CPS
CENTRO PRODUZIONE SERVIZI

ITALIA SERA

www.italiasera.it

• Italia sera - Quotidiano d'Informazione • Editore: Giornalisti & Poligrafici Associati soc. coop - Sede Legale: via Gustavo Bianchi, 11 - 00153 Roma • Impresa beneficiaria, per questa testata, dei contributi di cui alla legge n. 250/90 e successive modifiche ed integrazioni
• Registrato al Tribunale di Roma numero 474/93 del 28.10.1993 • Direttore responsabile: Matteo Acitelli • Redazione: via G. Bianchi, 11 - 00153 Roma • Stampa: C.S.R. Roma - via G. Bianchi, 11 - 00153 Roma • Spedizioni in Abbonamento Postale articolo 1 comma 1 L. 46/04, DCB Roma

Anno XXVIII numero 171
Lunedì 5 Settembre 2022
Santa Teresa di Calcutta • € 0,30

GTV AUDIOVISIVI srl

Roma: la cultura sociale premiata al Campidoglio

a pagina 5

Torvaianica: iniziativa allo Zoomarine sui delfini

a pagina 6

Arte e cultura: una 'sinfonia d'arte' per Sermoneta

a pagina 6

"Agirò con coraggio per far sì che tutti noi superiamo questi momenti difficili"

La Gran Bretagna 'ricomincia' con la premier Liz Truss

Come le due precedenti nella lunghissima storia della Gran Bretagna, dopo la Thatcher e Theresa May, anche lei è conservatrice, e si appresta a guidare il paese, a fronte delle oltre 80mila preferenze ricevute. Basti pensare che Liz Truss, ha distanziatori di ben 20mila voti al ballottaggio delle primarie: l'ex cancelliere Rishi Sunak. Attualmente in carica al dicastero degli Esteri, appresa la notizia che la sua imminente nuova dimora sarà quella di Downing Street, la Truss si è detta "Onorata di essere stata eletta leader del Partito conservatore. Grazie per aver riposto in me la vostra fiducia per guidare il nostro grande Paese.

a pagina 2

"Polizia usata per controlli utenze? Un demansionamento inaccettabile"

a pagina 3

Confagricoltura Campania, 'Borgo diVino' a Vietri sul Mare

a pagina 4

"Il medico mi vieta di andare a Kiev o Mosca"

Papa Francesco: "Accompagno con il mio dolore e con le mie preghiere tutto ciò che posso"

"La visita è nell'aria. Ancora non so. Sto parlando con loro. Domani, per esempio, ho un colloquio telefonico con il presidente Zelensky. Vediamo". Nell'ambito di un'intervista esclusiva all'emittente portoghese TVI/CNN, Francesco rivela che, per il momento, i medici gli hanno pribito di recarsi a Kiev o a Mosca. Una notizia dolorosa per il Papa che, come testimoniano i continui colloqui telefonici che tiene regolarmente sia con Putin che con Zelensky,

da mesi continua a ripetere di star facendo quanto più possibile perché il sanguinoso conflitto in Ucraina finisca. Allo stesso tempo, da mesi Bergoglio ha espresso il desiderio di recarsi personalmente in visita sia in Ucraina che in Russia, per conferire personalmente con i due leader. Ad ogni modo, ha poi rivelato che "diversi rappresentanti del Vaticano sono stati a Kiev dall'inizio della guerra: la mia presenza lì è forte".

a pagina 3

La premier: "Agirò con coraggio per far sì che tutti noi superiamo questi momenti difficili"

La Gran Bretagna riparte con Liz Truss

"Agirò con coraggio per far sì che tutti noi superiamo questi momenti difficili". Quindi, 'cavallerescamente', la neo guida dei Tory ha tenuto a ringraziare il suo predecessore, Boris Johnson, che "Hai fatto la Brexit, hai schiantato Jeremy Corbyn, hai attuato il vaccino, hai tenuto testa a Vladimir Putin e hai suscitato ammirazione da Kiev a Carlisle". Poi, non deludendo le attese, la neo premier è subito entrata nella 'questione politica', indicando che, fra le priorità: "Realizzerò un piano coraggioso per tagliare le tasse e far crescere la nostra economia" e "risponderò alla crisi energetica, occupandomi delle bollette delle persone, ma anche affrontando i problemi a lungo termine che abbiamo sull'approvvigionamento energetico". L'avvento della terza donna alla guida della Gran Bretagna, coincide anche una novità assoluta: essendo la Regina in vacanza in Scozia, presso la tenuta reale di Balmoral, nell'Aberdeenshire, domani la Truss la raggiungerà per ricevere l'incarico dalle mani di Elisabetta, in un luogo fino ad oggi tenuto lontano dallo scenario politico. Ricordiamo che, nei suoi anni di regno – oggi ha 96 anni – fra Buckingham Palace o nel Castello di Windsor, la Regina Elisabetta ha nominato personalmente ben 14 premier. Ovviamente il leader uscente, Boris Johnson, ha subito espresso le sue congratulazioni a Liz Truss: "So che ha il piano giusto per affrontare la crisi del costo della vita, unire il nostro partito e continuare la grande opera di unire il nostro Paese. Ora è il momento per tutti i conservatori di sostenerla al 100%". Poi, attraverso Twitter, Johnson si è detto "orgoglioso di aver servito come leader del Partito conservatore negli ultimi tre anni, e di aver portato a termine la Brexit, supervisionato la campagna di vaccinazione più veloce in Europa e fornito un supporto vitale all'Ucraina".

Aldo Cursano: "Nel Paese un pubblico esercizio su tre rischia la chiusura"

Consumi, drammatico allarme della Fipe

"Un'azienda su tre è a rischio chiusura e a pagare il prezzo più alto sono soprattutto quelle che hanno aperto da poco, magari sull'onda lunga della ripresa post pandemia, e che hanno maggiori esposizioni bancarie e meno solidità". E' a dir poco 'preoccupato' – per non dire terrorizzato – il vicepresidente vicario della Fipe (Federazione italiana dei pubblici esercizi di Confcommercio), Aldo Cursano, commentando lo stato crisi indotto in primis dall'insostenibile rialzo dei prezzi dei consumi energetici. Un allarme quello rilanciato dalla Fipe che rappresenta numeri impressionanti. Attualmente infatti nel Paese un pubblico esercizio su tre rischia la chiusura. Questo perché, accanto agli evidenti rincari energetici, vi sono anche quelli delle materie prime, che investono tutta la filiera. Beni alimentari a parte, basta infatti pensare anche ai materiali di uso comune come il vetro, la carta, la plastica od il cartone. Il tutto si riflette in maniera esponenziale su bar e ristoranti, ora letteralmente in ginocchio. Ad esempio, spiega ancora Cursano, "Gli ingredienti base per far da mangiare sono aumentati moltissimo, a cominciare dalle verdure, le carni e i latticini, senza parlare delle farine e delle salse, che hanno subito aumenti dal 70 al 150% a seconda delle materie prime. E su tutti incidono anche i costi dei trasporti". Senza dimenticare poi, non da poco, anche l'allarme per l'aumento del latte. Ma non solo, aggiunge ancora il responsabile della Federazione italiana dei pubblici esercizi di Confcommercio: "Un paradosso che per alcune tipologie rischia costare di più il contenitore del contenuto. La crisi della vetreria si è riflessa sui bicchieri che usiamo, sulle bottiglie di vino, il vetro è il contenitore più usato perché conserva i prodotti e ha subito impennate straordinarie. La ceramica anche ed inoltre, è difficile trovare perfino l'acqua: alcune linee non si trovano più sul mercato".

