore e nell'angolo esterno del sacco congiuntivale dopo aver tirato leggermente verso il basso la pelle sotto l'occhio, appena sopra lo zigomo. È più efficace mettere le gocce nell'angolo esterno (di solito sono installate nell'angolo interno) perché l'eliminazione del farmaco sia rallentata.
5. Prestare attenzione affinché il contagocce e le dita non tocchino l'occhio o la zona circostante;
6. Chiudere l'occhio per qualche

Se il collirio è prescritto per un solo occhio non ha senso metterlo anche nell'altro a scopo preventivo.

Il collirio deve essere prescritto dal medico o consigliato dal farmacista: meglio non seguire consigli dati da altri, anche se convinti di avere avuto lo stesso problema. Per rendere più sicura la somministrazione e più efficace l'azione del medicinale è importante:

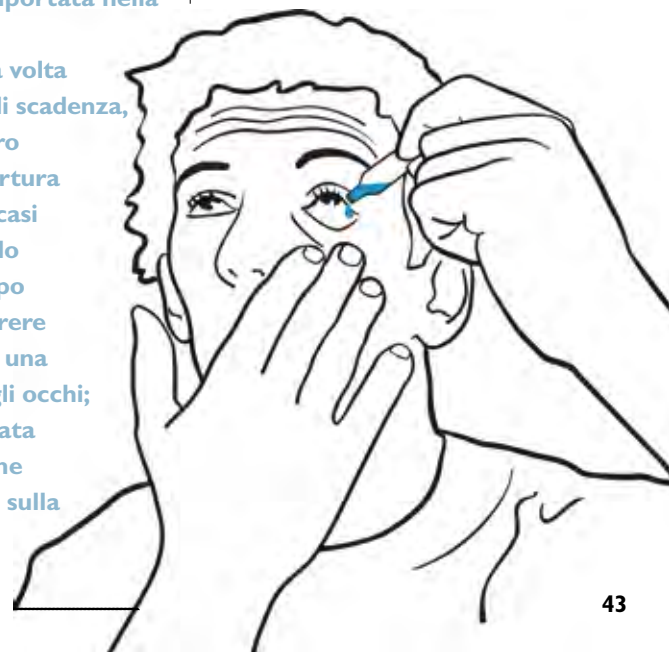
- secondo dopo l'instillazione, esercitando con un dito una lieve pressione all'angolo interno per chiudere il canale lacrimale e rallentare il passaggio del medicinale verso il naso;
7. Aspettare cinque minuti tra una instillazione e l'altra, se non sono stati prescritti colliri diversi in successione;
8. Richiudere bene il flaconcino dopo la somministrazione e conservarlo in un luogo fresco e al buio (salvo diversa indicazione riportata nella stessa confezione);
9. Gettare il collirio una volta oltrepassata la data di scadenza, in genere circa quattro settimane dopo l'apertura del flacone, in alcuni casi quindici giorni. Usando il collirio dopo il tempo consentito si può correre il rischio di contrarre una ulteriore infezione agli occhi;
10. Scrivere sempre la data di apertura del flacone sull'etichetta oppure sulla sua scatola.



Lina Baroni

Infermiera

lina.baroni@virgilio.it



FRUTTA: ALLEATA PER L'ESTATE



INVIARE LE TUE RICETTE A
segreteria@mabq.com
LE MIGLIORI VERRANNO PUBBLICATE
NEI PROSSIMI NUMERI DI "PERSONE E SOCIETÀ"

In estate la frutta diventa il miglior alleato della nostra tavola. L'Italia è il maggior produttore di frutta delle Comunità europee con una quota del 30% e, grazie alle diverse zone climatiche del nostro Paese, con una vasta gamma di frutti per un totale annuo di oltre 10 milioni di tonnellate e nel nostro Paese il numero dei prodotti tipici tradizionali con una propria identità cresce ogni giorno di più.

Al momento sono presenti in Italia oltre 180 prodotti registrati con una Denominazione di Origine Protetta (DOP) e una Indicazione Geografica Protetta (IGP) e nella Unione europea circa un quinto dei prodotti registrati sono italiani.

