

**Giannini: "Natale triste per lavoratori Roma Tpl"**



a pagina 4

**Roma: qual è lo stipendio perfetto per poter vivere tranquillamente?**



a pagina 5

**A Zoomarine l'evento solidale 'La Seconda vita dei giocattoli'**



a pagina 5

## Dal Reddito di Cittadinanza alle pensioni, passando per la casa e le tasse

# Manovra 2023: tutto quello che c'è da sapere

Ancora poche ore e la 'discussa' (dalle opposizioni) Manovra passerà alla Camera, per poi arrivare al Senato dove, entro il 30 dicembre, è attesa per l'approvazione. Una Manovra che, come vedremo va a toccare moltissimi punti, nonostante 'i margini di movimento' - causa Paese 'inguaiato' - fossero abbastanza limitati. Ma vediamo

insieme quali sono le principali misure. REDDITO DI CITTADINANZA: viene stabilito che chi rifiuterà la prima offerta di lavoro - sebbene ritenuta non abbastanza 'redditizia' - il beneficio del reddito di cittadinanza. Inoltre, a seguito delle modifiche apportate, la prima proposta di collocamento potrà essere localizzata in qualsiasi località sul



territorio nazionale e, eventualmente essere anche incompatibile con le proprie capacità tuttavia, se rifiutata, porterà al termine della percezione della misura. Infine, dal 1 gennaio 2023 l'erogazione del reddito di cittadinanza ai giovani tra i 18 e i 29 anni sarà condizionata al completamento del percorso della scuola dell'obbligo.

a pagina 3

PNRR: APPROVATE LE LINEE GUIDA PER L'ORIENTAMENTO SCOLASTICO



a pagina 3

Da David Sassoli a Piero Angela e Monica Vitti: gli addii nel 2022



a pagina 7

## Il decalogo per gestire il diabete a tavola nelle feste

Importante avere soluzioni semplici e che contribuiscano ad aumentare la consapevolezza

C'è chi inizia con il ponte dell'Immacolata, chi con i "natalini" con amici e colleghi, chi invece non vede l'ora di trasferirsi dai parenti per ritrovare i piatti della tradizione: una maratona lunga quasi 3 settimane che ci terrà "bloccati" a tavola. Un piacere che, per chi ha il diabete, può trasformarsi in una preoccupazione. "Di fronte a un periodo così prolungato di pranzi e cene, suggerisco sempre ai miei pazienti con diabete poche regole ma molto precise. Innanzitutto cercare di mantenere un'alimentazione sana e una regolarità dei pasti quando possibile - interviene Claudia ARNALDI, Responsabile dell'Unità Operativa Semplice (UOS) di Diabetologia pediatrica dell'ASL di Viterbo - concedendosi le eccezioni nei "giorni clou", in cui la tavola rappresenta un momento di condivisione con familiari e amici, ma anche di affidarsi alle nuove tecnologie che contribuiscono sempre di più a gestire una patologia così complessa come il diabete di tipo 1".



mentazione sana e una regolarità dei pasti quando possibile - interviene Claudia ARNALDI, Responsabile dell'Unità Operativa Semplice (UOS) di Diabetologia pediatrica dell'ASL di Viterbo - concedendosi le eccezioni nei "giorni clou", in cui la tavola rappresenta un momento di condivisione con familiari e amici, ma anche di affidarsi alle nuove tecnologie che contribuiscono sempre di più a gestire una patologia così complessa come il diabete di tipo 1".

a pagina 2



TOPTTEL



amicity

CPS  
CENTRO PRODUZIONE SERVIZI

GARI TV

GTV  
AUDIOVISIVI srl

CanaleZero  
CANALE 112

SuperNova  
CANALE 14

ROMA

dalla parte dei cittadini

Per di ha il diabete è importante avere soluzioni semplici e che contribuiscano ad aumentare la consapevolezza e quindi la gestione della malattia

## Il decalogo per gestire il diabete a tavola dalla vigilia di Natale all'Epifania

C'è chi inizia con il ponte dell'Immacolata, chi con i "natalini" con amici e colleghi, chi invece non vede l'ora di trasferirsi dai parenti per ritrovare i piatti della tradizione: una maratona lunga quasi 3 settimane che ci terrà "bloccati" a tavola. Un piacere che, per chi ha il diabete, può trasformarsi in una preoccupazione. "Di fronte a un periodo così prolungato di pranzi e cene, suggerisco sempre ai miei pazienti con diabete poche regole ma molto precise. Innanzitutto cercare di mantenere un'alimentazione sana e una regolarità dei pasti quando possibile - interviene Claudia ARNALDI, Responsabile dell'Unità Operativa Semplice (UOS) di Diabetologia pediatrica dell'ASL di Viterbo - concedendosi le eccezioni nei "giorni clou", in cui la tavola rappresenta un momento di condivisione con familiari e amici, ma anche di affidarsi alle nuove tecnologie che contribuiscono sempre di più a gestire una patologia così complessa come il diabete di tipo 1". Far festa a tavola significa anche concedersi piatti più elaborati, più gustosi e anche più grassi di

quelli che mangiamo normalmente. Per di ha il diabete è importante avere soluzioni semplici e che contribuiscano ad aumentare la consapevolezza e quindi la gestione della malattia. "Un prezioso alleato per gestire un'alimentazione più elaborata possono essere le verdure che non devono mai mancare in una pianificazione consapevole di quello che la tavola imbandita offre. Le verdure ricche in fibra infatti modulano l'assorbimento dei carboidrati contribuendo a ridurre il picco glicemico postprandiale. Un suggerimento che mi sento di estendere a tutti, ma in modo particolare ai miei pazienti con diabete. Un altro aspetto importante - continua la Arnaldi - è la possibilità per i bambini e ragazzi con diabete di tipo 1 di godere di questi momenti speciali con parenti e amici senza sentirsi diversi, potendo assaporare come tutti gli altri la buona tavola della nostra tradizione e gestendo nel contempo al meglio le loro glicemie. Spiega loro che per raggiungere questo obiettivo è necessario avere la capacità di fare scelte corrette nella gestione



