

Amministrative 2022, la paura del Pd per la coalizione con il M5S in... crisi

Tra la primavera e l'estate si voterà per i sindaci, si teme una nuova debacle grillina



Lo spettro delle comunali agita i sonni del Pd. Con il calo dei consensi del M5S, partito sempre più in crisi d'identità, i dem temono per la tenuta della coalizione giallorossa. Non è una novità, d'altronde, che storicamente, i Cinquestelle non siano mai andati troppo forti alle amministrative. Tuttavia, tra ricorsi e lotte intestine, questa volta i pentastellati rischiano scomparire quasi del tutto dai territori.

a pagina 2

UNO STUDIO AMERICANO E ITALIANO



Nessuna variante buca i vaccini: proteggono per sei mesi

a pagina 3

IL GRANDE GIOCO FRA MEDITERRANEO E MAR NERO

Ucraina come Cuba, 60 anni dopo: dai missili russi alla Nato



Ucraina, la storia che si ripete, ribaltata. La mancanza di memoria gioca brutti scherzi. E può provocare anche disastri.

Strano che nessuno noti che gli Stati Uniti – e la Nato – stanno facendo con l'Ucraina quello che a suo tempo l'allora Unione Sovietica, cioè di fatto la Russia, stava facendo con Cuba nell'ottobre del 1962. Gli Stati Uniti infatti vogliono portare l'Ucraina nella Nato in modo da poter piazzare le proprie armi, missili con bombe atomiche comprese, a ridosso del confine con la Russia.

a pagina 7

URUGUAY



La épica de la democracia

a pagina 6

L'Ucraina al centro del ciclone geopolitico

di ALFREDO LUÍS SOMOZA

L'attuale crisi politica e militare che vede al centro l'Ucraina è determinata da due ordini di fattori, entrambi di natura geopolitica. In primo luogo siamo di fronte a un proseguimento della Guerra Fredda che, con altri metodi, continua a determinare i rapporti di forza tra Occidente e Russia: né la Nato ha mai rinunciato all'antico obiettivo di avvicinare sempre di più la propria forza militare al confine russo, né la Russia ha mai cambiato il suo giudizio su tale mossa, considerata un pericolo da scongiurare. Per trovare le radici di queste tensioni si può risalire fino al 1989, quando – almeno secondo la narrazione russa – George Bush senior e Mikhail Gorbaciov si accordarono affinché la riunificazione della Germania e il ritiro delle truppe sovietiche non aprissero le porte all'allargamento della Nato verso est.

segue a pagina 5

IL CASO

Maretta in Lega, Salvini e Giorgetti sono divisi sul superbonus

Maretta in casa Lega. Matteo Salvini e Giancarlo Giorgetti non sono mai stati così distanti. Stavolta, a dividere il leader del Carroccio dal "suo" ministro dello Sviluppo economico, è toccata al superbonus, la misura di incentivazione edilizia introdotta dal D.L. Rilancio, che l'esponente del governo non ha esitato a criticare. Giorgetti, infatti, ha parlato di un settore "drogato" da questo incentivo. Una dichia-

razione, la sua, che ha smosso e non poco i 5Stelle. "Non capisco come Giorgetti possa dichiararsi contrario al Superbonus 110%, misura che ha prodotto un terzo dell'aumento del Pil nel 2021, fulcro del Piano nazionale di ripresa e resilienza", ha attaccato, via social, l'europarlamentare grillino Massimo Castaldo. Una presa di posizione, quella dell'esponente grillino, che fa il paio con quella

del Movimento nell'azione di ferma difesa di una misura introdotta con forza proprio dai pentastellati. E secca, a sorpresa, è arrivata anche la replica del segretario leghista il quale, ospite ad Rtl durante la trasmissione "No stop news", ha a sua volta definito il superbonus come "efficace", bacchettando così Giorgetti e sottolineando di essere all'opera per "aumentare la cessione del credito".

VERSO IL TESTO

**Caro bollette, governo a lavoro
Pronta manovra da 7 miliardi**



Caro bollette: il governo prova a limare il testo contro i rincari. "Domani (oggi, ndr) vareremo una manovra urgente da 7 miliardi" ha annunciato il leader della Lega Matteo Salvini.

Oggi è in programma una riunione del Consiglio dei ministri nel corso della quale sarà discusso il provvedimento per contenere l'aumento dei prezzi dell'energia. Provvedimento che dovrebbe arrivare sul tavolo del governo probabilmente già nella giornata di giovedì. Le nuove misure dovrebbero da un lato dare nuovi aiuti a famiglie e imprese e dall'altro aumentare la produzione di gas nazionale e delle rinnovabili, anche attraverso la spinta a scuole e uffici pubblici a dotarsi di pannelli solari.

Amministrative, la crisi del M5S agita i sonni del Partito democratico

Timori per la coalizione, per i grillini si teme una nuova debacle

Lo spettro delle comunali agita i sonni del Pd. Con il calo dei consensi del M5S, partito sempre più in crisi d'identità, i dem temono per la tenuta della coalizione giallorossa. Non è una novità, d'altronde, che storicamente, i Cinquestelle non siano mai andati troppo forti alle amministrative. Tuttavia, tra ricorsi e lotte intestine, questa volta i pentastellati rischiano scomparire quasi del tutto dai territori. Il che per un partito come quello del Nazareno che sull'asse con i 5Stelle (e LeU) ha basato buona parte della sua (attuale) strategia politica, potrebbe anche rivelarsi una mazzata. "Noi guardiamo con un po' di preoccupazione e soprattutto con rispetto alla discussione che è in atto nel M5S, ma immaginiamo che i problemi formali saranno risolti politicamente", ha detto a ilGiornale.it un fiducioso Nicola Oddati, coordinatore delle Agorà democratiche. "I 5S sono un alleato prezioso e né noi né loro abbiamo mai pensato che, per vincere le amministrative, basti un'alleanza a due", ha aggiunto l'esponente dem. Sullo sfondo, a tenere banco, è la questione legata all'ordinanza del tribunale di Napoli che ha riportato l'orologio della storia grillina indietro di due anni. Bocciando, infatti, le modifiche apportate nell'estate del 2021 allo statuto pentastellato, i giudici partenopei hanno provocato anche il relativo decadimento della leadership di Giuseppe Conte. Il che pone un problema di tipo formale: se l'ex Avvocato del Popolo non è più il presidente del Movimento, chi siederà al tavolo delle trattative con gli alleati quando bisognerà presentare le liste? All'interno del Movimento c'è grande preoccupazione e lo stesso Conte, proprio temendo il ko dell'urna, potrebbe anche legittimamente approfittare di questa vacatio per tirarsene fuori e non prendersi la responsabilità della sconfitta alle amministrative. Sarà questo l'epilogo dei 5 Stelle?



Giuseppe Conte

CALENDA ATTACCA

"Né con Italia Viva né con i grillini Alleanza Ursula l'unica possibile"

"Non credo al grande centro e neanche al 'campo largo' di Enrico Letta. Ergo: alle Politiche noi e +Europa andremo soli. Per me l'unico campo possibile è quello composto dalle forze che in Europa formano la maggioranza Ursula, figlie delle tre grandi tradizioni politiche socialista, popolare e liberale che escludono populisti e sovranisti". Lo ha detto, in un'intervista rilasciata a La Repubblica, il leader di Azione Carlo Calenda. "Renzi? Non lo sento e non so cosa voglia fare. Mi pare di aver capito che orbiti intorno alla cosa di Brugnano e Toti che però stanno con Salvini e Meloni. Nulla di più distante da noi", ha proseguito l'ex Pd, a proposito di un possibile patto con i dem, ha precisato: "Se ci sono i 5S noi andremo soli alle elezioni". In ogni caso, ha concluso, "nei territori saremo spesso alleati con il Pd e in alcuni casi con il centrodestra. Faremo cioè una valutazione sul candidato. Ma ne parleremo al congresso".

LA BUONA NOTIZIA Le immunizzazioni sono un ottimo scudo

Uno studio: nessuna variante buca i vaccini, proteggono per 6 mesi

Le varianti non riescono a 'bucare' la protezione dei vaccini, che continuano a farci scudo contro il virus molto a lungo perché oltre agli anticorpi stimolano la formazione di cellule T, cellule del sistema immunitario dalla 'memoria di ferro' che sanno 'smascherare' e combattere il virus anche quando cambia faccia grazie alle mutazioni. Queste cellule, capaci di riaccendere in tempi brevissimi la risposta immunitaria, persistono in circolo a lungo, mantenendo dopo 6 mesi dalla vaccinazione una risposta reattiva contro tutte le varianti, in media pari a circa l'87-90%, che scende appena all'84-85% soltanto per Omicron, rispetto a quella iniziale post-vaccinale. Esse sono la chiave per una protezione immunitaria di lunga durata, che protegga dalle forme gravi di malattia per molto tempo a prescindere dalle possibili mutazioni future del virus. A determinare questi importanti risultati è uno studio pubblicato sulla



rivista 'Cell' da un team di ricerca de 'La Jolla Institute for Immunology' di San Diego, guidato da Alessandro Sette, dell'Università della California a San Diego, in collaborazione con il gruppo del professor Gilberto Filaci, direttore dell'Unità di Bioterapie dell'Ircs Ospedale Policlinico San Martino di Genova. "L'immunità indotta dalle cellule T è perciò duratura e significativa contro tutte le varianti note e non viene 'bucata' neppure da Omicron - spiega Filaci

- . Visti i risultati dei test a 6 mesi dal vaccino, è molto probabile che le cellule T dei vaccinati diano luogo a una protezione immunitaria di lunga o lunghissima durata nei confronti della malattia grave; la dose booster resta tuttavia molto importante per minimizzare ulteriormente il pur lievissimo calo della risposta delle cellule T osservato dopo sei mesi dalla vaccinazione. È infine plausibile che il vaccino possa 'frenare' anche le future varianti".