La maggior parte, il 32%, dei prodotti italiani protetti ha a che fare con frutta e verdura. Il Nord del Paese, grazie alla costituzione in gran parte montuosa del territorio, è ideale per la coltura degli alberi da frutta: oltre alle famose mele della Valle d'Aosta e del Trentino-Alto Adige si affiancano le ricche produzioni di limoni, pesche e albicocche della Liguria e ancora le pere, di cui l'Emilia-Romagna è la prima produttrice italiana, le susine e le ciliegie.

Nell'Italia Centrale la Toscana e il Lazio sono ai primi posti per la produzione italiana di vino (tra cui: Brunello di Montalcino Chianti, Morellino di Scanzano, Montepulciano d'Abruzzo) a cui si affiancano le produzioni di

frumento, orzo e avena, castagne e nocciole. Grazie al loro clima mite, le zone del Sud Italia sono grandi produttrici di vitigni, soprattutto in Campania, e di prodotti cerealicoli. Vasta è anche la produzione sia degli agrumi (alcuni dei quali IGP, come il limone Costa d'Amalfi e il bergamotto in Calabria), sia di mele, albicocche, fichi, susine, kiwi e pesche. In Sicilia agli agrumi, che producono qualità note e pregiate di arance, limoni, mandarini, cedri e pompelmi, si affiancano mandorle, nocciole, pistacchi e vitigni pregiati quale, tra i tanti, il Nero d'Avola. La produzione frutticola regionale della Sardegna si concentra, oltre che sulle colture cerealicole, anche su quelle di arance.



Tagliolini all'arancia



INGREDIENTI

tagliolini
arancia non trattata 1
panna liquida ½ bicchiere
uova 2 tuorli
sale q.b.
pepe q.b.



PREPARAZIONE

Lavate accuratamente l'arancia e grattugiatene la scorza; tagliatela a metà e spremete il succo di mezzo agrume. In una padellina mettete la scorza d'arancia e il burro che farete sciogliere lentamente.

Stemperate in un recipiente i tuorli con il succo d'arancia e la panna liquida.

Aggiustate di sale e pepe.

Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli nel recipiente da portata e mescetevi la salsa all'arancia, mescolando rapidamente per amalgamare bene. Versate ora il burro aromatizzato all'arancia, mescolate e servite.



Involtini di vitello alla frutta secca



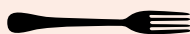
INGREDIENTI

carne di vitello 12 fette sottili
 albicocche secche
 speck 100 gr
 burro 1 cucchiaino
 vino bianco 1 bicchiere

carota 1
 cipolla bianca 1
 brodo vegetale 1 bicchiere
 sale q.b.
 pepe q.b.
 spago da cucina

PREPARAZIONE

Battete le fettine di carne per assottigiarle ulteriormente, poggiate su ogni fettina mezza albicocca secca avvolta in una fetta di speck, arrotolatele e legatele con lo spago. In un tegame rosolate la carota e la cipolla, tritatele con il burro, ponete gli involtini e fateli rosolare da entrambi i lati. Aggiungete il pepe e irrorate con il vino bianco. Dopo qualche minuto di cottura, aggiungete il brodo e lasciate cuocere per una trentina di minuti con il coperchio.



Insalata con fragole all'aceto balsamico

INGREDIENTI

200 gr songino
 200 gr di fragole
 200 gr di feta greca
 olio evo 2 cucchiaini
 aceto balsamico 4 cucchiaini
 sale q.b.
 pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lavate le fragole e asciugatele bene, poi tagliatele in quattro e mettetele nell'insalatiera. Tagliate la feta greca a cubetti e mettetela nell'insalatiera insieme la songino ben sciacquato. Mescolate bene e aggiungete olio e aceto. Aggiustate di sale e pepe. Mescolate il tutto e fate riposare in luogo fresco (anche in frigorifero) per un'ora prima di servire.