della terapia insulinica e nel controllo della glicemia e che ora, grazie al prezioso contributo della tecnologia, entrambe possono essere gestite e controllate in modo più adeguato e sicuro". Vista la frequenza e la durata dei pasti, la tecnologia si conferma una preziosa soluzione nella gestione del diabete grazie a sistemi intelligenti, piccoli e senza fili che evitano scomode punture e iniezioni. Lo fanno monitorando ogni 5 minuti di tutti i valori della glicemia (annunciando con anticipo e senza stress per il paziente quando è necessario intervenire sulla terapia) e somministrando l'insulina attraverso microinfusori patch (nell'ordine Dexcom G6 e Omnipod). "Per una persona con diabete di tipo 1 non è semplice gestire in modo corretto la terapia insulinica in contesti particolari come questi,

caratterizzati da pasti molto elaborati, prolungati nel tempo, che si ripetono più volte in poco meno di 3 settimane. Gli utilizzatori di device - conclude l'esperta - sono particolarmente favoriti perché la tecnologia li supporta nell'adattamento del dosaggio dell'insulina anche a pasti così complessi, contribuendo a prevenire le iperglicemie che, a causa dell'esubero di grassi e proteine, spesso possono essere anche tardive e difficilmente prevenibili. La tecnologia si conferma lo strumento più idoneo per evitare escursioni glicemiche eccessive sia grazie al monitoraggio in continuo del glucosio e alla possibilità di avere in anticipo informazioni su come evolverà la glicemia, sia grazie alle pompe d'insulina che permettono di adattare meglio la somministrazione dell'insu-

lina". E' possibile prepararsi a tutti questi giorni densi di appuntamenti culinari?

"Sono ormai 10 anni che regalo sul web i trucchi per cucinare e organizzare la dispensa per chi ha il diabete come i miei figli. Amo cucinare e mi piace sfidare quelli che molti definiscono i limiti del diabete. Ho imparato a farlo e sono convinta che chiunque possa cimentarsi dietro ai fornelli tenendo d'occhio i parametri che la malattia impone. Anche se le metto in pratica tutti i giorni - spiega Ilaria Bertinelli, chef blogger e mamma di due ragazzi con diabete - ora che si stanno avvicinando le feste, serve sicuramente fare un po' più di attenzione, magari seguendo dieci semplici regole". Il decalogo di Natale per chi ha il diabete:

1. PIANIFICA il calendario delle cene e dei pranzi. Ricorda che non si tratta di una sola giornata ma di un periodo prolungato
2. MANTIENI regolarmente i pasti. Evita di fare digiuni prolungati o pasti troppo abbondanti
3. NON SOTTOVALUTARE i ripieni

Calcola il diverso contributo nutrizionale dei primi piatti e/o di carni se fatti con il ripieno

4. INSERISCI sempre una porzione di verdure a ogni pasto. Non fare a meno dei tuoi preziosi alleati
5. RINUNCIA al pane. Abituati a non mangiarlo se hai già previsto primi piatti e dolci
6. CONCEDITI un dolce a fine pasto con moderazione. Premiati con una porzione di dolce, ma di un tipo solo
7. NON SOTTOVALUTARE la frutta secca con o senza guscio (noci, pistacchi, datteri, etc). Ricorda che non sono semplici spuntini, ma sono da considerare all'interno del pasto
8. FAI MOVIMENTO tra un pasto e l'altro. Riservati del tempo per una passeggiata che aiuta l'assorbimento degli zuccheri
9. RIDUCI le bibite zuccherate. Fai attenzione anche a quello che bevi
10. NON USARE SCUSE quando sei fuori casa. Puoi bilanciare i pasti in qualsiasi contesto (casa di amici e di parenti e ristoranti).

## Cibi avariati, Codici: ritiri e sequestri prima di Natale, la sicurezza alimentare non va in vacanza

Un mese intenso, ancora più delicato per via delle feste natalizie, che, come da tradizione, richiamano parenti e amici intorno alla tavola per condividere insieme un momento speciale. È quello di dicembre per il Ministero della Salute, che nei suoi avvisi periodici ha aggiornato consumatori e addetti ai lavori sugli interventi eseguiti per ritirare dal mercato prodotti segnalati per rischio fisico o microbiologico. "Un'attività incessante e fondamentale - osserva Ivano Giacomelli, Segretario Nazionale di Codici - perché purtroppo i pericoli e le insidie arrivano con sempre più facilità sulle nostre tavole. L'attività di monitoraggio, prevenzione ed intervento è fondamentale. È per questo che nel sottolineare l'azione che ha contraddistinto queste settimane, rinnoviamo l'invito ai consumatori a prestare attenzione quando acquistano prodotti alimentari, aggiornandosi su divieti e ritiri. Basti pensare



all'allarme scattato recentemente sulla Listeria, con i controlli ed i sequestri eseguiti dai Carabinieri del Nas. Quello della sicurezza

alimentare è un settore importantissimo, che merita la massima attenzione, come dimostrano i recenti interventi". A finire nella

rete del Ministero della Salute sono stati, nello specifico: alcuni lotti del salmone del marchio Poseidon dove è stata segnalata la possibile presenza di Listeria monocytogenes, un lotto di alici Corcione Ingross di Cinzia Genovese per la presenza di larve di anisakis SPP che possono infettare gli esseri umani e causare infezioni. Quest'ultima è stata la causa

dei richiami di vari lotti di alici marinate in vaschette sott'olio di Opramolla Mario Eredi Srl, di Artigiana Sud Srl, di Eredi Panico di Panico Filomena, con l'invito a non consumarle ed a restituirle al punto vendita dove sono state acquistate. Semaforo rosso anche per un lotto di pecorino Deluxe stagionato al tartufo di Lidl Italia e di salame Milano 350 grammi

Il Tagliere del Re di Aldi Srl. Nel primo caso è stata registrata la presenza di Listeria monocytogenes oltre il limite consentito, nel secondo, invece, si tratta di possibile presenza di Salmonella. I dettagli sono consultabili nelle apposite schede pubblicate sul sito del Ministero della Salute, riportate anche sul sito dell'associazione Codici [www.codici.org](http://www.codici.org).