Gazprom lo aveva avvertito già dallo scorso venerdì per i giorni successivi

Nord Stream 1: annunciata la chiusura

Nessuna 'sorpresa', ne scriviamo per informare ma, come detto, dopo l'annunciato stop del gasdotto Nord Stream – per interventi di riparazione – da parte della Gazprom nei giorni scorsi, sul 'suscettibile' mercato di Amsterdam, è atteso l'ennesimo rialzo del prezzo del gas. Oggi nelle Borse, dopo aver aperto a 275 euro al megawattora, iI future Ttf si attestano al momento a 264 euro in un rialzo del 23% rispetto ai 215 della chiusura di venerdì 2. Nello specifico, come ricordato, lo scorso venerdì è stato lo stesso colosso energetico russo ad annunciare lo stop alle attività di pompaggio di gas liquefatto presso lo stabilimento di Portovaya, a nord-ovest di San Pietroburgo, all'inizio del gasdotto Nordstream 1 che trasporta il gas sottomarino in Germania. In relazione invece all'entità del danno sul quale intervenire, da quanto comunicato sempre da Gazprom, circa la riapertura dei flussi, ha infromato che se ne riparlerà "fino a quando verranno effettuate le riparazioni necessarie".

SEGIMM s.r.l.
SERVIZIO GESTIONE IMMOBILI E IMPIANTI

Gas russo, il Cremlino: "Tali problemi sono nati a causa delle sanzioni"

"Problemi tecnici per il pompaggio"

E' un po' la storia del cane che si morde la coda: la Russia attualmente 'può soltanto vendere il gas' ma, per effetto delle sanzioni, non avendo disponibilità di determinate materie, ed accesso a specifici mercati, se il gasdotto poi si rompe è ovvio che ha difficoltà a ripararlo. Un concetto abbastanza chiaro che, commentando i problemi di fornitura di gas all'Europa attraverso il Nord Stream, oggi il portavoce del Cremlino, Dmitry Peskov, ha spiegato molto semplicemente: 'i problemi di approvvigionamento persisteranno fino a quando non saranno revocate alla Russia le sanzioni che impediscono la manutenzione dei gasdotti'. Dunque, alla base della chiusura, o alla riduzione dei flussi, vi sono serie difficoltà tecniche: "I problemi di pompaggio del gas – ha affermato il portavoce, intervistato in proposito dall'agenzia di stampa Interfax – sono nati a causa delle sanzioni introdotte dai Paesi occidentali contro il nostro Paese e diverse aziende. Non ci sono altri motivi che potrebbero aver causato questo problema di pompaggio", ha quindi tenuto a rimarcare Peskov. Nel frattempo da Kiev, per la seconda volta, è stata lanciata una 'singolare proposta' (vista la situazione interna del paese, dilaniato dalla guerra): "L'esportazione di elettricità dall'Ucraina può sostituire volumi significativi di gas russo, attualmente importato in Europa". E' quanto ha affermato attraverso Telegram Denys Shmyhal, primo ministro ucraino, tornando da Bruxelles, dove ha incontrato Marosh Šef ovych, il vicepresidente della Commissione europea. Secondo Shmyhal infatti, "attualmente, la capacità commerciale è di 300 MW, mentre il potenziale delle nostre esportazioni è fino a 2.000 MW. Prevediamo di aumentare il volume delle esportazioni di elettricità e saremo grati per il supporto della Commissione europea".

"Accompagno con il mio dolore e con le mie preghiere tutto ciò che posso"

Francesco: "Il medico mi vieta di andare"

Come ha tenuto a rimarcare all'emittente televisiva del Portogallo, il Pontefice ha spiegato che "Ora non posso andare perché dopo la trasferta in Canada il recupero del ginocchio si è un po' sentito e il medico me lo ha proibito: 'Non puoi andare in Kazakistan'. Ma mi sono tenuto in contatto, per telefono... E faccio quello che posso. E chiedo a tutti di fare quello che possono. Tra tutti, qualcosa si può fare. Accompagno con il mio dolore e con le mie preghiere tutto ciò che posso. Ma la situazione è davvero tragica". Dunque, rassegnandosi, dopo aver ribadito che "il cammino del dialogo è difficile", il Santo Padre ha quindi escluso qualsiasi viaggio, tranne quello ormai programmato da mesi, che dal 13 al 15 settembre lo porterà in Kazakistan.

"Polizia usata per controlli utenze? Un demansionamento inaccettabile"

Caro bollette, denuncia delll'UnArma

"La storia si ripete: dopo il Green pass, apprendiamo che il Governo vorrebbe affidare alle Forze di polizia anche i controlli sul caro energia luce e gas, con verifiche a campione nelle utenze condominiali e negli uffici dei professionisti". Così Antonio Nicolosi, segretario generale di Unarma, associazione sindacale dell'Arma dei carabinieri, commentando la proposta sollevata dal governo Draghi per il razionamento dei consumi. "È ormai prassi, per non dire vizio, affidare alle Forze dell'Ordine mansioni che spetterebbero ad altre categorie di lavoratori, dimenticando che siamo già sottorganico per svolgere il nostro lavoro. Ormai siamo equiparati al Grande Fratello – prosegue Nicolosi – se la proposta del governo Draghi fosse realmente inserita nel decreto ministeriale che verrà approvato a giorni, il prossimo passo quale sarà? Affidarci anche il controllo sui consumi dell'acqua? Chi andrà a fronteggiare la criminalità e a salvaguardare l'ordine pubblico se la polizia municipale e le Forze dell'Ordine saranno utilizzate per questi servizi? A chi verrà demandato il controllo sul territorio nazionale?"