Cake di ciliegie e cioccolato

INGREDIENTI

uova 4
 fragole 100 gr
 ciliegie 350 gr
 limone in scorza grattugiata 1/2
 cioccolato in gocce 125 gr
 farina 20 gr
 margarina 230 gr
 zucchero a velo 300 gr
 zucchero 90 gr
 lievito 10 gr
 vino rosso 50 ml

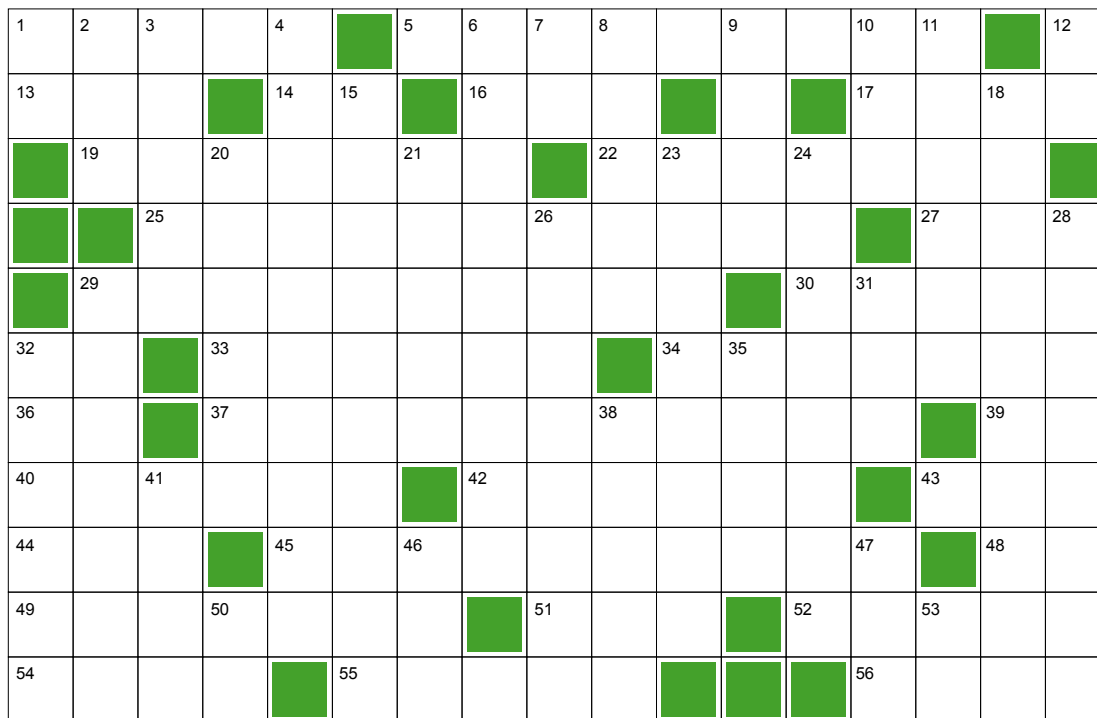
PREPARAZIONE

Fate bollire il vino in un pentolino per 5 minuti, unite le fragole a pezzetti, lo zucchero e fate bollire per 15 minuti fino ad ottenere una salsa. Togliete dal fuoco, frullate e lasciate raffreddare. Per la cake, mescolate la margarina con lo zucchero, unite le uova una alla volta girando bene. Aggiungete la scorza di limone e la farina setacciata con il lievito. Amalgamate uniformemente fino ad ottenere un composto piuttosto denso. Denocciate le ciliegie dividendole a metà e mettetele in un colino per cinque minuti, poi infarinatete e infarinate anche le gocce di cioccolato. Unite gocce e ciliegie al composto, amalgamando con delicatezza. Con la margarina ungete gli stampini monoporzionati e spolverizzate con la farina, scuotendone via l'eccesso. Riempiteli con il composto preparato per 3/4. Infornate a 180° per una quindicina di minuti. Fate intiepidire e servite guarnendo con la salsa di fragole, zucchero a velo e fragole a pezzetti.