**SEGIMM s.r.l.**

SERVIZIO GESTIONE IMMOBILI E IMPIANTI

# La riforma è stata approvata aver consultato le Organizzazioni sindacali e recepito le osservazioni formulate dal Consiglio Superiore della Pubblica Istruzione

## PNRR: le Linee guida per l'orientamento scolastico

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara (nella foto), ha firmato il decreto che approva le Linee guida per l'orientamento, riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Gli obiettivi sono: rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione e formazione, per consentire una scelta consapevole e ponderata a studentesse e studenti che valorizzi i loro talenti e le loro potenzialità; contrastare la dispersione scolastica; favorire l'accesso all'istruzione terziaria. Il nuovo orientamento deve garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare un intero progetto di vita. La riforma è stata approvata entro il termine previsto dal PNRR, fissato al 31 dicembre 2022, dopo aver consultato le Organizzazioni sindacali e avendo recepito la quasi totalità delle osservazioni formulate dal Consiglio Superiore della Pubblica Istruzione (CSPI). Questi i punti principali delle Linee guida. Dall'a.s. 2023/2024 vengono introdotte per le Scuole secondarie di I grado e per il primo biennio delle Secondarie di II

grado, per ogni anno scolastico 30 ore di orientamento, anche extra curricolari; per l'ultimo triennio delle Secondarie di II grado, 30 ore curricolari per ogni anno scolastico. In questo modo viene ulteriormente ampliata la riforma prevista dal PNRR, che stabiliva, invece, 30 ore curricolari solo per le classi quarte e quinte delle Secondarie di II grado. Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite. Ogni modulo di orientamento di almeno 30 ore prevede apprendimenti personalizzati che vengono registrati in un portfolio digitale - E-Portfolio - che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell'individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all'interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite. Ogni istituzione scolastica e formativa individua i docenti di classe delle Scuole secondarie di I e II grado,

chiamati a svolgere la funzione "tutor" di gruppi di studenti, in un dialogo costante con lo studente, la sua famiglia e i colleghi, svolgendo due attività:

1) aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono ogni E-Portfolio personale; 2) costituirsi "consigliere" delle famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali. Nei prossimi anni scolastici l'orientamento sarà una priorità strategica della formazione dei docenti di tutti i gradi d'istruzione, nell'anno di prova e in servizio. Per i docenti tutor delle Secondarie di I e II grado sono previste iniziative formative specifiche, anche coordinate da Nuclei di supporto istituiti presso ciascun Ufficio Scolastico Regionale. In via sperimentale, saranno attivati "campus formativi", attraverso reti di coordinamento tra istituzioni scolastiche e formative, che offrano una panoramica completa di tutti i percorsi secondari, per ottimizzare l'accompagnamento personalizzato e i passaggi orizzontali fra percorsi diversi. Studenti e famiglie avranno a disposizione una piattaforma digi-



tale contenente: informazioni e dati per una scelta consapevole nel passaggio dal primo al secondo ciclo d'istruzione, sulla base delle competenze chiave e degli interessi prevalenti dello studente; documentazione territoriale e nazionale sull'offerta formativa terziaria (corsi di laurea, ITS Academy, Istituzioni AFAM, ecc.); dati utili per la transizione scuola-lavoro, in relazione alle esigenze dei diversi territori; funzioni per l'utilizzo di E-Portfolio. In tale contesto viene prevista anche una figura nell'ambito del quadro organizzativo di ogni istituzione scolastica che,

sulla base dei dati sulle prospettive occupazionali trasmesse dal MIM, dialoghi con famiglie e studenti nell'ottica di agevolare la prosecuzione del percorso di studi o l'ingresso nel mondo del lavoro, al fine di favorire l'incontro tra le competenze degli studenti e la domanda di lavoro. Le scuole possono utilizzare le risorse offerte da piani e programmi nazionali ed europei a titolarità del MIM e da iniziative locali e nazionali promosse da regioni, atenei, enti locali, centri per l'impiego, associazioni datoriali, enti e organizzazioni territoriali. Inoltre, il PNRR consente

l'attivazione di molti percorsi e interventi per promuovere l'orientamento nell'ambito di diverse linee di investimento di titolarità del Ministero quali: Nuove competenze e nuovi linguaggi, Interventi per la riduzione dei divari e della dispersione scolastica, Didattica digitale integrata, Sviluppo del sistema di formazione terziaria degli ITS Academy. Viene previsto apposito monitoraggio sull'attuazione delle Linee guida nonché la valutazione del loro impatto. In esito a tali processi si potrà procedere al loro aggiornamento per rafforzarne l'efficacia.

## Manovra 2023, dal Reddito di Cittadinanza alle pensioni, passando per la casa e le tasse, ecco tutte le misure

**CUNEO FISCALE:** per i redditi fino a 35mila euro confermato il taglio contributivo del 2%, con allargamento della platea per il taglio del cuneo fiscale al 3%, estendendola ai redditi fino a 25mila euro dai precedenti 20mila.

**DECONTRIBUZIONI DEI GIOVANI:** sempre all'interno del pacchetto lavoro, ecco l'estensione da 6mila a 8mila euro del tetto per i giovani, i percettori del Rdc e delle donne fragili.