Nursing Up, Antonio De Palma: "Dalla politica ora ci attendiamo risposte concrete e non le ennesime promesse che si tradurranno in effimeri castelli di cartone"

"Finalmente in arrivo i tanto attesi arretrati per il personale sanitario"

Il Presidente del Sindacato Nazionale Infermieri denuncia a gran voce: "Dalla politica ora ci attendiamo risposte concrete e non le ennesime promesse che si tradurranno in effimeri castelli di cartone. Occorre diminuire l'immensa disparità esistente tra gli stipendi medi degli infermieri e delle altre professioni sanitarie, rispetto a quelli della dirigenza medica". Ed ancora, spiega il sindacalista: "Rientrano nel via libera del Ministero del Tesoro e quindi, a breve, nelle buste paga, arriveranno ben tre anni di arretrati (2019-2021) a diverse categorie di statali. Tra questi ci sono i nostri operatori sanitari, che percepiranno cifre di non poco conto. Nel caso degli infermieri, ai quali è stata riconosciuta, lo ricordiamo, anche una indennità specifica nel nuovo contratto, e questo grazie alle strenue battaglie del nostro sindacato, le cifre sono ancora più rilevanti. Si va dai 3.777 euro lordi dei livelli più bassi, fino a 4.736 euro per il livello più alto, il D6. Verrebbe da dire niente male, ma possiamo accontentarci? Davvero è il caso di cullarci sugli allori per arretrati che ci spettano di diritto? Certo, grazie all'indennità di specificità, gli infermieri, come le altre professioni sanitarie con la loro indennità dedicata, percepiranno molto più della media dei dipendenti del comparto sanità, e questo perché sindacati come il nostro non hanno mai mollato la presa e continueranno a non mollare, consapevoli che la strada per l'ottenimento della valorizzazione è ancora irta di ostacoli da superare", conclude infine Antonio De Palma, Presidente Nazionale del Nursing Up. "In piena campagna elettorale, alla luce di una voragine strutturale di 80mila infermieri che attanaglia, da tempo, il nostro sistema sanitario, il provvedimento del Ministero del Tesoro non basta affatto per non farci sentire come la Cenerentola delle favole. Solo che qui rischiamo seriamente di non avere nessun lieto fine: l'amara realtà non ci porterà in aiuto nessuna fatina con la bacchetta magica, abbiamo smesso da tempo di credere alle favole, con una inflazione che ci ha relegato mestamente "tra gli ultimi". Concludendo, esorta il Presidente Nazionale del Nursing Up, "1700 euro di media di stipendio, ma solo se si lavora il doppio del dovuto, con ore e ore di straordinari e premi compresi, sono già ben poca cosa rispetto al mutato cambiamento del costo della vita, figuriamoci chi percepisce cifre ben inferiori! Alla politica chiediamo, adesso come non mai, un impegno concreto per diminuire l'inspiegabile forbice esistente tra le retribuzioni degli infermieri e delle altre professioni sanitarie, da una parte, e della dirigenza medica dall'altra. Un abisso che non trova giustificazioni rispetto ad una professione, la nostra, che ha continuato e continua a dimostrare di essere indispensabile, con le sue competenze, con le sue qualità umane, per la ricostruzione di una sanità letteralmente allo sbando. Non può esistere un futuro della sanità italiana senza gli infermieri, continueremo a urlarlo a gran voce! Altro che salti di gioia – continua De Palma – Nelle prossime alcune nostre delegazioni apriranno una indagine su offerte di lavoro che, se dovessero dimostrarsi veritiere, sono a dir poco scabrose. Mentre il nostro sindacato, a partire dal nuovo contratto, ricomincerà la sua battaglia per mettere fine a sperequazioni ingiuste e poco rispettose della nostra dignità di professionisti, non possiamo accettare che determinate aziende, sul web, offrano ad una figura come quella della coordinatrice sanitaria, qualcosa come mille euro mensili per un lavoro full time. Starebbe accadendo nel Lazio, secondo quanto risulterebbe da un annuncio di lavoro segnalatoci, e noi stiamo approfondendo. Siamo al paradosso, se ripetiamo la cosa fosse appurata: una coordinatrice sanitaria a cui vengono offerte, su base di 4 settimane, poco più di 6 euro l'ora. Meno di quanto guadagna una donna delle pulizie, con tutto il rispetto per quest'ultima, una infermiera laureata con anni di esperienza, a cui si offre una posizione di responsabilità manageriale, non può e non deve percepire queste cifre. E' davvero vergognoso", chiosa De Palma.

La denuncia del Segretario Provinciale UIL PA dell'Aquila Mauro Nardella

"La Penitenziaria sempre più indifesa"

Il Segretario Provinciale UIL PA dell'Aquila Mauro Nardella ci scrive rivelando che "L'agente aggredito dal collaboratore che un mese fa gli ha scaricato addosso l'intero contenuto di un estintore a polvere migliora dal punto di vista fisico ma si mostra sempre più provato da quello psicologico. La sua guarigione, tra l'altro, è messa a dura prova dalle notizie che sente pervenire dal carcere e che vede il detenuto autore dell'insano gesto ancora tranquillamente impostato all'interno del reparto reso palcoscenico della scena del crimine e non , come sarebbe stato giusto fare ed immediatamente, trasferito in un altro istituto". Come spiega ancora il sindacalista della Polizia Penitenziaria, "Quella del trasferimento del detenuto criminogeno in altra struttura risulta essere, allo stato, l'unica forma di repressione immediata impostabile nei confronti dei soggetti riottosi e che si rendono autori di azioni prevaricatrici e violente. Se ad un mese dal fatto non ancora vengono prese contromisure di questo genere significa che qualcosa non va nelle dinamiche di salvaguardia dell'ordine precostituito. Il Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria avrebbe dovuto già da tantissimo tempo prendere idonee decisioni in merito e a quanto ci è sembrato di capire, con la speranza di essere smentiti, non ancora sono state finanche pensate. Senza questi opportuni quanto auspicabili meccanismi e che, secondo la UIL PA L'Aquila, dovrebbero agire in tali casi in automatico, si hanno pochi margini di difesa dalle azioni vessatorie e violente dei detenuti male impostati dal punto di vista regolamentare". Tuttavia, aggiunge Nardella, in sevizio presso Sulmona, "Oggi il carcere dal punto di vista disciplinare è visto in maniera diversa rispetto al passato. Se da un lato può essere visto come indice di civilismo applicato dall'altro, come nel caso di specie, qualora non si adottano metodi qual è appunto il trasferimento immediato in altra struttura e per opportunità penitenziaria del detenuto riottoso, non si offriranno mezzi utili agli addetti ai lavori per disincentivare gli indisciplinati dal compiere gesti inconsulti e spesso ricadenti nei meandri della gravità". Dunque, conclude Nardella, "La UIL PA sollecita quindi il trasferimento del detenuto autore del grave gesto e, insieme a lui, attesa la loro incompatibilità con un istituto qual è quello di Sulmona votato al contenimento dei loro principali "antagonisti" quali sono i detenuti ad alta sicurezza in esso presenti per il 95% dei posti occupati, di tutti i collaboratori di giustizia".