PER ALLENARE LA MENTE

cruciverba



soluzione a pag. 48



ORIZZONTALI

1. La musica di Bird
5. Degni di considerazione
13. Il terzo nipote
14. Dante a teatro (iniz.)
16. L'interlocutore collettivo
17. L'indimenticato Iannacci
19. Un appuntamento fisso del giornale
22. Piante le cui foglie ricordano i piedi delle capre
25. Donna di parola
27. Un marchio di qualità (sigla)
29. Consente di misurare le nuvole
30. Non assomiglia per niente a una fine
32. Attraversa il Nord
33. Formano una catena
34. Un gesuita che ha insegnato la prudenza
36. La prima prima nota
37. Lo stato di appartenenza
39. Contini della critica (iniz.)
40. Benedetta scrittrice
42. Tornati alla luce
43. Lo Sport di Benni
44. Una temibile passione
45. Serve per tracciare gli angoli
48. La posizione del Veneto (sigla)
49. Luogo di lavoro per Pellegrini
51. Gloriosa collana dell'Einaudi
52. Un pesce commestibile
54. Coprono le scarpe
55. Mercurio greco
56. Il Tavolazzi degli Area

VERTICALI

1. Le consonanti dell'ubiquo
2. Quartiere di Roma
3. Una cassa per il turismo
4. Si conoscono a teatro
6. In Italia arrivò nel 1977
7. Lo ha incontrato Eugenio Scalfari
8. Ha diretto Stampa e Corriere
9. Un diario pubblico
10. Messi in campo
11. Indirizzano verso la soluzione dell'enigma
12. L'inventore del grammelot
15. Un'analisi spietata
18. Che oscilla fra destra e sinistra
20. Una donna generosa
21. Si ripetono sino a che si esauriscono
23. Andare in cerca di qualcosa col motore
24. Viene con la salmonella
26. La pubblica è difficile da individuare
28. Un organo nell'addome
29. Più che conosciuto
31. La storia conosce un suo passo oscuro
32. Si suona a Napoli
35. Pavone di fama
38. Una razza bovina
41. Si associa al drum
46. Il gruppo dei Fioravanti (sigla)
47. Cambia due volte all'anno
50. Precedette l'UE (sigla)
53. A mezz'aria

ODONTOIATRIA

L'impianto in titanio esterno all'osso

Una tecnica pubblicata sulla rivista scientifica USA
 "The Journal of Implant & Advanced Clinical Dentistry"



L'équipe di implantologia del San Babila Day Hospital di Milano, che si occupa di odontoiatria da più di quarant'anni, ha applicato le nuove tecnologie ad una metodica già esistente. Tale metodica riteniamo sia valida in casi specifici legati a difficoltà ossea (**osso sottile, basso, vuoto**) e, dunque, consente di aiutare i pazienti con problemi di tale natura.

Da una TAC multislice con il computer si rileva la copia della cresta ossea, ossia il modello stereolitografico; ciò permette all'implantologo operatore di esaminare nei minimi dettagli la replicazione dell'osso sul modello e quindi di individuare i punti di forza su cui si fisserà l'impianto. Questo viene così disegnato sul modello in modo estremamente preciso.

I tecnici del laboratorio annesso al San Babila Day Hospital di Milano, specializzati nella realizzazione di questo par-

ticolare tipo di implantoprotesi, con un sofisticato procedimento lo fondono in titanio, metallo ben accettato dall'osso.

Una volta realizzato, viene posizionato sul modello per essere sottoposto ad un **severo collaudo**: 1) l'adesione della struttura ad ogni parte del modello, 2) il suo ancoraggio e bloccaggio alle asperità e ai sottosquadri del modello dell'osso.

APPLICAZIONE DELL'IMPIANTO

Per l'applicazione sul paziente viene praticata un'anestesia locale con sedazione venosa eseguita dall'anestesista. **La sedazione dà rilassamento e dura il breve tempo dell'intervento.**

Ciò permette al paziente di riprendere in poco tempo le sue abitudini sia perché l'intervento non è di particolare durata, sia perché l'implantologo ha già eseguito sul modello le prove di posizio-

namento e assemblaggio dell'impianto, ossia, in sostanza, una prova dello stesso prima dell'applicazione.

Per concludere, il maggior impegno per questo impianto è nel disegno, nella preparazione e nel collaudo.

UN IMPIANTO

STUDIATO NEI MINIMI DETTAGLI

L'impianto è diviso in due parti gemelle assemblabili per favorire un'applicazione rispettosa della configurazione ossea del paziente.