ALTRO CHE MARCIA

Manifestazione no vax a Roma, un flop clamoroso

Era stato annunciato in pompa magna con alcuni giorni di anticipo, ma si è rivelato un flop colossale: la manifestazione no vax che alle ore 10 di ieri avrebbe dovuto radunare centinaia di persone al Circo Massimo di Roma ha visto la partecipazione di... nessuno. Avevano promesso una "marcia sulla Capitale", con un milione di persone. Invece è stata poco più di una passeggiata la mobilitazione no vax e no green pass guidata da Antonio Pappalardo. L'appuntamento era a Circo Massimo, dalle 10 alle 13, ma oltre al dispiegamento di forze dell'ordine non si è visto praticamente nessuno. Quindi i manifestanti hanno iniziato a radunarsi sotto l'Altare della Patria, ma erano poco meno di un centinaio. Intorno alle 12 l'arrivo del leader dei gilet arancioni, Pappalardo: "Dovevamo essere un milione, ma le persone non sono venute per paura di essere bloccate".

I DATI

In aumento i decessi, cala invece il tasso di positività

Nuovo bollettino dell'emergenza Covid in Italia. Il Ministero della salute ha comunicato 28.630 nuovi casi di positività al virus (due giorni fa erano ieri 51.959) a fronte di 283.891 tamponi. Altri 281 i decessi nelle ultime 24 ore rispetto ai 191 di 48 ore fa. Il tasso di positività scende e si attesta ora al 10,1% (domenica era dell'11,2%). Prosegue il calo dei ricoveri: 17 i pazienti in meno in terapia intensiva (1.173 il totale) e 10 quelli in meno negli altri reparti (16.050 in totale).

Altri 76.553 i guariti. 132.099.697 le dosi di vaccino somministrate in totale. Il totale delle persone che hanno contratto il virus dall'inizio dell'emergenza sanitaria è arrivato a quota 12.134.451. A livello territoriale le regioni che hanno fatto riscontrare il maggior incremento di casi sono Lazio con 3.659, Campania con 3.035 ed Emilia-Romagna con 2.695.

L'ANALISI Anche secondo i dati dell'Agenas la situazione sta migliorando

Intensive, scende al 12% l'occupazione

Secondi i dati dell'Agenas (Agenzia nazionale dei servizi sanitari regionali) aggiornati al 13 febbraio, la percentuale di posti letto in terapia intensiva occupati da pazienti con Covid-19 cala al 12% (-1% in 24 ore) in Italia e cala anche in 10 regioni: Abruzzo (al 13%), Basilicata (6%), Liguria (12%), Lombardia (9%), Marche (17%) Provincia autonoma di Bolzano (7%), Piemonte (13%), Puglia (12%), Toscana (14%), Umbria (7%).

Cresce, invece, in Molise (con +5% arriva a 15%), Calabria (con +3% arriva a 15%) e Friuli Venezia Giulia (19%). Tasso stabile in Campania (9%), Emi-

lia Romagna (14%), Lazio (19%), PA Trento (16%), Sardegna(14%), Sicilia(13%), Val d'Aosta (12%), Veneto (8%).

Resta ferma al 25%, in Italia, l'occupazione dei reparti di area medica da parte di pazienti con Covid-19 ma, in 24 ore, la percentuale cresce in 8 regioni e province autonome: Basilicata (al 27%), Campania (28%), Friuli Venezia Giulia (31%), Molise (24%), PA Bolzano(23%), PA Trento(25%), Umbria(30%).

Cala in 5: Calabria(31%), Liguria(31%), Lombardia(18%), Puglia(25%), Toscana(22%).



LO HA CONFERMATO FORBES MESSICO

Chi l'avrebbe detto: i mariachi possono essere anche italiani

di ROBERTO ZANNI

Mariachi è un genere di musica messicano, si può tranquillamente dire conosciuto in tutto il mondo. Le origini portano almeno al 18° secolo, nelle regioni dell'ovest del Messico, in particolare, ma solo come inizi a Nayarit. Da dove deriva la parola? C'è chi dice dal francese 'mariage', matrimonio, perchè in quei tempi l'esercito della Francia fece una capatina in Messico, ma le teorie sono tante: dal legno usato per la piattaforma sopra la quale si ballava a un nome indigeno, ma anche da un'immagine chiamata dai locali Maria H (pronunciata Maria ace). Ma lasciando agli studiosi il compito di puntare su una teoria o l'altra, nel frattempo con mariachi si sono intesi i musicisti che hanno trasformato la loro musica nelle note che rappresentano il loro Paese, il Messico appunto. Spettacoli nelle piazze, musica nei ristoranti o anche sotto al balcone della amata. Ma si possono ascoltare i mariachi a Città del Messico, in Plaza Garibaldi, come in Italia. E non si tratta di semplici imitazioni, perchè i mariachi 'made in Italy' sono arrivati fino alle origini, nel senso di Paese, della musica che suonano con un servizio apparso su Forbes Messico che ha raccontato la storia di Diego Martucci. Si tratta del più popolare mariachi italiano che fa parte di un gruppo, creato anche questo in Italia, che porta il nome di 'Mariachi Romatitlan' le cui origini, come è stato raccontato tempo addietro da Luis con un bel racconto su Facebook, risalgono addirittura agli inizi degli anni '70, fondato da Mimmo Pasquini, scomparso



Sono la musica e i musicisti simbolo del Paese nordamericano, ma hanno in Diego Martucci, nato ad Anagni, un rappresentante unico. Guida, suonando il 'guitarron', lo storico gruppo 'Mariachi Romatitlan' fondato a Roma negli anni '70 da Domenico Pasquini, divenuto poi popolare in Europa, Africa e Medio Oriente



qualche anno fa. Fu la madre di Luis, Susana Moraleda che insegnava danza spagnola a Roma, a influenzare Pasquini tenendo successivamente anche un corso di danza messicana che poi divenne la sua passione. E Pasquini fondando il 'Mariachi Romatitlan' accompa-

gnava il corpo di ballo 'Los Rancheros di Susana Moraleda'. Ecco la storia che è andata avanti, con il gruppo musicale che poi è diventato autonomo cambiando col passare degli anni anche ovviamente i musicisti, i mariachi, e oggi Forbes Messico lo ha raccontato con Maria

Guadalupe Sandoval Meza. Ma in precedenza Martucci, a conferma della notorietà raggiunta anche in Messico, era stato protagonista della celebre trasmissione radiofonica di Veronica Robles 'Orale con Veronica' che ospita, tra gli altri, i migliori musicisti locali e internazionali uniti dalla stessa passione. Ma chi è Diego Martucci, il mariachi italiano? È nato non lontano da Roma, nella città dei Papi, ad Anagni, nel 1981, ha cominciato a suonare la chitarra quando aveva 11 anni, diplomatosi al Saint Louis College of Music di Roma, un percorso poi fatto di diversi generi musicali arrivando poi nel 2013 a suonare il 'Guitarron', il tradizionale strumento dei mariachi spinto proprio da Domenico Pasquini che fin dall'inizio gli ha trasmesso la passione, l'amore per la musica e il folklore messicano. Ma nello stesso anno anche il viaggio, il primo di una lunga serie, in Messico nelle splendide terre del Chiapas.

"Mi sono reso conto - ha raccontato Martucci a Forbes Messico - di essere entrato in un mondo nascosto". Nel frattempo, prima e dopo l'arrivo di Martucci il 'Mariachi Romatitlan' si è trasformato dell'ambasciatore della musica messicana in Italia come

GENTE d'Italia

Gruppo Editoriale Porps Inc.
1080 94th St.# 402
Bay Harbor Island, FL 33154
Copyright © 2000 Gente d'Italia
E-Mail: genteditalia@aol.com;
genteditalia@gmail.com
Website www.genteditalia.org
Stampato nella tipografia de El País:
Ruta 1 Km 10 esquina Camilo Cibils,
Deposito legal 373966, Montevideo.