L'associazione Pro Vita Famiglia sulla sentenza dell'adozione a coppia gay

"Il doppio cognome apre a 'Stepchild'"

"Con la sentenza di adozione e il doppio cognome attribuito ad una bambina, "figlia" di due donne, si crea un precedente pericoloso che spalanca le porte all'adozione per coppie gay. Il "superiore interesse" dei bambini, tanto declamato dallo stesso tribunale per i Minorenni di Bologna, è quello di avere una mamma e un papà, non essere oggetto del desiderio di due adulti. In questo caso si legittima l'adozione omosessuale (nella forma della stepchild adoption), riconoscendo l'adozione da parte della compagna della madre biologica, nata per di più con procreazione eterologa da un donatore. Una bambina che ora avrà i cognomi di due donne, ma il cui padre è e sarà sempre inesistente, come se i bambini non nascessero – e non avessero bisogno – di un padre e una madre. Questa assurdità è un campanello d'allarme che chiama in causa il prossimo Parlamento e il prossimo Governo, ai quali chiediamo – di qualsiasi natura politica saranno – di fare tutto il necessario per la vera tutela dei bambini e contrastare in ogni modo pratiche ideologiche che li vorrebbero come oggetti e non come soggetti di diritto". E' quanto afferma in merito, Jacopo Coghe, portavoce di Pro Vita & Famiglia.

Il Presidente di Confagricoltura Campania, Marzano: "Un successo annunciato, che è andato, anzi, oltre le aspettative, e conferma l'eccezionalità della formula scelta"

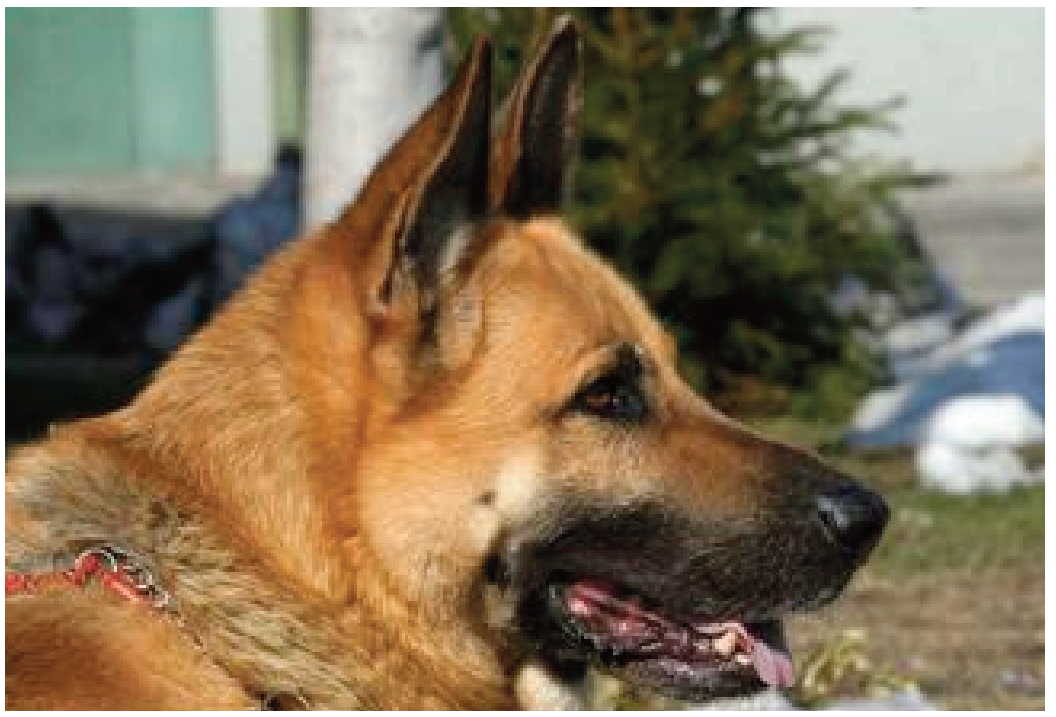
Confagricoltura, 'Borgo diVino' a Vietri sul Mare: cronaca di un pieno successo

L'incantevole Villa Comunale di Vietri sul Mare (SA) ha fatto da suggestivo sfondo a Borgo diVino in Tour, una delle manifestazioni più attese in Costiera tra il 2 e il 4 settembre, organizzata da Valica, prima tourist marketing company italiana, in collaborazione con Ecce Italia, promossa dall'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia' e fortemente voluta e sostenuta dalla Camera di Commercio di Salerno e da Confagricoltura Campania. Il Presidente di Confagricoltura Campania, Fabrizio Marzano, fa un bilancio entusiasta della kermesse appena conclusa: "Un successo annunciato, che è andato, anzi, oltre le aspettative, e conferma l'eccezionalità della formula scelta: un solo evento declinato in dieci magnifici borghi italiani, che mira a valorizzare al massimo le eccellenze dei territori – paesaggio, bellezze architettoniche, leggende, storia e prodotti tipici locali – e fa del turismo esperienziale, della fruibilità, della ricerca, della sostenibilità e della qualità i suoi punti di forza, dando lustro alle piccole e grandi realtà produttive locali. Siamo stati orgogliosi e felici di essere tra i partner di questo affascinante percorso itinerante tra degustazioni, percorsi formativi ed esperienze diffuse che promuove vini di qualità eccelsa, alcuni dei quali provenienti da vitigni di origine antichissima, citati anche da storici dell'epoca romana. Indovinatissima è stata la location scelta; la Villa Comunale, infatti, è un tripudio di colori, calore, odori e suoni che si fondono, contribuendo a creare un'atmosfera particolare. Vorrei ringraziare non solo la macchina organizzativa che è stata perfetta, ma soprattutto il numerosissimo pubblico presente, tra cui i tanti turisti che hanno visitato i vari stand, assaggiando le ultime novità, e i giornalisti, che hanno contribuito ad amplificare la portata dell'evento che celebra e valorizza la cultura in ogni suo aspetto, rendendolo una vera e propria festa nel gusto e nella bellezza. Un piacere per gli occhi, l'anima e il palato in un momento di condivisione e socialità davvero unico. La presenza alla serata inaugurale delle istituzioni è stata particolarmente significativa. Con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo, con i vertici della Camera di Commercio di Salerno, con Andrea Ferraioli, Presidente del Consorzio Vita Salernum Vites, con il Sindaco di Vietri, Giovanni De Simone, e con Alfonso Giannella, delegato de 'I Borghi più belli d'Italia', abbiamo discusso, data la particolarità del periodo, dell'importanza di attuare strategie ancor più incisive per dare un nuovo impulso all'economia, tramite appunto l'enoturismo, ponendo in risalto le zone ad alta vocazione vitivinicola. Ci tengo, infine, a ringraziare tutte le aziende che hanno creduto in questo progetto, evidenziando le migliori produzioni che il nostro territorio esprime. Possiamo fare tanto per i nostri territori: abbiamo qualità, competenze, entusiasmo e voglia per far fruttare il nostro patrimonio di eccellenze, coniugando tradizione e innovazione, e lo dimostriamo giorno dopo giorno, rispondendo, con tenacia, grinta e passione, alle nuove sfide che il mondo ci pone dinnanzi".