Questo particolare tecnico è molto significativo ed è stato un avanzamento importante nella nostra ricerca, perché lo fa aderire con precisione e maggior forza alle sporgenze e avvallamenti che caratterizzano la peculiarità di ogni paziente e che sono determinanti per il suo immediato bloccaggio. Infatti, **l'impianto è utilizzabile appena applicato.**

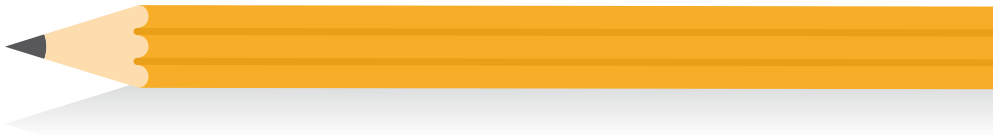


Il Direttore Sanitario Antonio T. Di Giulio

IL SAN BABILA DAY HOSPITAL DI MILANO METTE A DISPOSIZIONE DEGLI ODONTOIATRI LE SUE TECNOLOGIE PER LA REALIZZAZIONE DI STRUTTURE IN TITANIO DELL'IMPIANTO ESTERNO ALL'OSSO

San Babila Day Hospital srl - P. IVA 06477120155 - Direttore Sanitario Antonio T. Di Giulio
MILANO - Via Stoppani 36 tel. 02 2046941 / 339 8402335
ROMA - Via Oglio 9 tel. 06 8546472 BARI - Via Pisacane 42 tel. 338 3080957
www.sanb.it www.sanbabiladayhospital.it

sudoku



LIVELLO MEDIO

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | | 3 | 9 | | | | 8 | 5 |
| 1 | 9 | | 4 | | 7 | 3 | | |
| | | | | | 3 | | 4 | |
| 3 | 8 | | | 6 | | | | |
| | 2 | | 3 | | 9 | | 7 | |
| | | | | 4 | | | 1 | 3 |
| | 7 | | 8 | | | | | |
| | | 4 | 5 | | 2 | | 6 | 7 |
| 8 | 3 | | | | 4 | 9 | | 2 |

LIVELLO AVANZATO

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 6 | | | 4 | |
| | 5 | 1 | | | | | | 6 |
| | 8 | | | 5 | 9 | | | |
| | | | 2 | | 1 | | | |
| 3 | | 4 | 5 | 9 | 6 | 2 | | 1 |
| | | | 7 | | 8 | | | |
| | | | 6 | 2 | | | 5 | |
| 6 | | | | | | 7 | 3 | |
| | 9 | | | 1 | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 9 | 7 | 3 | 1 | 4 | 8 | 6 | 2 |
| 6 | 1 | 2 | 9 | 8 | 5 | 7 | 3 | 4 |
| 8 | 4 | 3 | 6 | 2 | 7 | 1 | 5 | 9 |
| 1 | 2 | 5 | 7 | 4 | 8 | 6 | 9 | 3 |
| 3 | 7 | 4 | 5 | 9 | 6 | 2 | 8 | 1 |
| 9 | 6 | 8 | 2 | 3 | 1 | 4 | 7 | 5 |
| 2 | 8 | 6 | 4 | 5 | 9 | 3 | 1 | 7 |
| 4 | 5 | 1 | 8 | 7 | 3 | 9 | 2 | 6 |
| 7 | 3 | 9 | 1 | 6 | 2 | 5 | 4 | 8 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 3 | 6 | 1 | 7 | 4 | 9 | 5 | 2 |
| 9 | 1 | 4 | 5 | 3 | 2 | 8 | 6 | 7 |
| 5 | 7 | 2 | 8 | 9 | 6 | 4 | 3 | 1 |
| 7 | 6 | 9 | 2 | 4 | 8 | 5 | 1 | 3 |
| 4 | 2 | 5 | 3 | 1 | 9 | 6 | 7 | 8 |
| 3 | 8 | 1 | 7 | 6 | 5 | 2 | 9 | 4 |
| 2 | 5 | 7 | 6 | 8 | 3 | 1 | 4 | 9 |
| 1 | 9 | 8 | 4 | 5 | 7 | 3 | 2 | 6 |
| 6 | 4 | 3 | 9 | 2 | 1 | 7 | 8 | 5 |