**SMARTWORKING:** viene prorogato fino al 31 marzo 2023 lo smartworking per i lavoratori fragili, sia nel settore pubblico che in quello privato. Ne sono esclusi i genitori di figli sotto i 14 anni.

**PENSIONI:** per gli over 75 nel 2023 le minime verranno rialzate a 600 euro. Rivista per due anni la rivalutazione automatica che sale dall'80 all'85% per gli assegni tra 4 e 5 volte il minimo mentre, per gli assegni più alti, ci sarà una riduzione della percentuale dello scaglione. Nello specifico, l'indicizzazione passerà dal 55 al 53% per le pensioni tra 5 e 6 volte il minimo, dal 50 al 47% tra 6 e 8 volte il minimo, da 40 a 37% da 8 a 10, da 35 a 32% negli assegni superiori a 10



volte il minimo.

**OPZIONE DONNA:** se caregiver, invalide (almeno al 74%), oppure licenziate, o dipendenti di aziende con tavolo di crisi aperto le lavoratrici potranno quindi andare in pensione anticipatamente a 60 anni.

**SUPERBONUS AL 110%:** viene esteso fino al 31 dicembre il termine per presentare la Cilas, e poter così usufruire del superbonus sulle ristrutturazioni edilizie. Viene inoltre introdotta anche una detrazione dall'imposta lorda ai fini dell'Irpef del 50% dell'importo corrisposto per il pagamento dell'Iva in relazione all'acquisto entro

il 31 dicembre 2023 di unità immobiliari a destinazione residenziale di classe energetica A o B.

**MUTUI:** per quelli fino a 200mila euro, con un Isee non superiore a 35mila euro e senza ritardi nei pagamenti, sarà possibile rinegoziare il mutuo passando dal tasso variabile al fisso.

**CONGEDO PARENTALE:** potranno beneficiarne anche i padri, e salirà dal 30 all'80%.

**ASSEGNO FAMILIARE:** aumenterà per i nuclei con quattro o più figli.

**POS:** fine allo stop delle multe, restano in vigore le sanzioni per i commercianti

che rifiuteranno pagamenti per acquisti di cifre inferiori a 60 euro. **MULTE E TASSE:** sparisce la cancellazione automatica per le cartelle esattoriali dal 2000 al 2015, ed inferiori ai 1.000 euro: saranno cancellati solo gli interessi; e dal 31 marzo 2023, la decisione se stralciare o meno l'imposta e le sanzioni spetterà agli enti locali.

**BONUS CULTURA:** la nuova misura, diretta ai 18enni, prevede fino a 1.000 euro quale somma di 500 euro per chi ha un Isee familiare fino a 35mila euro, ed gli altri 500 euro nell'eventualità del voto di maturità pari a 100 su 100.

**ALFABETIZZAZIONE DIGITALE MINORI:** in arrivo 1 milione di euro.

**BONUS PSICOLOGO:** diviene permanente, e sale da 600 a 1.500 euro, con tetto Isee a 50mila euro.

**CARO-ENERGIA:** circa 21 miliardi andranno a vantaggio di misure prese per contrastare il caro-bolletta. Nello specifico, si tratta di fondi destinati al taglio degli oneri impropri delle bollette, al bonus sociale sulle bollette (con Isee a 15mila euro) e al rifinanziamento del credito d'imposta per le imprese. Ed ancora, scende dal 22% al 5% l'aliquota Iva per le fatture dei consumi nel primo

trimestre del 2023 dei servizi di teleriscaldamento, e dal 22% al 10% quella del pellet per tutto il 2023.

**TASSA EXTRAPROFITTI:** sarà applicata soltanto alle società il cui 75% dei ricavi è generato da attività nei settori della produzione e rivendita di energia, gas e prodotti petroliferi. Il contributo è dovuto se almeno il 75% dei ricavi del periodo d'imposta antecedente a quello in corso al 1 gennaio 2023 deriva dalle attività indicate.

**CINGHIALI:** un'apposita norma autorizza 'la caccia ai cinghiali' nei parchi urbani.

**BUFALE:** per gli allevatori delle bufale colpite da brucellosi e tubercolosi, ecco 2 milioni in ristori.

**PESCA ED ACQUACOLTURA:** stanziato un fondo di 8 milioni di euro.

**VIGNETI:** per quelli colpiti dalla flavescenza dorata arrivano 2 milioni di euro.

**FAUNA SELVATICA:** stanziato 1 milione di euro per il recupero.

**PENSIONATI 'MONGASCHI':** per i pensionati italiani che lavoravano nel Principato di Monaco meno tasse. L'aliquota sul reddito e sull'assicurazione di vecchiaia, passerà infatti dal 23% al 5%.

## La portavoce: "Il presidente Zelensky è il figlio di puttana dell'Occidente" La Zakharova sul viaggio negli Usa



Vedere su tutti i media del mondo il presidente Zelensky 'a braccetto' con Joe Biden, in quel di Washington, ha mandato su tutte le furie Maria Zakharova, nota portavoce del ministro degli Esteri russo Lavrov. Una rabbia per nulla sopita, quella della portavoce, oggi esplosa davanti ai giornali-

sti con un 'duro' "Zelensky è il figlio di puttana dell'Occidente". Come ha commentato la Zakharova, "Apparentemente Usa e Europa hanno agito sulla base del principio per cui Zelensky sia il loro figlio di puttana Zelensky è il figlio di puttana dell'Occidente. Non è solo il loro figlio di

puttana, è anche il loro strumento per contrastare il nostro paese". Un approccio questo, ha osservato dalla portavoce di Lavrov, che "aumenta il senso di impunità di Kiev e", allo stesso tempo, "spinge l'Ucraina verso passi estremamente pericolosi, dalle conseguenze imprevedibili".