Parenti
ASCENSORI & IMPIANTI
DAL 1955, UN ALTRO LIVELLO

L'Oipa "Chiede l'istituzione di un piano per porre fine a questi esperimenti"

Test sugli animali in Ue: 1,4 milioni di firme



Terminata con successo l'Iniziativa dei cittadini europei (Ice) /contro la sperimentazione che chiede la transizione verso una scienza 'animal-free', ed il rafforzamento del divieto in UE di effettuare sugli animali, test per ingredienti cosmetici e sostanze chimiche. Le firme raccolte ad oggi sono 1,4 milioni, che ora passano alla verifica delle autorità nazionali, che hanno tre mesi per verificare le dichiarazioni di sostegno. valide. Ricordiamo infatti che occorrono un milione di firme verificate di cittadini dell'UE, per obbligare la Commissione europea a portare avanti l'iniziativa. Spiegano dall'Oipa, "L'Ice, promossa e sostenuta in Europa dall'Oipa insieme a Peta e ad altre associazioni, chiede l'istituzione di un piano per porre fine a questi esperimenti in UE e ora la Commissione dovrà approntarlo". "Il Regolamento stabilisce che qualunque sostanza chimica con la quale l'uomo può venire in contatto debba essere testata sugli animali, qualora non siano disponibili metodi sostitutivi. Questo significa che è ancora possibile il ricorso a escamotage da parte delle aziende per continuare a sperimentare su animali anche sostanze che poi rientreranno nell'industria della cosmesi". L'Oipa ricorda inoltre che circa nove milioni di topi, ratti, pesci, cani e altri animali vengono utilizzati ogni anno per esperimenti crudeli e altri procedimenti nell'Unione Europea. La maggior parte dei test non riesce a fornire previsioni affidabili circa gli effetti sugli esseri umani, tuttavia gli sperimentatori immobilizzano cani, conigli e porcellini d'India e applicano deliberatamente sostanze chimiche, potenzialmente tossiche sulla loro pelle rasata o gliele spingono in gola, provocando negli animali lo sviluppo di tumori o ustioni, o rendendoli ciechi.

L'Istituto Zaccagnini organizza un calendario di incontri gratuiti di orientamento

Giovani e lavoro: la professione dell'ottico

La professione dell'ottico vede un futuro di rosee prospettive occupazionali, imprenditoriali e di importanti cambiamenti, nel ruolo di figura specializzata di alto profilo. In un mercato come quello italiano, – che vale il 22 per cento delle esportazioni mondiali di occhiali da sole e montature (Dati Anfao) – l'ottico rientra tra coloro che non restano senza lavoro. A illustrare le opportunità professionali e il percorso di istruzione necessario Istituto Zaccagnini, scuola professionale di ottica e optometria, annuncia nei mesi di luglio, agosto e settembre un calendario di incontri gratuiti di orientamento nelle sedi di Bologna e Milano. Sabato 10, domenica 11 e lunedì settembre sono previsti nuovi open day nelle sedi di Bologna e Milano. Ulteriori incontri si terranno sabato 24 settembre dalle ore 10 alle ore 18, domenica 25 dalle ore 9 alle ore 14 e lunedì 26 dalle ore 10 alle ore 18, in entrambe le sedi. Gli open day sono rivolti a giovani e adulti, in possesso di un diploma di maturità, che vogliano informarsi sugli iter di formazione che permettono di conseguire titoli abilitanti alla professione, come il Biennio di Ottica, Corsi annuali e biennali di Optometria per studenti e per lavoratori, e una serie di Corsi superiori di specializzazione e Master in tutte le principali discipline dell'ottica, dell'optometria delle neuroscienze. Per rafforzare il suo impegno nella formazione Istituto Benigno Zaccagnini (IBZ) ha di recente firmato un protocollo di intesa con Certottica, la più importante Organizzazione di certificazione del comparto e centro di formazione di eccellenza con il Politecnico Internazionale dell'Occhiale e l'ITS Academy. Le due Organizzazioni uniscono le rispettive competenze attraverso un protocollo d'intesa finalizzato a sviluppare progetti e strategie comuni al servizio dell'upskilling delle aziende del settore. La novità sta anche e soprattutto nell'ampliamento geografico del raggio d'azione, grazie alle modalità di erogazione dei contenuti secondo il modello della didattica integrata e customizzata (evoluzione della blended learning methodology, che rende contemporanei tre ambienti di apprendimento: aula fisica, aula "digitale", spazio di condivisione mediante community di "social learning") per cui sarà possibile scegliere tra una fruizione completamente presenziale e una fruizione mista, con momenti di confronto online tramite apposita piattaforma e attività di laboratorio. Secondo i dati Anfao, Associazione italiana fabbricanti articoli ottici, nelle esportazioni mondiali di occhiali da sole e montature, che nel 2021 hanno raggiunto il valore di poco meno di 18 miliardi di euro, la quota di mercato in valore riferibile all'Italia è di circa il 22%, dietro alla Cina. Secondo quanto registrato da Istituto Zaccagnini, il 97 per cento dei suoi studenti trova lavoro entro sei mesi dal diploma. Per informazioni al pubblico: https://www.istitutozaccagnini.it. Bologna, tel. 051 480994, mail segreteria@istitutozaccagnini.it; Milano, tel. 02 8372000, mail segreteria.mi@istitutozaccagnini.it.