Amministrazione
650 N.W. 43RD Avenue
MIAMI, 33126 FLORIDA (USA)

Uruguay
Soriano 1268 - MONTEVIDEO
Tel. (598) 27094413
Ruta 1, Km 10, esq. Cno Cibils CP
12800
Tel. (598) 2901.7115 int. 604

DIRETTORE
Mimmo Porpiglia
REDAZIONE CENTRALE

Francesca Porpiglia
Stefano Casini
Blanca de los Santos
Matteo Forciniti
Matilde Gericke
Francisco Peluffo

REDAZIONE USA
Roberto Zanni
Sandra Echenique



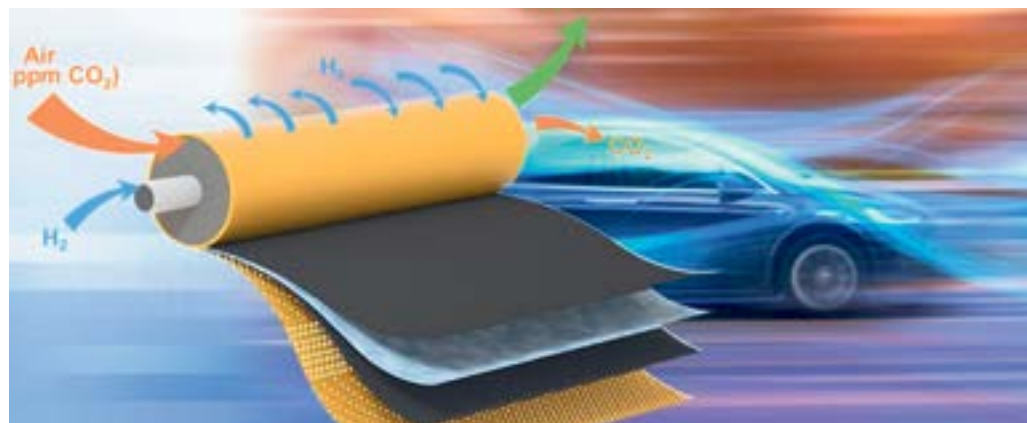
"L'Associazione aderisce all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria - IAP - vincolando tutti i suoi Associati al rispetto del Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale e delle decisioni del Giuri e del Comitato di Controllo".
Uruguay e Sud America
Pubblicità ed abbonamenti:
Tariffe di abbonamento: Un anno usd \$ 300,00 sei mesi usd \$ 165,00 (più spese postali). In Europa Euro 400,00 (più spese postali). Sostenitori un anno \$ 5000,00. Una copia usd \$ 1,25. Arretrati il doppio
Porps International Inc. Impresa no-profit "Contributi incassati nel 2021: Euro 953.981,97. Indicazione resa ai sensi della lettera f) del comma 2 dell'articolo 5 del decreto legislativo 15 maggio 2017, n. 70."

in Europa, ma anche in Africa e nel Medio Oriente. Infatti sono ormai storiche le collaborazioni con l'Ambasciata del Messico a Roma e nella Città del Vaticano, ma anche Grecia, Danimarca, Ucraina, Repubblica Ceca, Egitto, Nigeria, Algeria, Kuwait, Qatar solo per nominarne alcune. E nei Paesi Arabi Martucci ha anche incontrato i piloti della Ferrari e realizzato un video con il messicano Esteban Gutierrez: "E mentre spiegava a Vettel e Raikkonen alcune tradizioni messicane, comprese lezioni di gastronomia, cultura proprio noi ci stavamo esibendo con 'Cielito Lindo'..."

Un team di ingegneri dell'Università del Delaware, negli Stati Uniti, hanno scoperto un modo per rimuovere la CO₂ dall'aria con un'efficienza del 99%. La scoperta, del tutto fortuita, è avvenuta mentre stavano cercando di migliorare un sistema di conversione dell'energia utilizzando celle a combustibile HEM (con membrana a scambio di idrossidi), alternativa economica ed ecologica alle tradizionali full cell di tipo PEM (membrana a scambio protonico), basata sullo scambio di ioni idrossido anziché ioni idrogeno. Questa tipologia di cella ha il potenziale per risolvere diversi problemi delle controparti commerciali, offrendo al contempo un'elevata potenza e densità di energia. Tuttavia le HEM presentano anche un importante difetto: sono estremamente sensibili all'anidride carbonica atmosferica. In altre parole il sistema reagisce con la CO₂ riducendo rapidamente le prestazioni

DA UN TEAM DI INGEGNERI DELL'UNIVERSITÀ DEL DELAWARE

Scoperta negli Stati Uniti una nuova tecnologia rivoluzionaria che rimuove la CO₂ dall'aria



e l'efficienza del dispositivo, fino al 20%. Cercando una soluzione a questo problema, il team dell'Univer-

sità guidato dal Professor Yushan Yan si è reso conto che tale svantaggio sarebbe potuto essere trasformato in

un vantaggio, creando una soluzione per rimuovere la CO₂ dall'aria con un'elevata efficienza. «Una volta che

abbiamo indagato sul meccanismo ci siamo resi conto che le celle a combustibile stavano catturando quasi ogni frammento di anidride carbonica che entrava in esse, ed erano davvero brave a separarlo» ha spiegato il Professor Brian, co-autore della ricerca. Da qui l'idea di creare uno strumento ad hoc. «Abbiamo scoperto che il nostro approccio è molto efficace.

Possiamo catturare il 99% dell'anidride carbonica dall'aria in un solo passaggio se abbiamo il giusto design e la giusta configurazione» ha dichiarato Yan. Il prototipo pesa circa 340 grammi e può filtrare 10 litri d'aria al minuto, catturando il 98% della CO₂. Secondo gli scienziati la tecnologia potrebbe consentire anche la realizzazione di dispositivi di rimozione dell'anidride carbonica più leggeri ed efficienti anche in veicoli spaziali o sottomarini, dove la filtrazione continua è fondamentale.

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

L'Ucraina al centro del ciclone geopolitico

(...) Fu Bill Clinton, invece, a insistere perché l'Unione Europea, quando arrivarono le domande di ingresso da parte dei Paesi dell'Est, richiedesse anche la volontà di "aderire ai principi" della Nato. Così è effettivamente andata sia per i Paesi baltici sia per diversi Stati "satellite" dell'Unione Sovietica, entrati sia nell'UE sia nella Nato.

Ma Mosca non cederà mai sull'Ucraina, che per Vladimir Putin rappresenta un limite invalicabile e che rimane legata alla sua identità storica di granaio, arsenale e miniera dell'URSS. L'Ucraina ha il destino nel suo stesso nome, che significa "al confine": culturalmente e politicamente il Paese è diviso in due, una parte guarda all'Unione Europea e l'altra, anche per motivi linguistici, continua ad avere Mosca come punto di riferimento. Nel 2008 la richiesta dell'Ucraina di aderire alla Nato, caldeggiata

dagli USA, era stata stoppata da Italia, Francia e Germania al Vertice di Bucarest; poi le tensioni sono continuate con l'annessione russa della Crimea e la secessione di fatto del Donbass.

Il secondo ordine di fattori all'origine di questa crisi riguarda il ruolo geopolitico della Russia. Il grande Paese euro-asiatico, potenza militare ma non economica, negli ultimi anni ha fatto passi da gigante per conquistare una leadership geopolitica su scala mondiale. Oltre a controllare la Bielorussia e avere stanziato contingenti militari in Kazakistan, Kirghizistan e Tagikistan, si è affermata come riferimento politico per la Serbia, la Georgia e l'Armenia. Allargando lo sguardo, ha appena vinto il conflitto siriano insieme a Iran e Turchia sbaragliando l'ISIS e, insieme alla Turchia, controlla la Libia. Attraverso il Wagner Group, opaca società

che gestisce mercenari ed è molto vicina al Cremlino, ha interessi in 23 Paesi africani e ha appena firmato un accordo con il Sudan per costruire una base navale sul Mar Rosso. In America Latina Putin ha promesso a Cuba e Venezuela sostegno militare in chiave anti-statunitense e ha appena firmato un accordo con l'Argentina per fornire aerei da combattimento e addestramento ai militari.

Questo riposizionamento globale di Mosca è stato agevolato, economicamente e non solo, dalla firma dell'accordo per la fornitura di metano alla Cina, avvenuta nel 2014: oltre a garantire ai russi un cliente di prim'ordine in alternativa all'Europa, il patto ha sancito un'alleanza strategica con ricadute a livello mondiale. Semplificando, si è innescata una dinamica per la quale Mosca alza la voce e fa vedere le armi, poi Pechino media, ricuce e chiude gli accordi

commerciali.

Tornando all'Ucraina, in questa prospettiva è necessario ricordare la differenza tra Cina e Russia: per gli USA la Cina è un nemico, la Russia "solo" un antagonista, tra l'altro fortemente dipendente dagli scambi commerciali con l'Occidente. Alla fine dei conti, con l'invio di truppe al confine ucraino Putin sta chiedendo che gli venga riconosciuto il ruolo di garante della stabilità in Europa e, di conseguenza, che i confini geopolitici russi siano rispettati: perciò l'Ucraina deve restare uno Stato cuscinetto.

Potrebbe anche spuntarla, perché per gli USA la vera posta in gioco è nel Pacifico, non certo in Europa. Caso mai il problema ce l'ha l'Europa, che rischia una guerra e che, in ogni caso, dovrà gestire praticamente da sola l'ingombrante vicino russo.

ALFREDO LUÍS SOMOZA

por ESTEBAN VALENTI

Desde hace muchas décadas los uruguayos hemos incorporado la lucha y el ejercicio de la democracia como un elemento fundamental de nuestra épica nacional.