## Il consigliere regionale della Lega Giannini: "In mille senza la tredicesima" "Natale triste per lavoratori Roma Tpl"



"In questi giorni moltissime persone utilizzano la tredicesima non solo per i regali, ma anche per pagare le bollette, le rette per la scuola dei figli o le spese arretrate della famiglia, ebbene questo non potrà avvenire per i dipendenti della Roma Tpl, impresa che gestisce il trasporto pubblico per le periferie della Capitale. Sarà infatti un Natale triste per gli oltre mille lavoratori, che si sono visti recapitare una comunicazione da parte dell'azienda in cui si asserisce che, a causa di una co-

siddetta 'restrizione della liquidità, provocata dall'intervenuta posticipazione dei flussi finanziari in entrata, è stato precluso il rispetto dell'ordinario termine contrattuale per il pagamento della tredicesima mensilità". È quanto dichiara il consigliere regionale del Lazio della Lega, Daniele Giannini. "Già a novembre - prosegue - il personale della Tpl aveva subito ritardi nell'erogazione degli stipendi e questa è una situazione che si protrae periodicamente

troppo spesso. L'azienda comunichi una volta per tutte quali sono le cause che portano a tali difficoltà economiche, denunciando, laddove vi fosse, l'eventuale pagamento in ritardo dei corrispettivi da parte di Roma Capitale. Da parte nostra la massima solidarietà ad autisti, controllori e personale di verifica della Tpl, chiedendo con forza a quest'ultima - conclude Giannini - di erogare quanto prima, e comunque entro la fine dell'anno, gli emolumenti ai propri dipendenti".

## Atac esce dal concordato preventivo, il primo cittadino Roberto Gualtieri: "Un risultato storico"

Questa mattina in Campidoglio il Sindaco di Roma, Roberto Gualtieri, con l'Assessore alla Mobilità, Eugenio Patanè, e il Direttore Generale di Atac, Alberto Zorzan, hanno annunciato l'uscita di Atac dalla procedura concordataria. Si tratta di un risultato importante per l'azienda e per tutta la città ottenuto grazie all'impegno della Giunta, dei Dipartimenti interessati e dell'Assemblea Capitolina attraverso un lavoro congiunto che ha permesso in poco più di un anno di recuperare quasi 180 milioni per permettere ad Atac di estinguere i debiti con i creditori chirografari, con un fabbisogno residuo, al 30 novembre 2022, di 117 milioni di euro. Si è lavorato su quattro voci di finanziamento: l'incasso dei crediti residui per 24 milioni verso Roma Capitale - fermi da lunghissimo tempo e che attraverso il lavoro degli uffici sono stati sbloccati e pagati - 23 milioni dalla vendita di immobili strategici al piano depositi e alle politiche della mobilità e



recuperato quasi 15 milioni dalla chiusura, dopo 13 anni, della transazione tra Roma Capitale e la Società Roma Tpl. Secondo il Sindaco di Roma, Roberto Gualtieri: "Stiamo parlando della chiusura di una procedura che incombeva su Atac dal 2017, partita con 1,3 miliardi di debito e con la nuova amministrazione che si è trovata un fardello di 180 milioni da trovare in un anno. Adesso Atac riacquisisce capacità finanziaria e di investimento, può tornare a bandire gare, può impegnarsi su nuove frontiere di sviluppo e di busi-

ness, in particolare in ambito tecnologico che è per noi fondamentale nel quadro della Mobility as a Service, e può prevedere nuovi investimenti senza necessità di accantonamenti. Aver portato a termine un'attività di questa portata nell'arco di un anno è un risultato storico". "La

positiva conclusione del concordato - ha spiegato l'Assessore alla Mobilità, Eugenio Patanè - è una straordinaria notizia perché rappresenta il presupposto fondamentale per gli obiettivi che la Giunta ha posto al centro del proprio progetto politico di miglioramento della mobilità

pubblica e collettiva a scapito del trasporto privato. Chiudere positivamente il concordato è estremamente importante anche perché nell'orizzonte temporale di quattro anni che sarà posto alla base del nuovo contratto di servizio, Atac sarà chiamata a completare il processo di risanamento economico-finanziario e a migliorare in modo progressivo e costante le proprie performance quantitative e qualitative di servizio. Con la chiusura del concordato, dal primo gennaio 2023 l'azienda potrà tornare finalmente a

fare grandi investimenti". "Esprimiamo vivo compiacimento per la conclusione positiva e anticipata del piano concordatario - ha commentato il Direttore Generale di Atac, Alberto Zorzan - e ora potranno riprendere investimenti e altre attività a partire dalla possibilità di lanciare una gara da mezzo miliardo per i tram, la più importante in Europa. Le vetture arriveranno entro il Giubileo. Inoltre, rinnoveremo anche il deposito di Porta Maggiore oltre ad attrezzare il nuovo nell'ex Centro Carni".

**Parenti**  
ASCENSORI & IMPIANTI  
DAL 1955, UN ALTRO LIVELLO

# Stipendio per vivere a Roma: ecco qual è quello perfetto per poter vivere tranquillamente

Stai cercando delle stanze in affitto a Roma perché hai deciso di provare l'ebbrezza di trasferirti nella città eterna? La capitale ha un fascino senza eguali, offre un'infinità di opportunità di svago, cultura e crescita personale, ed è davvero una risorsa per chi desidera trovare un lavoro e delle occasioni per cambiare la propria vita in maniera radicale. Tutte queste esperienze e opportunità però comportano ovviamente delle spese, per non parlare della gestione di una stanza, dell'affitto da pagare e ovviamente delle utenze e delle normali spese alimentari e non. La domanda sorge quindi spontanea: qual è lo stipendio perfetto per vivere dignitosamente in una città come Roma? Vediamo insieme alcuni prospetti e soluzioni per cercare di capire a quanto dovrebbe ammontare lo stipendio ideale. Partiamo dalla necessità primaria: quella di spostarsi per raggiungere il proprio luogo di lavoro o semplicemente per raggiungere un punto preciso della città. I biglietti singoli per metro e autobus hanno un costo di 1,50€ per 100 minuti di utilizzo. Abbastanza elevato se si considerano più spostamenti durante il giorno e durante l'arco della settimana. Esiste poi la CIS, una carta va-