Santori: "A tutti va il nostro ringraziamento e la nostra stima per l'impegno profuso per rendere ancora più preziosa una kermesse che fa onore a Roma e all'Italia intera"

"Arte, solidarietà e impegno: la cultura del sociale premiata in Campidoglio"

"Un riconoscimento all'arte, alla genialità, alla fantasia, ma anche all'impegno umano di una comunità che è doveroso si adoperi per il prossimo. Ecco il significato profondo di 'Roma premia la cultura sociale'. Un'occasione per raccontare ancora una volta la cultura, ma in una delle sue accezioni più importanti: quella della solidarietà, della partecipazione e del sostegno a chi è più debole. Oggi molto ancora c'è da fare per abbattere le barriere, e non soltanto architettoniche, e creare occasioni di vita sociale e lavorativa, moltiplicando attraverso le abilità diverse le abilità umane tutte. La società sarà più bella, l'Italia intera sarà migliore e così anche la nostra città, Capitale della cultura per eccellenza nel suo significato più nobile e vasto. La manifestazione, condotta dalla giornalista Lisa Bernardini, che ringrazio per l'impegno e la professionalità messa a disposizione per questo evento, ha come testimonial Salvatore Cascio, indimenticato 'Totò' del premio Oscar 'Nuovo cinema Paradiso' di Giuseppe Tornatore. Premiamo in questa occasione opere letterarie, lungometraggi, corti, film, opere musicali. Artisti, professionisti, operatori, amministratori, medici e psicologi impegnati nel sociale. A tutti va il nostro ringraziamento e la nostra stima per l'impegno profuso per rendere ancora più preziosa una kermesse che fa onore a Roma e all'Italia intera". Lo dichiara il segretario d'Aula dell'Assemblea Capitolina Fabrizio Santori, promotore dell'iniziativa. Domani, alle ore 17.00 in Campidoglio, presso Sala della Protomoteca – 'Roma premia la cultura sociale' – Ingresso libero.

Al via il 'Corso di primo soccorso per delfini spiaggiati o a rischio spiaggiamento'

Torvaianica: iniziativa allo Zoomarine

Sarà per via di quella espressione così naturale che li rende sempre sorridenti, e anche per il fatto che sono considerati tra gli animali più intelligenti in assoluto, che i delfini restano i mammiferi marini più amati da grandi e piccini. Nelle acque italiane vivono diverse specie di delfini che purtroppo sono però costantemente a rischio. Per questi bellissimi cetacei le azioni e le attività dell'uomo rappresentano una grave minaccia e sono sempre di più gli esemplari che, ogni anno, vengono ritrovati arenati sulle nostre coste. La squadra nautica fluviale della Polizia di Stato è in prima linea nelle operazioni di monitoraggio e vigilanza delle acque territoriali marine e di quelle interne ed è con lo scopo di offrire il proprio prezioso contributo al personale operativo sul campo che la Zoomarine Trust Onlus, realtà senza fine di lucro che tra le sue mission prevede azioni e progetti mirati ad un percorso di sensibilizzazione ed educazione del pubblico per la salvaguardia delle specie a rischio, ha deciso di scendere in campo per promuovere ed organizzare il primo "Corso di primo soccorso per delfini spiaggiati o a rischio spiaggiamento", con il patrocinio di Anmvi (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani) e in collaborazione con Sivae (Società Italiana Veterinari per Animali Esotici- Associazione scientifica di Anmvi). Rivolto proprio al personale della Squadra Nautica Fluviale di Roma con una giornata di formazione, pratica e teorica, basata su una serie di importanti nozioni e misure volte alla prima ed immediata messa in sicurezza dell'animale in caso di spiaggiamento, alla protezione degli stessi operatori e anche dei bagnanti spesso presenti ad intralciare l'emergenza, in attesa dei soccorritori qualificati che possono gestirla al meglio per garantire il salvataggio del delfino. La prima giornata di formazione si terrà il 7 settembre, e la seconda il 21, presso la sede di Zoomarine Italia, situato a Torvajanica.

Dal 10 settembre le opere per riscoprire l'antico borgo del comune di Latina

Una 'sinfonia d'arte' per Sermoneta

Arte e musica grandi protagoniste di "Sinfonia dell'arte", mostra diffusa per le vie del Comune di Sermoneta (in provincia di Latina), che si aprirà sabato 10 settembre e sarà visitabile sino a lunedì 3 ottobre 2022. La collettiva comprende opere di pittura, scultura, fotografia, arte digitale e, attraversando i luoghi più suggestivi del borgo quali la Chiesa di S. Michele Arcangelo, San Lorenzo e il Belvedere, intende promuovere una nuova forma di turismo culturale, sostenibile e responsabile. Come eleganti note musicali, le opere dei trenta artisti si adagiano sul pentagramma della città e compongono una morbida sinfonia che procede con tempi ed espressioni diverse. L'iniziativa è promossa dal Centro d'Arte e Cultura di Sermoneta, con il supporto del Comune di Sermoneta. Sponsor: BSP Pharmaceuticals, Cassa Rurale ed Artigiana dell'Agro Pontino. "Il dialogo tra arte e musica ha sempre ispirato gli artisti nell'assonanza dei colori con le note musicali, nelle emozioni e nelle suggestioni che scaturiscono da questa sinergia – spiega la curatrice Marcella Magaletti – In molti hanno indagato il dialogo e il conflitto nati dalla possibilità di trasmettere emozioni in maniera astratta, lì dove i colori e le forme giocano con la mente dello spettatore e compongono la melodia dell'opera". "Diamo il benvenuto agli artisti che hanno deciso di partecipare a "Sinfonia dell'arte" – dichiara il Sindaco Giuseppina Giovannoli – Nomi illustri del panorama locale e non solo, accomunati da una sensibilità che consente loro di esprimere idee e pensieri al di là del linguaggio verbale. Un arricchimento ulteriore per Sermoneta, i suoi abitanti e i turisti che verranno a visitare le nostre bellezze". Il ritmo incalzante delle divertenti opere dal sapore pop di Luis Cutrone ed Enzo Guadagno incontra il new dada di Luciano Bonomi, Riccardo Parisi e Carlo Marchetti, mescolandosi alle interessanti proposte concettuali di Carla Viparelli e Luca Morziello. La concretezza dell'immensa scultura di Francesco Petrone ci accoglie all'ingresso della città, sorgendo dalla terra per ascoltare i suoni del mondo, le installazioni di Maria La Mura ed Enza Messini ci trasportano in una dimensione onirica ed immaginifica. Fabio Masotti si esprime per mezzo della forma arcaica del cuore, simbolo prediletto nella sua estetica, centro spirituale di quell'essenza in cui ricercare il messaggio. Gianni Gangai e Mauro Magni presentano due lavori creati appositamente per questa esposizione, in cui il tema assume una connotazione escatologica. In alcune opere la musica è uno degli elementi fondamentali della composizione, come nei video che documentano le performance di Lamberto Correggiari, accompagnate dalle composizioni originali di David Ryder. In altre è invece il titolo a guidarci nella lettura dell'immagine, come l'esplosione dei "Do di petto" di Fernando Falconi che squarciano le tele. Bijan Namsetchi, Francesco Paolo Martelli, Nino De Luca, Cinzia Pellin e Angelo Tozzi s'inerpicano lungo la via dell'astrattismo, sperimentando le tecniche più differenti per esprimere il potenziale evocativo del colore; così come fa Venanzio Manciocchi nella parusìa del cristiano, dialogando con i complementi della Chiesa di S. Michele Arcangelo. Il figurativo e l'allegorico si impongono quindi con veemenza nei lavori di Kaey, Alessandro Bavari, Daniel Zanca, nella sinestesia di Emilia Isabella, negli ex voto di Biagio Iadarola. Nelle sculture di Pasquale Simonetti l'armonia si fa volume e movimento. La sinfonia si conclude con le fotografie di Paolo Romani, il cui titolo suggerisce di ascoltare le immagini con gli occhi, i lavori di Mardavig Namsetchi e Sara Aliscioni, che profumano di storie e paesi lontani magistralmente raccontati su pellicola.