El día que se entregaron en la Corte Electoral las casi 800 mil firmas, y todavía más el día que se validaron las firmas necesarias para convocar el referéndum del 27 de marzo de este año para ratificar o anular 135 artículos de la LUC, mucho más que un triunfo de los partidarios del SÍ, fue un gran triunfo democrático de todos los uruguayos, que alimentó una vez más la potente épica oriental de la democracia.

Muchos, incluso contrarios a esos artículos de la LUC, no creían que sería posible alcanzar el porcentaje más alto de firmas y huellas dactilares del mundo para convocar el referéndum, el 25%. Me incluyo. Pero cuando se alcanzó, bien al estilo uruguayo, que no tiene explicaciones o mejor dicho, que admite muchas explicaciones, que en los últimos instantes, con una fuerza que surge de lo profundo de nuestra identidad nacional, nos impulsa a alcanzar grandes metas. Lo mismo sucedió con las firmas que en 1989 permitieron convocar un referéndum contra la ley de impunidad. Llegamos corriendo con la lengua afuera. Eso es a "la uruguaya", nada es tranquilo, distribuido armoniosamente en el tiempo, al contrario, si a los acontecimientos importantes le quitaran los últimos instantes, la mayoría de las veces no llegaríamos. Mesas de recolección de firmas en diversos puntos del país, pasaron de recibir 50 firmas diarias en las primeras semanas, a recibir aluviones de más de 250 firmas diarias en las semanas finales. Nadie se hubiera jugado nada a que se alcanzaban casi 800 mil firmas.

Los uruguayos lo hicieron y si hubiera seguido una sema-

URUGUAY

La épica de la democracia



nas más se hubiera superado todavía más las firmas necesarias. Y el porcentaje de descarte fue mucho menor a lo que todos vaticinaron. Se llegó a la cifra y se llegó bien, prolija y certeramente. Y ese es un triunfo de toda la democracia uruguaya, porque para alcanzar esa cifra se sumaron muchos ciudadanos que apoyaban la convocatoria al referéndum y no necesariamente la anulación de los 135 artículos. Baste decir que según encuestas posteriores, 170 mil votantes frenteamplistas de octubre del 2019 no firmaron...

La democracia se exhibe en toda su grandeza y generosidad cuando incluso en los temas polémicos funcionan perfectamente los mecanismos de consulta a los ciudadanos. A todos, y eso es lo que está sucediendo.

También en su épica. Una épica muy actual y necesaria, porque hay que substituir la épica de la violencia y el riesgo, por la épica de la democracia y el ejercicio pleno de la libertad. Es el fruto principal del duro aprendizaje que hicimos los uruguayos durante 11 años de dictadura. Casi todos los uruguayos.

Las dificultades de los partidarios del NO para defender esos apurados, atropellados y muy malos 135 artículos, de-

terminan que se concentren solo en dos temas: la seguridad, como si la LUC hubiera tenido una influencia determinante en la mejora de la seguridad pública, que cada día empeora en los últimos meses, en particular en los homicidios y muertes en las cárceles, y en segundo o primer lugar, en el lamento de que no los quieren dejar gobernar, haciendo jugar para ello a todo el aparato del gobierno además de los partidos, con diferentes entusiasmos.

No hay muchos países en el mundo que en forma reiterada recurran a referéndum y plebiscitos para dirimir posiciones sobre temas de gran importancia nacional o incluso local.

Ese hecho es parte fundamental de la calidad de la democracia uruguaya, desde hace mucho tiempo y en particular a partir de la caída de la dictadura. Pero la base ideológica viene de mucho más lejos, desde la identidad oriental artiguista, con "Mi autoridad emana de vosotros y ella cesa ante vuestra presencia soberana", un pensamiento totalmente avanzado para esa época y distintivo de casi todos los procesos independentistas de América latina, y más recientemente con una frase impresionante de José Batlle y Ordoñez "En

una democracia de verdad, el pueblo no debe conformarse con elegir a sus gobernantes, debe gobernar a sus elegidos". El referéndum es un instrumento fundamental para ejercer este derecho y deber de los ciudadanos.

Por estas razones históricas, pero también mirando hacia el futuro, el referéndum es un soporte fundamental de la democracia y sobre ella se apoya todo el andamiaje institucional e incluso cultural de la República. Vale como señal hacia cualquier gobierno del futuro, de cualquier signo en cuanto a que las mayorías parlamentarias son muy importantes, pero no son la palabra final, la palabra final siempre la pueden tener los ciudadanos a través del referéndum. Es una señal suprema para cualquier tentación de abusar de las mayorías circunstanciales. Porque la rotación en el gobierno se basa precisamente en el valor de los representantes, pero también en sus limitaciones constitucionales y entre ellas, la de los ciudadanos ejerciendo su derecho a "gobernar a sus elegidos".

Todos los gobiernos, de todos los pelos, cuando se enfrenten a un referéndum van a enarbolar la misma bandera: no nos dejan gobernar. No les gusta en absoluto que los

ciudadanos no se resignen a que durante cinco años, pueden hacer absolutamente todo lo que quieren, incluso votar una ley de emergencia de casi 500 artículos. Es una tentación muy peligrosa para cualquier gobierno en el futuro. ¿Hasta dónde pueden llegar en el número de artículos y en la cantidad de temas de futuras LUC?

En este caso, el argumento de la posibilidad de gobernar se cae por su propio peso. Dispone de 341 artículos, de los cuales 247 votados por unanimidad de esta LUC. El mayor número de artículos y de materias aprobadas de urgencia al inicio de un periodo de cualquier gobierno en la historia nacional.

Todos estos elementos polémicos no disminuyen, al contrario, engrandecen el valor democrático y republicano de este referéndum y de los referéndum en general.

No solo para nosotros los uruguayos, sino ante el mundo. Y vaya si los orientales valoramos la opinión que el mundo tiene de nosotros, en particular en materia de libertades y democracia. Son parte fundamental de nuestra identidad. Si sumamos "el último" envío para alcanzar las metas, los resultados inesperados y aparentemente asombrosos, como la derrota de la dictadura en 1980, y diversos indicadores de libertad de prensa, llegamos a valorar la épica de nuestro ejercicio democrático, el de todos.

Democracia y libertad son conceptos indivisibles. Por encima de la libertad de ejercer la democracia, la Constitución en todos sus derechos y sus obligaciones, no hay libertad posible.

Por ello esta es también una gran batalla por la libertad en su máxima expresión. Y las pequeñas zancadillas, insultos, de algunos desafortunados no pueden enlodar una bandera, como la libertad que ha sido la clave de todas las gestas nacionales. De todos los colores. Menos los pardos.

di PINO NICOTRI

Ucraina, la storia che si ripete, ribaltata. La mancanza di memoria gioca brutti scherzi. E può provocare anche disastri. Strano che nessuno noti che gli Stati Uniti – e la Nato – stanno facendo con l'Ucraina quello che a suo tempo l'allora Unione Sovietica, cioè di fatto la Russia, stava facendo con Cuba nell'ottobre del 1962. Gli Stati Uniti infatti vogliono portare l'Ucraina nella Nato in modo da poter piazzare le proprie armi, missili con bombe atomiche comprese, a ridosso del confine con la Russia. Così come a suo tempo Mosca voleva portare i propri missili, capaci di trasportare bombe atomiche, a Cuba. Cioè a 150 chilometri dalla Florida. Con New York e Washington a portata di tiro. Tocca alla Ucraina: non basta che nella NATO siano entrati vari Stati ex membri dell'Unione Sovietica. Dalle tre repubbliche baltiche alla Polonia, Ungheria, Romania, Repubblica Ceca e Slovacchia. E anche se Mosca non aveva pensato neppure per un momento di inserire Cuba nell'allora esistente Patto di Varsavia, l'equivalente sovietico della Nato, tanto bastò perché il presidente John Kennedy ordinasse il blocco totale di Cuba. Gli USA schierarono le navi militari perché bloccassero a tutti i costi – rischio di terza guerra mondiale compreso – i mercantili sovietici diretti a L'Avana per scaricarvi i missili spediti da Mosca. E la guerra venne evitata solo perché i russi il 27 di quell'ottobre invertendo la rotta e tornandosene a casa scelsero di evitarla. L'uso dei due pesi e due misure da parte degli USA, della Nato e quindi dell'Europa, è smaccatamente sfacciato. Vogliono imporre a Mosca il divieto di fare ciò che loro hanno invece già fatto a suo tempo. Che si tratti di pura prepotenza politico militare per mantenere l'egemonia planetaria minacciando sempre più da vicino la Russia è chiarissimo. E a proposito di Cuba, non si capisce con che faccia ammoniscano la Russia minacciando sfracelli se invade l'Ucraina. Gli stessi Stati Uniti che a suo tempo, nell'aprile del '61, hanno fatto invadere Cuba da esuli cubani da loro finanziati, addestrati e armati. Per far tornare quell'isola sotto il tallone dei feroci dittatori militari. Feroci, ma graditi a Washington anche perché permettevano che Cuba fosse il bordello e il casinò dei ricchi "yankee". Il tentativo cubano di dotarsi di missili