lida per 7 giorni dalla prima timbratura, che ha un costo di 24€. Se invece prendi i mezzi quotidianamente, il consiglio per risparmiare è quello di optare per un abbonamento annuale che costa 250€, che spalmato su 12 mesi equivale ad un costo mensile di circa 21€. Questa è l'uscita da tenere a mente per ragionare sullo stipendio perfetto. Previsioni di spesa molto diverse invece se si fa uso della propria automobile. Affittare un appar-

tamento in una zona centrale di Roma varia dai 900€ fino ai 3500€ mensili, ma volendo rimanere in una soglia verosimile, un buon bilocale può venire a costare sugli 800€ mensili. Per la stanza invece, il costo differisce molto se singola o doppia, laddove "doppia" equivale ovviamente a un risparmio significativo mensile. Una stanza singola in zona molto centrale o in zona universitaria può costare fino a 700€, mentre per una

doppia solitamente non si superano le 400€ di spesa. Roma offre molte opportunità di risparmio, come ad esempio quella di frequentare supermercati con marchi a basso costo e discount con molte occasioni, offerte e promozioni. Solitamente si calcolano circa 50€ a settimana per una buona spesa e un buon rifornimento di cibo, per circa 200€ mensili a persona. Molto dipende dal piano tariffario stipulato con la società di luce e gas, ma si può affermare

che le utenze a Roma non siano particolarmente economiche. Si spende tra i 150 e i 300€ al mese per appartamenti fino a 100 metri quadri. In questo calcolo sono compresi riscaldamento, rifiuti, internet, illuminazione e acqua. Se hai un figlio a carico, un buon asilo privato può costare dai 350€ ai 600€ mensili, per una spesa complessiva annuale che va dai 3900€ ai 6700€. Concedersi qualche cena o pranzo fuori è doveroso, e anche

qui le occasioni per risparmiare non mancano. Le persone a Roma spendono fino a 170€ al mese per mangiare fuori in pizzerie, ristoranti e trattorie. Anche per ciò che concerne l'intrattenimento, come cinema o musei, si spendono circa 160€ al mese. Per un single si contano circa 1500€ per vivere in maniera agiata, levandosi qualche lusso ogni tanto fra ristorazione e divertimento. Una famiglia romana, invece, spende intorno ai 3000€ al mese.

La raccolta giocattoli, dal 26 al 30 dicembre nel noto parco divertimenti di Torvaianica, sarà destinata all'Emporio Solidale CRI Pomezia

## A Zoomarine l'evento solidale 'La Seconda vita dei giocattoli'



Un evento speciale: "La seconda vita dei giocattoli", questo lo slogan della raccolta solidale ideata per aiutare i bambini meno fortunati in occasione delle festività, che si propone anche di responsabilizzare ulteriormente le famiglie rispetto al valore del riciclo creativo e di acquisti in linea con la fascia d'età del proprio figlio per evitare qualsiasi genere di rischio durante la fase gioco. E' la

proposta del parco Zoomarine che ha deciso di lanciare un evento del cuore dal 26 al 30 dicembre. Giornate speciali durante le quali i visitatori potranno lasciare giocattoli nuovi o usati, ma in buone condizioni, e ricevere a loro volta in dono un tour educativo con i delfini. La raccolta giocattoli sarà destinata all'Emporio Solidale CRI Pomezia (progetto attivo da anni sul territo-

rio, per prestare supporto a persone e nuclei familiari in difficoltà). Inoltre dal 29 al 30 nel parco saranno attivati alcuni importanti laboratori. Grazie alla presenza dei volontari della Croce Rossa Italiana Comitato di Pomezia sarà possibile, infatti, partecipare ad attività dedicate a genitori e figli. Come scegliere i giocattoli per i propri bambini? A Cosa fare attenzione prima di ogni acquisto da attuare

sempre in base all'età? I bambini ingoiano oggetti estranei, dalle biglie alle pile dei videogiochi, come intervenire? Sono solo alcune delle domande che potranno trovare risposta grazie ai preziosi suggerimenti da adottare nella vita quotidiana con annesso dimostrazioni di manovre salvavita (manovre di rianimazione cardiopolmonare e disostruzione delle vie aeree). Nelle due giornate

previsti anche laboratori ludici organizzati dall'associazione "L'angolo del niente di nuovo", una realtà storica composta da appassionati ed esperti, che proporranno una mostra vintage per scoprire la bellezza dei giochi antichi e coinvolgeranno poi i più piccini in una sfida divertente per sfruttare al meglio la creatività con i giochi manuali e dare vita a veri e propri capolavori

della fantasia con tanto di diploma di "Mastro Giochetto". Ad accompagnare le famiglie in questo viaggio colorato l'immane Babbo Natale, con la sua casa e i suoi elfi. Imperdibile poi il percorso Zoolights, con le luminarie interattive per la prima volta in Italia, le storie dell'Albero Sapientino, la pista del pattinaggio ed il live show "Il bosco incantato".