Il concorso che mette in palio ogni giorno una magione e 200mila euro

Million Day ed Extra: l'estrazione

Million Day lunedì 5 settembre 2022. I numeri vincenti dell'estrazione di oggi per il concorso Million Day. Pronti per scoprire la combinazione vincente dell'estrazione di oggi? Alle ore 20.30 su questa pagina i cinque numeri estratti per il Million Day, il gioco di Lottomatica che ogni giorno offre l'opportunità di vincere fino ad 1 milione di euro. I numeri vincenti di oggi, per il Million Day sono i seguenti. Numeri estratti: 01 – 04 – 10 – 24 – 55. Numeri Extra: 19 – 20 – 36 – 42 – 47. Ricordiamo che il concorso del Milano Day da regolamento permette anche vincite secondarie indovinando due, tre o quattro numeri estratti.

Il concorso che mette in palio ogni giorno una magione e 200mila euro

Vinci Casa: la cinquina vincente

Vinci Casa lunedì 5 settembre 2022. L'estrazione di oggi per il concorso "Vinci Casa" di Win for Life, il gioco che ogni giorno offre l'opportunità di vincere una casa e 200.000 euro. Ad oggi il concorso "Vinci Casa" Win for Life ha permesso ad oltre 150 fortunati giocatori di vincere un'abitazione, stasera la nuova estrazione del gioco con la cinquina dei numeri estratti in diretta live su Italia Sera. Ecco i numeri Vinci Casa estratti oggi, lunedì 05/09/2022: 13 – 19 – 20 – 23 – 33

Al via la quarta edizione dei 'The Fork Awards': ecco i nuovi ristoranti e gli chef più gettonati nel Paese

thefork AWARDS by IDENTITÀ GOLOSE

Dal 5 settembre si torna a votare per il premio che dal 2018 TheFork e Identità Golose assegnano alle nuove aperture e gestioni sulla base delle nomination fatte dagli Chef più importanti d'Italia Quali sono i nuovi ristoranti da provare secondo i più grandi Chef italiani? Quali insegne hanno saputo rinnovarsi nell'ultimo anno con un nuovo chef o grazie a una nuova gestione? Da queste domande nasce la missione dei TheFork Awards, il progetto concepito e curato da TheFork, app leader nella prenotazione online dei ristoranti, e Identità Golose, primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore. Lanciati nel 2018, si tratta dell'espressione più viva della vicinanza di TheFork alle realtà sempre in divenire della ristorazione italiana. Un'iniziativa che punta a dare spazio e visibilità alle novità del settore e a individuare i ristoranti più promettenti del nostro panorama gastronomico. Dei circa 200 ristoranti selezionati negli anni ben 24 hanno conquistato almeno una stella MICHELIN a seguito della propria partecipazione ai TheFork Awards e molti altri sono stati menzionati nella Rossa o in altre prestigiose guide. In particolare dei 64 ristoranti nominati per l'edizione 2021, 7 hanno ricevuto una stella MICHELIN, uno il riconoscimento di Bib Gourmand e 22 la menzione.

Le novità

Dopo il successo delle passate edizioni, quest'anno i TheFork Awards tornano con la stessa meccanica ma non mancano entusiasmanti novità tra le quali un concept fortemente legato al tema del futuro della ristorazione a 360 che verrà raccontato anche attraverso un cortometraggio prodotto da TheFork e Identità Golose. Inoltre, è in questa cornice che TheFork inaugurerà un osservatorio annuale in collaborazione con Format Research che mira a monitorare i trend delle nuove aperture in Italia e i cui risultati saranno presentati durante la conferenza stampa di lancio dei TheFork Awards il 3 ottobre presso l'hub Identità Golose Milano powered by TheFork. Infine un'importante novità: un premio speciale dedicato al ristorante che meglio avrà saputo raccontarsi sul web e sui social media. La giuria tecnica che conferirà questo riconoscimento è formata da alcuni talent dell'agenzia Realize Networks, partner ufficiale dei TheFork Awards, che saranno poi presenti all'evento finale per consegnare in prima persona il premio.

Perché votare e come farlo

La prima fase dei TheFork Awards prevede come sempre la formazione della Giuria di Top Chef: quest'anno sono 55 le personalità coinvolte da Identità Golose e TheFork – nomi del calibro di Massimo Bottura, Cristina Bowerman, Carlo Cracco e i Fratelli Cerea, solo per citarne alcuni – ai quali è stato chiesto di segnalare le più convincenti nuove aperture o gestioni del periodo ottobre 2021-agosto 2022 (i nomi della giuria sono consultabili al link https://www.theforkrestaurantsawards.it/giuria/). La rosa dei ristoranti nominati ammonta a 46, già consultabili sul sito dedicato. La seconda fase prevede la votazione della Giuria Popolare ovvero gli utenti di TheFork e rappresenta l'unicum dei TheFork Awards. Da oggi e fino al 3 ottobre 2022 è possibile votare la propria insegna preferita sul sito www.theforkrestaurantsawards.it e contribuire così a definire la short list dei 10 ristoranti più votati e il People's Choice Award, il premio che riceverà il ristorante con più preferenze. Inoltre, votando si parteciperà al concorso dedicato all'iniziativa e si potrà vincere una delle 50 Gift Card di TheFork da 50€ in palio o due posti all'esclusiva cena di gala. Proprio quest'ultima costituisce la fase conclusiva dell'iniziativa: l'evento di premiazione vero e proprio che quest'anno avrà luogo il 25 ottobre presso gli IBM Studios di Milano. Anche per l'edizione 2022 a firmare la cena di gala sarà un celebre Chef stellato il cui nome verrà rivelato durante la conferenza stampa del 3 ottobre – continuando così una tradizione partita con i Fratelli Cerea e Davide Oldani nel 2018, Cristina Bowerman, Antonello Colonna e Moreno Cedroni nel 2019 e Enrico Bartolini nel 2021.