IL GRANDE GIOCO FRA MEDITERRANEO E MAR NERO

Ucraina come Cuba, 60 anni dopo: dai missili russi alla Nato



La guerra dei missili a Cuba del 1962

GUERRA AD UN PASSO

Gli Usa hanno annunciato l'evacuazione dell'ambasciata a Kiev. Mosca parla di "isteria della Casa Bianca"



Vladimir Putin

sovietici nel '62 fu una conseguenza di quel tentativo di invasione dell'anno prima. Un modo per scongiurare in modo radicale eventuali nuove invasioni direttamente con forze armate USA anziché con esuli cubani da loro organizzati. La crisi ucraina e l'accelerazione dell'ingresso nella NATO di Paesi ex comunisti ha avuto inizio con il referendum del 16 marzo 2014. Con esso gli abitanti della penisola di Crimea, essendo russi hanno deciso

con un referendum di tornare a far parte della Russia. Sono poco meno di due milioni di abitanti su una superficie poco più grande della Lombardia. Staccandosi così dall'Ucraina alla quale la Crimea il 19 febbraio di 60 anni prima era stata annessa, cioè regalata, dall'Unione Sovietica presieduta da Nikita Krushev. Regalata all'Ucraina dalla quale il parlamento crimeano l'11 marzo dello stesso 2014 aveva deciso la secessione per fare della penisola uno Stato sovrano. Nonostante la Carta dell'Onu preveda il diritto di autodeterminazione dei popoli, il risultato del referendum non è piaciuto né agli Usa né all'Unione Europea. Chiacchiere a parte, per capire il perché dell'opposizione USA all'autonomia filorussa della Crimea basta guardare la carta geografica. La Crimea con l'Ucraina forma uno stretto, lo Stretto di Kerč. Attraverso il quale le navi commerciali e quelle militari russe possono partire dal Mar Nero. E arrivare fino al Mediterraneo passando prima per lo Stretto del Bosforo e il mare d'Azov e poi per lo Stretto dei Dardanelli, l'antico Ellesponto, e il mare di Marmara e l'Egeo. Di fatto, si tratta di impedire che i russi possano essere presenti con facilità, commercialmente e militarmente, nel Mediterraneo senza dover fare un lunghissimo giro partendo dai loro porti nei mari freddi. Così come in Siria uno dei fini della "rivoluzione democratica", che di democratico e rivoluzionario ha poco o nulla, è quello di sloggiare i russi dalla piccola base navale di Tartus. Essa fu concessa loro in affitto per 50 anni, rinnovabili, da

Damasco. Base che i russi stanno ingrandendo velocemente, grazie anche a vari accordi commerciali, industriali e finanziari con il governo di Damasco. Questa "rivoluzione" fu finanziata dall'Arabia Saudita, la stessa che a suo tempo ha finanziato i talebani in Afghanistan, e da Stati Occidentali. Miei amici in Ucraina mi dicono che la guerra non ci sarà: "Ormai a questo allarmismo ci abbiamo fatto il callo. Di guerra con la Russia se ne parla spesso e volentieri, ma poi non succede nulla. Anche se la parte orientale dell'Ucraina chiamata Donbass è molto più russa che ucraina, cosa che ha scatenato una guerra intestina per fortuna a carattere limitato". Il presidente Biden con la crisi ucraina tenta una rimonta. Mostrando i muscoli militari cerca di far dimenticare il disastroso ritiro dall'Afghanistan. Ma anche il ridimensionamento dei grandi piani di ammodernamento degli USA, le cui infrastrutture hanno una media di 40 anni di vita: un po' vecchiotte. E una rimonta la tenta anche la Nato, che proprio in Afghanistan ha dimostrato con la sua lunga presenza di non servire poi a molto. Le crisi periodiche e annessi pericoli di guerra ricorrenti servono più che altro a giustificare la sua costosa esistenza. Se si guarda la carta geografica si nota che la Nato da nord a sud si è spinta sempre più vicina ai confini occidentali della Russia. La quale si troverebbe ancor più minacciata da ovest se nella Nato, dove a sud c'è già la Turchia, entrasse anche l'Ucraina. A proposito di memoria, varrebbe la pena ricordare che negli ultimi secoli ad essere invasa è stata la Russia. Invasa da noi europei: prima dalla Francia di Napoleone e poi dalla Germania di Hitler in compagnia dell'Italia di Mussolini. Se la Russia s'è trovata ad avere il controllo politico militare di Stati europei – Polonia, Ungheria, mezza Germania – è stato per i patti di Yalta con i quali si è conclusa la seconda guerra mondiale scatenata dalla Germania con l'invasione della Russia. Guerra che ha avuto oltre 20 milioni di morti e portato distruzioni immani anche in Ucraina.

Nel 1994, aveva 28 anni, Amato Ferrari decise di smettere di fare il pilota. Ma non si allontanò molto dai circuiti. Perché appena un anno dopo cominciò un'avventura speciale chiamata AF Corse, il suo racing team che in breve si è trasformato, dopo essere passato dalla Maserati, nel volto della Ferrari nelle gare automobilistiche endurance in tutto il mondo. E infatti oggi compete come team ufficiale della casa di Maranello nel campionato del mondo classe GTE Pro dove ha vinto quattro mondiali piloti, sei costruttori e quattro '24 Ore di Le Mans' mentre nell'Endurance Cup ha conquistato i campionati 2020 e 2021. Sede principale a Piacenza, AF Corse gestisce quasi una novantina di Ferrari nelle diverse GT Series del mondo e dall'Italia si è già allargata con una sede in Inghilterra, nel celeberrimo circuito di Silverstone. Ma ora si prospetta una nuova entusiasmante avventura perché AF Corse va alla conquista dell'America e lo fa partendo dall'apertura di una nuova sede in territorio USA, a Miami all'interno del The Concours Club. Si tratta di un impianto privato con un circuito di oltre 3,6 chilometri con pavimentazione e asfalto progettati specificatamente per il clima del South Florida. Poi addirittura sette configurazioni, barriere e recinzioni certificate dalla FIA e un garage senza fine. Una sede ideale per far partire l'assalto di AF Corse alle varie competizioni di endurance che si svolgono nel Nord America, ma al tempo stesso diventando ambasciatore della Ferrari oltre che collaboratore stretto dal momento che la struttura del racing team piacentino curerà l'assistenza tecnica, dietro

SERIE A Vittoria dei toscani sul campo dei liguri, decide Amrabat (1-2)

La Fiorentina supera lo Spezia nel finale

Vittoria della Fiorentina al Picco de La Spezia contro la compagine di casa. La compagine toscana vince per 2 a 1 e conquista 3 punti fondamentali in ottica Europa. Al 17' i viola sbagliano un rigore con Piatek che calcia sul palo. Ma al 42' l'attaccante dei gigliati si fa perdonare: azione travolgente della Fiorentina in velocità che trova la rete del vantaggio. Maleh mette in mezzo un pallone delizioso per il toc-

co dell'attaccante polacco. Lo Spezia pareggia al 74' con Agudelo: Amrabat perde un pallone a centrocampo, lanciando in campo aperto l'attaccante spezzino. Davanti a Terracciano il numero 33 non perdona col mancino: pareggio dei bianconeri. La rete decisiva la sigla lo stesso Amrabat all'89': Cabral serve al limite dell'area il marocchino che scaglia un rasoterra che s'infiltra all'angolino.

CLASSIFICA			
Milan	55	Empoli	31
Inter	54	Sassuolo	30
Napoli	53	Bologna	28
Juventus	46	Spezia	26
Atalanta	44	Udinese	24
Lazio	42	Sampdoria	23
Roma	40	Cagliari	21
Fiorentina	39	Venezia	21
Verona	36	Genoa	15
Torino	32	Salernitana	12

LA SEDE NELL'IMPIANTO PRIVATO THE CONCOURS CLUB

Da Piacenza a Miami: arrivano le Ferrari del team AF Corse



Sopra, la Ferrari 488 team AF Corse. AF Corse è stata fondata a Piacenza nel 1995

richiesta delle concessionarie americane, per quello che concerne il Ferrari Challenge il celeberrimo campionato monomarca, nato nel 1993, destinato ai proprietari delle Ferrari che, come nel resto del mondo, è popolarissimo e seguitissimo negli Stati

Uniti. L'annuncio dell'arrivo a Miami di AF Corse è arrivato attraverso una intervista che Amato Ferrari ha concesso a motorsport.com. "Amiamo le gare americane - ha spiegato il team principal - e abbiamo un progetto davanti a noi perché questo è un merca-

team vuole diventare una presenza fissa in America, e naturalmente vincente, perché questo è lo spirito della Ferrari e di Amato Ferrari. "L'anno prossimo - ha anticipato ancora il proprietario della scuderia automobilistica italiana - vorremmo prendere parte a tutta la stagione IMSA con la nuova Ferrari 296 che, dopo tanti anni e tanti successi, sostituirà la 488". Una crescita continua, ecco l'obiettivo di AF Corse USA e per questo motivo, al fine di rendere il racing team ancora più competitivo, c'è l'intenzione di creare uno staff che resterà permanentemente negli Stati Uniti. "Vogliamo mandare alcune persone importanti negli Stati Uniti - ha concluso Amato Ferrari - a cominciare dagli ingegneri, speriamo che tutto funzioni bene". Sono ormai 16 anni che AF Corse è unita alla Ferrari, dal 2006, gestendo poi dal 2012 i campionati GTE Pro, ora lo sbarco in America a conferma che gli obiettivi stanno diventando sempre più grandi.