# MasterChef Italia, formata la Masterclass: la sfida si accende nel cooking show di Sky Uno

Venti concorrenti, tra i 19 e i 74 anni, provenienti da tutta Italia e non solo, con varie influenze – nelle storie personali di ciascuno – da tutto il mondo: ecco la Masterclass di MasterChef Italia di quest'anno, che si è formata ufficialmente nel corso della serata di ieri e che dalla prossima settimana, tutti i giovedì su Sky e in streaming su NOW, sarà protagonista della nuova stagione del cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy. Venti grembiuli bianchi con su cuciti i nomi propri (e un soprannome), conquistati chi dopo aver ottenuto l'unanimità dai tre giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli nei Live Cooking, chi dopo aver sudato sette camicie durante il tesissimo meccanismo delle Sfide. Il secondo appuntamento con il cooking show, ieri sera su Sky Uno/+1 e on demand, ha totalizzato 769mila spettatori medi, in crescita del +6% rispetto all'esordio, e il 3,7% di share con il 72% di permanenza. Nel dettaglio, il primo episodio ha raggiunto 839mila spettatori medi e il 3,4% di share, con 1.164.076 contatti; a seguire, il secondo episodio di serata ha raggiunto 698mila spettatori medi, con il 4,04% di share e 965.866 contatti. Il trend positivo trova conferma

anche nel risultato dell'esordio nei sette giorni: media di 1 milione 939 mila spettatori per i primi due episodi con oltre 2 milioni e mezzo di contatti unici e una permanenza al 77%, in crescita del +14% rispetto al kick off della stagione precedente. Sui social l'hashtag ufficiale #MasterChefIt è entrato direttamente al primo posto nella classifica dei Trending Topic italiani durante la serata di ieri e vi è rimasto per tutta la notte (fonti: Talkwalker SCR; Trends24.in) Oltre ai 9 cuochi amatoriali che già avevano staccato il ticket per la Masterclass la scorsa settimana, ieri sera hanno ricevuto il grembiule bianco altri tre concorrenti, tutti in qualche modo legati all'Emilia Romagna: Nicola, 20 anni, da Bagnocavallo (Ravenna), vecchia conoscenza di chef Barbieri in quanto, quando aveva 12 anni, venne eliminato da Junior MasterChef proprio "imitando" un suo piatto; i suoi ravioli con ripieno di baccalà mantecato e bufala con tartare di gamberi rossi e salsa di asparagi (per un piatto che non a caso si chiama Ci son cascato di nuovo) gli son valsi un posto ufficiale nella gara di quest'anno; Luciana, 74enne di Milano ma nata anche lei in Romagna (a Pennabilli, vicino Rimini), ex pubblicitaria di successo:



la sua Tagliatella leggera, con zucchine, fiori di zucca e pomodorini su pesto di basilico e pistacchio hanno conquistato i tre giudici; e Francesco, nato a Trento e ora a Cesena, che dopo una vita non facile ha deciso di dedicarsi completamente alle sue passioni, la fotografia e, appunto, la cucina: i suoi gnocchi di seppia con ragù di tentacoli su nero di seppia con salsa di zucchine hanno ottenuto il massimo dei voti. Chiusi i Live Cooking, sono arrivate le temutissime Sfide dalle quali sono emersi gli ultimi componenti ufficiali della Masterclass. Tre step in totale che hanno determinato non solo le capacità tecniche e le conoscenze dei cuochi amatoriali, ma anche il loro sangue freddo: a ogni prova, i migliori potevano ottenere il grembiule grigio, i peggiori invece dovevano lasciare i fornelli di MasterChef Italia, per tutti gli altri

l'accesso allo step successivo, di difficoltà sempre crescente. Nel corso della prima Sfida, gli aspiranti chef hanno dovuto dimostrare manualità e velocità nell'aprire ostriche, vongole, cozze, nel pulire i ricci di mare e nell'estrarre la polpa di un granchio e i frutti dei murici in 15 minuti. La prova ha premiato Leonardo, 20enne studente di Economia nato a Bologna e ora trasferitosi con la famiglia a Trento, appassionato di cucina grazie alla nonna con cui preparava la pasta fresca. La seconda Sfida ha richiesto tecnica e precisione, la missione per gli aspiranti chef era sfilettare un pagro "a libro" e dissossare a guanto un piccione. Allo scadere del tempo i giudici hanno legato il grembiule bianco al collo di Lavinia, 22enne di Chieri (Torino), studentessa del corso di Laurea Magistrale in Amministrazione,

Controllo e Professione Contabile all'Università di Novara dopo una laurea triennale in Economia e Management; Ivana, assistente parlamentare 60enne di Roma, due figli nati dal suo primo matrimonio (si è sposata giovanissima), mentre il suo secondo marito – ex uomo di chiesa – è scomparso l'anno scorso; e Roberto, 34 anni, progettista meccanico di Fombio (Lodi), fidanzato, che gioca a calcio a livello dilettantistico (è arrivato fino alle giovanili del Piacenza) e pratica tennis e trekking. Nella terza e ultima Sfida, la missione era riutilizzare le proteine delle prove precedenti per creare un toast che fosse creativo e gustoso. Gli ultimi quattro a festeggiare sono stati: Letizia, 25enne operatrice socio-sanitaria di Carpi (Modena), cresciuta respirando a pieni polmoni le tradizioni culinarie emiliane che le ha insegnato la nonna; Giuseppe, il direttore organizzativo di un laboratorio di analisi mediche di Bari, 43 anni, che mette in pentola la tradizione pugliese e un tocco, per lui immancabile, di originalità; Ollivier, 45 anni, manager di beni di lusso, un mix tra Croazia e Francia nelle sue origini (e anche nelle sue influenze culinarie) e ora a Parma insieme al suo compagno Domenico; e Mattia,

37 anni, "bolzanino doc", appassionato da sempre di cucina, grazie soprattutto a sua mamma, tanto che sin da bambino è stato in oltre 300 ristoranti stellati. Tutti questi concorrenti, promossi ieri, raggiungono i nove già ammessi nel corso del primo appuntamento: Francesca, 39 anni, libera professionista tra l'Italia e la Cina, del varesotto e ora a Roma; Laura, architetto romano di 31 anni; Hue, project assistant vietnamita di 27 anni ora a Firenze; Antonio (soprannominato Bubu), studente 19enne nato a Napoli, cresciuto a Cagliari e ora a Roma; Rachele, 34enne milanese attiva nel mondo della moda; Francesco, 29enne cameriere romano simpaticissimo; Edoardo, 26enne di Varese dai baffi super riconoscibili; Sara, 27enne impiegata bergamasca di origini marocchine; Silvia, imprenditrice casertana di 55 anni. Ora che le 20 postazioni sono finalmente tutte occupate, parte ufficialmente il viaggio della nuova Masterclass di MasterChef Italia. La sfida si accenderà la prossima settimana, giovedì 29 dicembre sempre su Sky e in streaming su NOW, quando i concorrenti inizieranno a competere davvero tra i fornelli. A partire dalla prima, sorprendente e attesissima, Mystery Box di stagione.