Per votare bastano i seguenti tre passaggi

andare sul sito theforkrestaurantsawards.ite cliccare su "Vota ora";

scegliere il ristorante che si vuole sostenere tra i 46 nominati;

una volta atterrati sulla scheda del ristorante, inserire nel box in alto la stessa e-mail utilizzata sul proprio account di TheFork e cliccare su "Vota".

Ristoranti: le migliori novità del 2022 secondo i TheFork Awards

I Top Chef coinvolti da TheFork e Identità Golose hanno selezionato 46 nuove aperture e nuove gestioni del periodo ottobre 2021-agosto 2022 distribuite in tutta Italia con ben 15 regioni rappresentate su 20: 28 insegne al Nord, 10 fra Sud e Isole e 6 al Centro. In particolare la regione con il maggior numero di ristoranti nominati è la Lombardia, con ben 11 nomi tra Milano e le province di Brescia, Bergamo e Como. Segue l'Emilia-Romagna con 6 insegne tra Modena, Ferrara e le province di Reggio Emilia e Piacenza. Molte le tipologie di ristoranti e cucine: le categorie più rappresentate sono quelle del fine dining e della cucina contemporanea ma non mancano trattorie, cucine tradizionali rivisitate e etniche come colombiana, giapponese e addirittura peruviana-giapponese.

ABRUZZO: Futura Ristorante, Chieti (Nominato dalla Chef Caterina Ceraudo)

BASILICATA: La Gattabuia, Matera (Nominato dalla Chef Caterina Ceraudo) – Mezzamaro, Matera (Nominato dallo Chef Vitatonio Lombardo)

CAMPANIA: Bistrot Quartuccio, Castellammare di Stabia (Nominato dallo Chef Alfonso Caputo) – MM Lounge Restaurant, Torre del Greco (Nominato dallo Chef Salvatore Bianco) – Oltremare, Maiori (Nominato dallo Chef Ernesto Iaccarino) – Volte del Fuenti al Giardini del Fuenti, Vietri sul Mare (Nominato dallo Chef Rocco De Santis)

EMILIA-ROMAGNA: Ad Maiora, Modena (Nominato dalla Chef Isa Mazzocchi) – Brododigò, Ferrara (Nominato dalla Chef Karime Lopez) – IO, Piacenza (Nominato dallo Chef Alfio Ghezzi) – Locanda del Falco, Gazzola (Nominato dagli Chef Richard Abou Zakie Pierpaolo Ferracuti) – Locanda Sensi, Rivergaro (Nominato dalloChef Davide Oldani) – Osteria del Viandante, Rubiera (Nominato dallo Chef Luca Marchini)

FRIULI-VENEZIA GIULIA: L'Osteria al Castello di Buttrio, Buttrio (Nominato dallo Chef Riccardo Gaspari)

LAZIO: Pulejo, Roma (Nominato dallo Chef Francesco Apreda)

LIGURIA: Balzi Rossi, Ventimiglia (Nominato dallo Chef Valentino Cassanelli)

LOMBARDIA: Contrada Bricconi, Oltressenda Alta (Nominato dagli Chef Alessandro Dal Degan, Gianluca Gorini, Mauro Buffo e Carlo Cracco) – Corner 58 by Roberto Conti, Milano (Nominato dallo Chef Andrea Berton) – Il Fagiano del Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera (Nominato dagli Chef Matteo Metullioe Davide De Pra) – Mitù, Milano (Nominato dagli Chef Annie Féolde e Riccardo Monco) – Modus – La pizza secondo Paolo De Simone, Milano (Nominato dalla Chef Viviana Varese) – Motelombroso, Milano (Nominato dallo Chef Claudio Sadler) – Pellico 3 al Park Hyatt, Milano (Nominato dagli Chef Enrico e Roberto Cerea Massimo Bottura) – Ristorante Andrea Aprea, Milano (Nominato dagli Chef Valeria Piccinie Niko Romito) – Ronin Robata, Milano – (Nominato dagli Chef Daniele Usaie Cristina Bowerman) – Trattoria Contemporanea, Lomazzo (Nominato dallo Chef Errico Recanati) – Vivace, Brescia (Nominato dalloChef Philippe Léveillé)

MARCHE: Casa Bertini, Recanati (Nominato dallo Chef Davide Palluda)

PIEMONTE: Azotea, Torino (Nominato dallo Chef Matteo Baronetto) – Fàula del Casa di Langa, Cerreto Langhe (Nominato dagli Chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani) – La Gallina del Villa Sparina, Gavi – (Nominato dallo Chef Antonio Guida)

PUGLIA: Ognissanti, Trani (Nominato dalla Chef Isabella Potì)

SARDEGNA: Liberty, Sassari (Nominato dallo Chef Salvatore Camedda)

SICILIA: Charleston, Palermo (Nominato dallo Chef Pino Cuttaia) – Le Calette, Cefalù (Nominato dalla Chef Martina Caruso)

TOSCANA: Chic Nonna di Vito Mollica, Firenze (Nominato dallo Chef Moreno Cedroni) – Mimesi al Dimora Palanca, Firenze (Nominato dallo Chef Gianfranco Pascucci) – Saporium del Borgo Santo Pietro, Chiusdino (Nominato dallo Chef Gaetano Trovato)

TRENTINO-ALTO ADIGE: ConTanima del Parkhotel Laurin, Bolzano (Nominato dallo Chef Antonio Ziantoni) – La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla, Corvara (Nominato dallo Chef Antonio Biafora) – Pirbamer, Auna di Sotto (Nominato dallo Chef Stephan Zippl) – Ristorante AO dell'Hotel Haller, Bressanone (Nominato dallo Chef Alessandro Gilmozzi)

UMBRIA: Alma Errante, Trevi (Nominato dallo Chef Maicol Izzo) – Une, Foligno (Nominato dagli Chef Francesco e Salvatore Sodano, Anthony Genovese e Mauro Uliassi)

VENETO: Dama, Venezia (Nominato dalle Chef Chiara Pavane Antonia Klugmann) – Pierre Trattoria Sartoriale, Treviso (Nominato dallo Chef Giancarlo Perbellini)

Radio GLOBO

IL PARCO DIVERTIMENTI
DEL CINEMA E DELLA TV

CINECITTÀ World

ROMA - CASTEL ROMANO

Green Power®
generators