ROB.ZAN.

Un dispositivo digitale allunga la vita. Il 70,4% degli italiani ritiene che la digitalizzazione abbia migliorato la loro qualità della vita, perché semplifica tante attività quotidiane. Nell'Italia post-pandemia, per il 74,4% degli utenti è ormai abituale l'uso combinato di una pluralità di device (smartphone, pc, laptop, tablet, smart tv, console di gioco). Il luogo dal quale ci si connette non ha più importanza: il 71,7% degli utenti svolge ovunque le proprie attività digitali (e il dato sale al 93% tra i giovani). E anche gli orari sono relativi: il 25,5% naviga spesso di notte (il dato sale al 40% tra i giovani). È quanto emerge dalla ricerca «La digital life degli italiani» realizzata dal Censis in collaborazione con Lenovo.

ITALIANI SODDISFATTI DELLE PROPRIE DOTAZIONI TECNOLOGICHE

Nove utenti su dieci (il 90,3%) dichiarano di possedere device in linea con le proprie esigenze. Anche i luoghi domestici sono in gran parte attrezzati per il pieno ingresso nella digital life: il 73% degli utenti vive in famiglie in cui ogni membro si connette con un proprio dispositivo, il 71,1% ha una connessione casalinga ben funzionante, il 67,9% risiede in abitazioni in cui ciascuno ha uno spazio in cui svolgere le proprie attività digitali.

IL SENSO DI SICUREZZA ONLINE

Gli italiani navigano in rete con una certa disinvoltura. Il 69,4% degli utenti si sente sicuro quando effettua pagamenti o altre operazioni finanziarie online (e il dato sale al 74,5% tra i laureati). Più della metà (il 55,6%) utilizza almeno qualche volta i servizi cloud per salvare documenti e informazioni (con punte del 77,5% tra i dirigenti e del 63,9% tra i laureati).

VITA DI COPPIA DIGITALE

Il 55% degli italiani è convinto che la vita di coppia abbia tratto beneficio dalle opportunità offerte dai dispositivi digitali. Ma anche nel rapporto a due si ridefiniscono nuovi equilibri in questa fase di transizione. Il 42,7% dimostra una grande fiducia nel partner, se condivide con la dolce metà le password del telefono cellulare, dell'e-mail e dei profili dei social network. Ma sono 14 milioni gli italiani che si lamentano per il tempo eccessivo che il compagno o la compagna passa al cellulare. Sono 7 milioni quelli che rivelano di essersi sentiti gelosi a cau-

RAPPORTO «LA DIGITAL LIFE DEGLI ITALIANI» REALIZZATO DAL CENSIS

La "digital life" semplifica la vita, ma 13,2 milioni di italiani hanno ancora problemi di connessione



Per il 70% degli italiani la digitalizzazione migliora la qualità della vita. Per il 55% anche la relazione di coppia ne ha beneficiato. Il 90% è soddisfatto dei dispositivi che possiede. Tuttavia 12,4 milioni di italiani devono dividerli con i propri familiari

sa delle interazioni social del proprio partner. Sono 6 milioni quelli che ne spiano le attività sui social. E 12 milioni confessano di visitare anche le bacheche degli ex.

GRANDI SPERANZE PER IL MATRIMONIO TRA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E DIGITALE

L'85,3% dei cittadini spera che in un prossimo futuro possa dialogare via e-mail con gli uffici pubblici, l'85% che si possano richiedere documenti e certificati online, l'83,2% di poter pagare online in modo semplice e veloce tasse, bollettini e multe. Il 78,9% si aspetta di ricevere informazioni personalizzate via e-mail, sms o messaggi WhatsApp. Si alla semplificazione unita alla protezione dei dati: il 76,4% vorrebbe poter conoscere i dati personali di cui la Pa dispone, così da evitare inutili duplicazioni, il 75% vorrebbe comunicare via Pec nella massima riservatezza, il 74% vorrebbe poter accedere a tutti i servizi online con una sola password.

LE COMMISSIONI PERICOLOSE

Due terzi dei lavoratori (il 66%) uti-

lizzano device personali per motivi di lavoro, con punte fino all'85% tra i lavoratori autonomi e del 72,2% tra gli occupati laureati. Ma succede anche che il 26,9% degli occupati (e il 39,8% dei dirigenti) impieghi i dispositivi elettronici aziendali per ragioni personali. Sottovalutando il fatto che uso impropri dei dispositivi possono comportare rischi per la sicurezza dei dati e per la privacy di lavoratori e aziende.

LE NUOVE FORME DI DIGITAL DIVIDE

In questo scenario così avanzato di digitalizzazione, nel nostro Paese si contano però ancora 4,3 milioni di utenti di dispositivi senza connessione. E sono complessivamente 22,7 milioni gli italiani che lamentano qualche disagio in casa, con stanze sovraffollate in cui è complicato svolgere al meglio le proprie attività digitali (14,7 milioni) o con connessioni domestiche lente o malfunzionanti (13,2 milioni). Sul fronte dei dispositivi, 12,4 milioni di italiani devono dividerli con i propri familiari e 4,4 milioni li ritengono inadeguati a soddisfare i propri bisogni.

SERVONO LE GIUSTE COMPETENZE PER L'INCLUSIONE NELLA DIGITAL LIFE

Ci sono poi complessivamente 24 milioni di italiani che non sono pienamente a loro agio nell'ecosistema digitale: 9 milioni riscontrano difficoltà con le piattaforme di messaggistica istantanea (WhatsApp, Telegram, ecc.), 8 milioni con la posta elettronica, 8 milioni con i social network (Facebook, Instagram, ecc.), 7 milioni con la navigazione sui siti web, 7 milioni con le piattaforme che consentono di vedere in streaming eventi sportivi, film e serie tv, 6 milioni hanno difficoltà con l'e-commerce, 5 milioni non sanno fare i pagamenti online, 4 milioni non hanno dimestichezza con l'uso delle app e delle piattaforme per le videochiamate e i meeting virtuali.

«Gli italiani traggono un crescente benessere dai dispositivi digitali, che semplificano e migliorano le loro vite», ha detto Massimiliano Valerii, Direttore Generale del Censis. «Siamo all'alba di una nuova transizione digitale. Ora serve un progetto di società digitale pienamente inclusiva, che possa dare risposta alla domanda ancora insoddisfatta di dispositivi, connessioni, competenze, e superare le diversità di accesso».

«La pandemia ha accelerato la trasformazione digitale di almeno 5 anni, portando permanentemente in primo piano nuovi comportamenti digitali sia nella sfera privata che di lavoro», ha detto Emanuele Baldi, Executive Director di Lenovo Italia. «Ecco perché dobbiamo concentrarci su tecnologie più intelligenti che si adattano meglio a questo futuro. Per Lenovo, tutto inizia con pc più intelligenti, protetti, sempre connessi, sempre più facili da utilizzare e alla portata di tutti.

Vogliamo perfezionare ulteriormente le tecnologie e le innovazioni per contribuire a una società digitale più connessa, sicura e inclusiva».

GASTRONOMIA Dalla bruschetta alla porchetta

La cucina romana

di **STEFANO CASINI**

Anche se sono nato ad Ancona, tra l'altro come mia sorella, le mie radici sono profondamente romane. Ricordo un giorno che mio padre mi disse quando ero ancora un giovanotto: "Sté!! Lo sai che ho fatto fare da un amico un albero genealogico ed ha scoperto che la nostra famiglia, che vive a Roma dal 1400, ha radici toscane?". Non lo dimenticherò mai, anche perché, sia mio padre Luigi che mio Nonno Alfonso, erano dei romani puri e sentivano nel loro DNA, come io sento, quel sentimento di essere della capitale, dell'ombelico del mondo, insomma, appartenenti ad una linea genealogica precisa: quella romana.

LA CUCINA ROMANA

La cucina romana è tradizionalmente una cucina popolare, fatta con ingredienti poveri ma cucinati con molta fantasia. Le sue ricette sono emerse nell'ambiente povero e rurale della campagna romana. Ma oggi questa "cucina povera e contadina" va di moda, e viene servita nei migliori ristoranti di tutto il mondo.

In Italia tutte le tradizioni gastronomiche sono secolari o addirittura risalgono all'epoca dell'Impero o dell'Alto Medioevo. Ogni regione d'Italia ha le sue tradizioni ed è per questo che, nei ristoranti del "Capus Mundi", possiamo trovare anche piatti tipici toscani, liguri o lombardi.

Roma ha, ovviamente, una sua tradizione, forse una delle più ricche e antiche d'Italia. La cucina ebraica ha avuto molta influenza su questa cucina essendo, la comunità ebraica della capitale, la più antica del mondo e si è mantenuta ininterrottamente dai tempi dell'imperatore Claudio fino ai giorni nostri. La comunità ebraica si è occupata di mantenere vive le antiche tradizioni, a cominciare dall'agnello che, a Roma si chiama abbacchio ed è un piatto emblematico e responsabile anche di molti altri sapori autenticamente

romani.