Soluzione Sudoku

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 9 | 7 | 3 | 1 | 4 | 8 | 6 | 2 |
| 6 | 1 | 2 | 9 | 8 | 5 | 7 | 3 | 4 |
| 8 | 4 | 3 | 6 | 2 | 7 | 1 | 5 | 9 |
| 1 | 2 | 5 | 7 | 4 | 8 | 6 | 9 | 3 |
| 3 | 7 | 4 | 5 | 9 | 6 | 2 | 8 | 1 |
| 9 | 6 | 8 | 2 | 3 | 1 | 4 | 7 | 5 |
| 2 | 8 | 6 | 4 | 5 | 9 | 3 | 1 | 7 |
| 4 | 5 | 1 | 8 | 7 | 3 | 9 | 2 | 6 |
| 7 | 3 | 9 | 1 | 6 | 2 | 5 | 4 | 8 |
| 8 | 3 | 6 | 1 | 7 | 4 | 9 | 5 | 2 |
| 9 | 1 | 4 | 5 | 3 | 2 | 8 | 6 | 7 |
| 5 | 7 | 2 | 8 | 9 | 6 | 4 | 3 | 1 |
| 7 | 6 | 9 | 2 | 4 | 8 | 5 | 1 | 3 |
| 4 | 2 | 5 | 3 | 1 | 9 | 6 | 7 | 8 |
| 3 | 8 | 1 | 7 | 6 | 5 | 2 | 9 | 4 |
| 2 | 5 | 7 | 6 | 8 | 3 | 1 | 4 | 9 |
| 1 | 9 | 8 | 4 | 5 | 7 | 3 | 2 | 6 |
| 6 | 4 | 3 | 9 | 2 | 1 | 7 | 8 | 5 |

Soluzione al Cruciverba di pag. 46



Linea IgieneTENA.



Un'attenzione speciale per una pelle speciale.

Sviluppati per soddisfare tutte le possibili esigenze legate agli effetti collaterali del trattamento dell'incontinenza e finalizzati a trattare la pelle sottoposta ad elevato stress a causa dei continui lavaggi, i prodotti della Linea Igiene TENA garantiscono la massima igiene ed un consistente risparmio economico.



Metti al sicuro
i tuoi risparmi,
investi sul futuro
con gli ori del Regno.

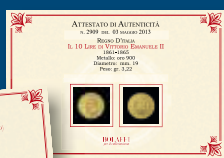
TESORI D'ITALIA

Investi sul futuro con gli ori della nostra storia.

Le monete d'oro sono tra le poche forme di investimento che offrono garanzie reali in questi tempi di incertezza economica, confermandosi come bene rifugio ideale per la famiglia, il professionista, i giovani e i collezionisti.

Per la serie **TESORI D'ITALIA** Bolaffi offre una coppia di monete d'oro di grande valore storico e numismatico, dedicata al primo re d'Italia.

Le due monete d'oro da 10 lire e da 20 lire di Vittorio Emanuele II, autentiche e in perfetto stato di conservazione, corredate da certificato di garanzia e racchiuse in eleganti cofanetti singoli, oggi sono disponibili a soli € 895 anziché € 935, anche in **dieci rate leggere da soli € 89,50 al mese**.



Incluso nel prezzo anche il prestigioso album e le pagine della collezione Tesori d'Italia, ricche di testi e immagini suggestive e corredate dalle capsule protettive per inserire ogni moneta nel proprio contesto storico.



1861-1865
10 Lire
Vittorio Emanuele II
Re d'Italia
Oro 900
Peso gr. 3,22
Diametro mm. 19



1861-1878
20 Lire
Vittorio Emanuele II
Re d'Italia
Oro 900
Peso gr. 6,45
Diametro mm. 21

Per informazioni: ☎ 011.55.76.346 📠 011.56.20.456 ✉ info@bolaffi.it - www.bolaffi.it
Negozi Bolaffi: Torino, Via Cavour 17 - Milano, Via Manzoni 7 - Verona, Largo Gonella 1 - Roma, Via Condotti 23

BOLAFFI
Collezionismo dal 1890