Una particolarità della gastronomia romana è il gusto per sapori e aromi forti e decisi, e gli accostamenti audaci con sapori contrari. Un tipico pasto romano è composto da:

Antipasti : nelle famiglie sono riservati a feste o feste

Primo piatto: di solito pasta, ma può essere anche risotto, gnocchi di patate o vari tipi di minestra e il delizioso minestrone romano

Secondo piatto: carne o pesce, con il relativo contorno di patate o verdure

Il dolce: frutta, gelato o qualche tipo di dolce.

La cena ha una struttura simile, ma più leggera. La colazione di solito è molto leggera, solo un caffè e un po' di pasta, aspettando il cappuccino o simili a metà mattina. I cenoni, nelle famiglie, sono riservati a ricorrenze o feste, ma nei ristoranti, la festa è continua. Alcuni di loro hanno l'abitudine di offrire abbondanti antipasti a buffet, con verdure, i peperoni, le acciughe, le seppie, i gamberi o frittiture varie che, a volte, possono costituire già un pasto completo. Tra l'enorme varietà di ristoranti prettamente romani, troviamo "La Parolaccia" a Trastevere, molto famoso perché cuochi e camerieri ti accolgono con forti parolacce romane e, se non lo sai prima, potrai avere brutte sorprese. È un ristorante che sta per compiere il secolo di vita.

LA BRUSCHETTA

È una fetta di pane casereccio tostato alla brace, con un po' d'aglio. In cima troviamo gli ingredienti più vari, come il pomodoro, formaggio, verdure... il tutto innaffiato con olio e sale. Si tratta di uno degli antipasti più tradizionali della cucina italiana. La bruschetta ha origine romano e le troviamo in tutti i ristoranti, ma ci sono ristoranti specializzati, chiamati bruschetterie.

LA PORCHETTA

La porchetta è un piatto tipico



ambienti poveri, dove il pane era usato come stoviglie.

I FIORI DI ZUCCA

I fiori di zucca, pastellati e fritti, sono un antipasto tipico nei mesi estivi o a tarda primavera. Possono essere farciti con varie preparazioni a base di formaggio, mozzarella, acciughe o gamberi, o semplicemente senza ripieno.

LA MOZZARELLA

La Mozzarella, anche se si consuma ovunque in Italia, è un formaggio fresco non stagionato di origine romana, dal sapore dolce e dalla pasta gradevole, fatto con latte di bufala, ma anche con latte vaccino o ovino, meno pregiato. Può essere mangiata da sola o abbinata in mille modi in insalate, primi piatti, ecc.

L'INSALATA CAPRESE

La caprese, interpretata come si vuole in tutte le parti del mondo, come anche in Uruguay, in realtà, è un'insalata composta da mozzarella, pomodoro e grandi foglie di basilico, che formano il tricolore italiano. Un piatto semplice, leggero e rinfrescante. Si chiama "caprese" perché nata nell'isola di Capri, ma è stata popolarizzata dai romani.

I SUPPLÍ

Sono crocchette di riso con cuore di mozzarella, presente in quasi tutta la gastronomia romana. Li troviamo sia nei ristoranti, come antipasti e aperitivi, come nelle pizzerie "al taglio", rosticcerie ecc. Alle origini si facevano con il riso avanzato dal pasto, ma, già da

della cucina italiana, ma, a Roma è proprio parte del DNA della capitale. Consiste in carne di maiale, senza ossa arrostita in forno, tradizionalmente nel forno a legna, ma per le norme igieniche odierne in acciaio, sono stati utilizzati forni elettrici o a gas. La porchetta romana fa insaporire la carne di maiale con il rosmarino, aglio, finocchio e altre piante selvatiche. L'importanza di questo piatto nella cucina italiana ha portato il Ministero delle Politiche Agricole a definirlo Prodotto agroalimentare tradizionale.

I CROSTINI

Sono piccole fette di pane tostato, di solito baguette, con sopra ogni genere di alimenti, come carne, funghi, paté o verdure. Questo cibo emerge in epoca medievale in



tempo, si prepara un riso speciale, cucinato con una salsa e vengono chiamati anche "suppli al telefono", perché quando si aprono le crocchette, la mozzarella sciolta forma un filo che unisce i due pezzi.

BRESAOLA, RUGHETTA E PARMIGIANO

Bresaola: fette di manzo con verdure e parmigiano, un abbinamento che si trova spesso nei menu dei ristoranti e può essere al carpaccio e con rughetta.

CROCCHETTE DI PATATE

Un piatto semplice e molto apprezzato sono le crocchette di patate, un purè di patate fritte, con pangrattato, formaggio e uova. Da non dimenticare che i fritti hanno una lunga tradizione nella cucina romana.

Affettati misti: salumi assortiti tagliati a fette: prosciutto, salame, bresaola ... Il nome "affettato" deriva da "affettare" ossia taglio a

fette.

IL CARPACCIO

Non è propriamente un piatto, ma un tipo di taglio, molto fine, per poter mangiare certi cibi crudi. Sono fette molto sottili di carne o pesce crudi che vengono condite con olio, limone e pepe. Siamo di fronte ad una tradizione recente che ha origine a Venezia a metà del '900 ma che si è diffusa in tutta Italia e all'estero. Alcuni buongustai hanno prevenzione nei riguardi del carpaccio per paura del cibo crudo.

LA RUGHETTA

Si tratta di una pianta selvatica, un tempo considerata un'erba cicia e oggi invece molto apprezzata nell'alta cucina per le sue qualità dietetiche. Ha un sapore leggermente piccante e amaro, offrendo contrasti di sapori che la rendono molto apprezzata nelle insalate e nelle guarnizioni. Esistono due varietà; la rucola (*eruca sativa*), con foglie tondeggianti, e la rughetta (*diploxaxis tenuifolia*) con foglie lanceolate. In spagnolo è conosciuta come "bruco" e "jaramago".

GLI ANTIPASTI PIÙ COMUNI

Prosciutto e melone con prosciutto di Parma, famoso in tutto il mondo. (alla giudia o alla romana), i Carciofi (ebrei o romani), considerati l'antipasto numero uno della cucina romana. il Cocktail di gamberetti, il Salmone affumicato, le Verdure grigliate, le verdure assortite e le verdure gratinate al forno. Da non tralasciare i funghi porcini (insalata di funghi, crostini di funghi), la Zuppa di cozze, l'impepata di cozze e il sauté di cozze, che sono cozze saltate in padella. Frutti di mare, insalata di mare, o antipasto di mare

LA PASTA

Anche a Roma come da ogni parte d'Italia, troviamo diversi tipi di pasta. La pasta viene classificata, prima di tutto, in base al tipo di taglio. In Italia esistono centinaia di modi diversi per tagliare la pasta. C'è la pasta lunga o corta, tubolare, dritta o curva, liscia o rigata, cava o piena, con un'infinità di varianti e Roma non si salva. Ognuna di esse ha dato origine a un nome specifico, che non sem-

pre coincide nelle diverse regioni italiane. Il taglio della pasta non è solo una questione estetica, ma è un'influenza anche in altri aspetti, potendo cambiare la consistenza e la sensazione al palato. La pasta a taglio sottile si cuoce più velocemente e questo influisce sul tipo di lato che prendono. La pasta a taglio sottile è anche più adatta da abbinare a sughi leggeri, e la pasta più spessa è migliore con sughi densi. Le ruvidità, le scanalature e gli incavi della pasta servono ad offrire più superficie per l'aderenza a sughi e accompagnamenti. L'abbinamento della pasta con la carne si fa con la pasta corta, dato che quelle lunghe, se arrotolate con la forchetta, sono meno adatte.

I SUGHI PER LA PASTA

La pasta non può essere mai presentata da sola, ma condita con sugo e accompagnata dai più svariati ingredienti: carne, pesce, verdure, funghi, all'arrabbiata con salsa di pomodoro piccante e preparata con peperoncino è una ricetta veloce e semplice, dal sapore tipicamente romano. Di solito sono utilizzate le penne per l'arrabbiata. Poi troviamo gli spaghetti, il riso, gli gnocchi, il pollo... all'arrabbiata. Altro sapore prettamente romano è la carbonara e si chiama così perché questa salsa è stata inventata dai carbonai. Si tratta di una salsa con uovo, pecorino, pancetta e pepe. Originariamente era fatta solo con la pancetta. Questo cambiamento sembra essere stato determinato dai soldati alleati a Roma dopo la seconda guerra mondiale.

Si chiama alla carbonara perché era un piatto utilizzato dai carbonai laziali e abruzzesi per la facile conservazione dei suoi ingredienti e per il suo alto potere calorico. Si fa generalmente con gli spaghetti e sempre con paste lunghe. All'amatriciana con pomodoro, pecorino e guanciale. Può avere anche pepe, peperoncino... Il nome viene da una cittadina di nome Amatrice in Abruzzo, che, qualche anno fa, è stata colpita da un terribile terremoto che l'ha quasi distrutta. L'amatriciana è comunque uno dei piatti tradizionali di Roma e del Lazio. Si utilizzano bucatini o spaghetti, ma si può fare anche

con paste corte e sempre con cacio e pepe. Fatta con pochi ingredienti, come il pecorino e il pepe, è un piatto squisito quando si usano buoni materiali. Alla puttanesca, ricetta molto diffusa in Italia che ha origini napoletane. La salsa alla puttanesca ha colori vivaci ed è piccante, preparata con aglio, peperoncino e acciughe, a cui si aggiungono pezzi di pomodoro, olive nere e capperi sott'aceto. L'origine di questo nome è sconosciuto ma è evidentemente associato a tante storie di prostitute.

Quasi sempre si fa con gli spaghetti. Abbiamo gli spaghetti ai vongole, ai funghi porcini, piatti tipicamente autunnali, anche se si possono consumare fuori stagione. Il fungo utilizzato per questo piatto, con tutto il sapore e l'aroma caratteristici, è proprio il re dei funghi, il *boletus edulis*. Si prepara solitamente con paste a nastro largo, come le fettuccine, le tagliatelle o le pappardelle. Aio, oio e peperoncino così si dice a Roma. Un piatto semplicissimo e molto utilizzato dai romani a pranzo. Comunque è una ricetta antichissima e importante in tutta la cucina italiana. La regione di origine è sconosciuta ma è molto semplice e veloce da preparare, con sapori intensi. Di solito viene cucinata con gli spaghetti e a Roma si dice: "e.....damme un piatto de spaghetti, aio, oio e peperoncino". Ai quattro formaggi. Il formaggio è uno dei condimenti per pasta più universali in Italia e in tutto il mondo. Quando significano "come un guanto", o "miele in scaglie", i romani dicono "come er cascio sui maccheroni" appunto come il formaggio sui maccheroni e in questo caso il formaggio è il condimento principale.

La salsa è fatta con burro, panna e diversi tipi di formaggio, dai sapori morbidi e forti: Roquefort, mozzarella, parmigiano, emmental e per dare un tocco diverso, si possono aggiungere funghi e pancetta e nel caso dei Quattro Formaggi si utilizzano paste corte.

Mai potrò dimenticare mio Nonno Alfonso, negli anni cinquanta e sessanta, quando mi portava a Piazza Vittorio le domeniche, per comprare gli ingredienti per Nonna Emma che preparava una carbonara da succhiarsi le dita.

IL PAZIENTE OPERATO A ROMA VEDE GIÀ LA LUCE

Al Gemelli è stata impiantata una retina artificiale a un non vedente

Impiantata per la prima volta in Italia a un settantenne non vedente una retina artificiale di ultima generazione. L'intervento, effettuato dal professor Stanislao Rizzo, direttore della UOC Oculistica della Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e Ordinario di Clinica Oculistica all'Università Cattolica campus di Roma, è durato appena due ore. Al risveglio il paziente, affetto da una grave forma di retinite pigmentosa che aveva causato la perdita della vista, era già in grado di percepire la luce.

IL PIONIERE DELLA RETINA ARTIFICIALE

Il professor Rizzo è stato un pioniere negli impianti di retina artificiale: nel 2011 fu infatti il primo a impiegare l'Argus, la prima protesi retinica utilizzata in un paziente non vedente. "Siamo davvero felici di iniziare questa nuova esperienza - commenta il professor Rizzo - che è frutto di un lavoro di squadra, per il quale ringrazio tutto il mio team, fatto di persone appassionate ed entusiaste. Questa nuova retina artificiale dovrebbe assicurarci risultati migliori rispetto alle precedenti, essendo dotata di più di 400 elettrodi, molti più dell'Argus che ne possedeva 60. L'idea di restituire anche solo una parvenza di vista a persone che vivono da anni al buio, è il sogno di qualunque medico.

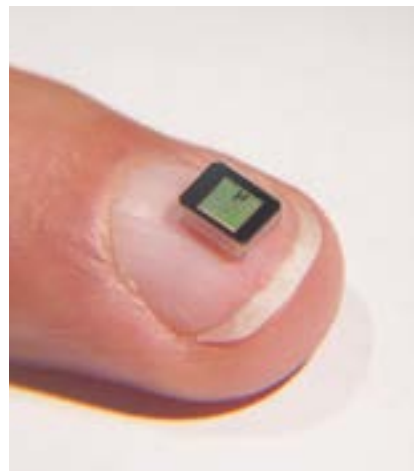
Il paziente operato vede già la luce e questo è davvero incredibile. La retina artificiale per ora è indicata solo per pazienti affetti da retinite pigmentosa (patologia che colpisce circa 150 mila italiani) negli stadi più avanzati di malattia, cioè persone che hanno perso completamente la vista da entrambi gli occhi, una condizione che interessa circa 1.000-1.500 italiani. I criteri di selezione per entrare in questo trial sperimentale sono per ora molto severi e restrittivi".

I PRECEDENTI

La nuova retina artificiale (NR600)



Sopra, gli speciali occhiali in dotazione. Sotto, il minuscolo l'impianto



è stata messa a punto dalla start up Nano Retina, che ha il suo quartier generale a Herzliya, la 'Silicon Valley' israeliana, nei pressi di Tel Aviv. Quello effettuato al Gemelli è il sesto impianto (il primo in Italia) nell'uomo del nuovo device, dopo quelli effettuati lo scorso anno in Israele e in Belgio (i pazienti operati finora hanno un'età dai 59 agli 81 anni).

In Europa viene sperimentato all'interno di uno studio clinico multicentrico, che coinvolgerà una ventina di pazienti, mirato a ottenere l'approvazione CE di questa innovativa protesi retinica. Un concentrato di altissima tecnologia in pochi millimetri.

Questo gioiello high-tech, è frutto di oltre un decennio di ricerche. L'impianto, grande come la punta di una matita (5 mm di diametro x 1 mm

di spessore), viene posizionato da un super esperto in chirurgia retinica sopra la superficie della retina e gli elettrodi tridimensionali dei quali è composto, penetrano tra le cellule retiniche, andando a prendere il posto dei fotorecettori (le cellule specializzate che permettono di 'vederè') e attivando con i loro impulsi le cellule ganglionari, che trasmettono l'informazione al cervello, facendola viaggiare lungo le vie ottiche.

Per attivare i micro-elettrodi 3D, il paziente deve indossare degli speciali occhiali che inviano al device un raggio infrarosso, che provvede ad alimentarlo, attraverso di un minuscolo impianto fotovoltaico (due cellule fotovoltaiche) di cui è dotato. Il software e l'hardware contenuto negli occhiali inoltre controllano e modulano (come attraverso un alfabeto Morse) gli stimoli luminosi che arrivano agli elettrodi, traducendoli in impulsi elettrici che poi veicoleranno, percorrendo le vie ottiche, l'informazione al cervello.

"Nell'ultima fase della retinite pigmentosa - spiega il professor Stanislao Rizzo - i fotorecettori (coni e bastoncelli) sono completamente distrutti; ma alcune cellule, come le cellule ganglionari della retina, sopravvivono. Sono cellule importanti perché trasmettono le informazioni dai fotorecettori al cervello. Gli elettrodi 3D sostituiscono i fotorecettori, le cellule specializzate che

costituiscono la prima parte delle vie ottiche e trasmettono l'informazione alle cellule ganglionari".

UN OCCHIO BIONICO

L'impianto di questo device ripristina una parte della funzionalità retinica, ma non restituisce la vista. Il paziente può tornare a 'vedere' la luce immediatamente dopo l'impianto ma in genere il programma di riabilitazione viene avviato dopo un paio di settimane dall'intervento. Questo prevede una serie di esercizi da somministrare al paziente che reimpara a vedere attraverso questa sorta di occhio bionico; viene inoltre effettuato il fine-tuning della stimolazione degli elettrodi per ottenere una visione migliore possibile. Al termine di questo speciale training il paziente riuscirà a distinguere la forma degli oggetti, riconoscere il movimento, imparerà ad interpretare queste nuove immagini, che lui vede in bianco e nero e pixelate; grazie alla plasticità neuronale infine il cervello imparerà pian piano a distinguere e a riconoscere questi oggetti. Questo garantisce al paziente una miglior interazione sociale e gli restituisce una certa autonomia nelle attività della vita quotidiana.

"Per questo tipo di impianti - spiega il professor Rizzo - è fondamentale un'accurata selezione del paziente candidato, che viene inquadrato attraverso una serie di colloqui psicologici; questo serve a valutare sia le sue potenzialità di proseguire lungo un percorso riabilitativo che lo impegnerà a lungo, sia le sue aspettative. Perché questo impianto non va a restituire una visione normale ma una visione artificiale, 'bionica'. Il paziente deve essere preparato al fatto che quello che vedrà è una ricostruzione attraverso dei 'fosfeni', dei lampi di luce, che vanno a comporre un'immagine pixelata. La visione d'insieme viene ottenuta dal lavoro dei 576 elettrodi presenti nel device, i cui parametri vanno tutti configurati con tanta pazienza, attraverso una speciale applicazione".