Lecito dedurre che possa in qualche modo essere 'figlio' della rottura di Rovazzi con la ex fidanzata dai capelli turchini Karen Kokeshi

## Il ritorno di Fabio Rovazzi con il brano 'Niente è per sempre'



nteprima in radio il primo gennaio e poi dal 3 gennaio l'uscita su tutte le piattaforme per il nuovo singolo di Fabio Rovazzi, 'Niente è per sempre'. Del nuovo singolo non si sa di più ma è

lecito dedurre che possa in qualche modo essere 'figlio' della rottura di Rovazzi con la ex fidanzata dai capelli turchini Karen Kokeshi, che lo stesso artista ha annunciato qualche mese sui suoi

social ammettendo: "Purtroppo a volte le cose belle finiscono". Dello stesso tenore le foto postate su Instagram negli ultimi giorni da Rovazzi per avvicinarsi all'uscita di 'Niente è per

sempre': il cantante-attore ha pubblicato una serie di foto che ritraggono coppie 'scoppiate' (da Albano Carrisi e Romina Power a Ilary Blasi e Francesco Totti, a Kanye West e Kim Karda-

shian) ma anche cose e persone che non esistono più, da una cabina telefonica al compianto Piero Angela. Era un anno e mezzo che Rovazzi non pubblicava nuova musica: l'ultimo sin-

golo, uscito il 24 giugno 2021, è stato 'La mia felicità', realizzato con Eros Ramazzotti e utilizzato come colonna sonora di un noto spot di telefonia interpretato da Fiorello.

# Da David Sassoli a Piero Angela e Monica Vitti: tutti gli addii nel 2022



Il cambio d'anno, oltre a essere un periodo sospeso fra il passato del tempo andato e il futuro del tempo che verrà, è il momento della stesura di bilanci collettivi e personali e, purtroppo, anche del ricordo delle persone che non ci sono più. Il 2022 ha segnato l'addio a tante personalità illustri del mondo della cultura e dello spettacolo: scrittori e giornalisti, registi e attori, musicisti e cantanti, fotografi e stilisti. Nella categoria 'letteraria' che può tenere insieme gli scrittori e i giornalisti, rientrano uomini che hanno fatto la storia della comunicazione e della informazione in Italia, come Piero Angela, il re dei divulgatori scientifici televisivi,

ideatore di programmi di successo della Rai come 'Quark' e 'Superquark', morto all'età di 91 anni; ed Eugenio Scalfari, il fondatore del settimanale 'L'Espresso' e del quotidiano 'la Repubblica', scomparso a 98 anni. Per non parlare di David Sassoli che, partendo dalla conduzione del Tg1, è arrivato a ricoprire il ruolo di presidente del Parlamento Europeo. All'elenco potremmo aggiungere anche Letizia Battaglia, la fotografa dei delitti di mafia. E poi, Gianni Bisiach giornalista fra informazione e storia; Angelo Guglielmi mitico direttore di Rai3; Tito Stagno il cui ricordo è indissolubilmente legato alla telecronaca dal primo

uomo sulla Luna; Donatella Raffai, la prima conduttrice della popolare trasmissione Rai 'Chi l'ha visto?'; Mario Sconceri una vita per lo sport; il disegnatore satirico Alfredo Chiappori. Fra gli scrittori, estremo saluto a Raffaele La Capria, Rosetta Loy, l'israeliano Abraham Yehoshua fra i massimi rappresentanti della letteratura ebraica, Piergiorgio Bellocchio fondatore dei 'Quaderni Piacentini', lo storico anglo-italiano Paul Ginsborg, Dominique Lapierre e il romanziere slavo Boris Pahor arrivato a spegnere ben 108 candeline sulla sua torta di compleanno. Infine, il docente di Letteratura, italianista e saggista Alberto Asor Rosa, il critico Pietro Citati e il

linguista Luca Serianni già presidente dell'Accademia della Crusca. Ancora più lunga è la lista dei lutti nel mondo del cinema e del teatro, fra registi e attori italiani e internazionali. Il nome più iconico è sicuramente quello di Monica Vitti, la cui vita terrena si è spenta a 90 anni lasciando il ricordo di interpretazioni memorabili in film come 'L'avventura' di Michelangelo Antonioni e 'La ragazza con la pistola' che l'hanno incoronata 'mattatrice' della commedia italiana, unica donna accanto ai 'mattatori' Vittorio Gassman, Marcello Mastroianni, Alberto Sordi, Ugo Tognazzi, Nino Manfredi, Totò e Peppino De Filippo. L'Italia ha perso nel 2022

altri attori di gran talento e popolarità, fra cinema e teatro. Ultimo, in ordine di tempo, Lando Buzzanca: attore comico con vena drammatica, caratterista, fra le icone della commedia all'italiana ma anche star nella tv in bianco e nero del sabato sera tradizionalmente dedicato al varietà televisivo. Scomparsi, fra gli altri, anche Camillo Milli, Paolo Graziosi, Gianni Cavina, Lino Capolicchio, Gennaro Cannavacciuolo, Enzo Garinei, Roberto Nobile, Bruno Arena dei 'Fichi d'India'. Accanto a loro, divi internazionali di spessore tra cui Sidney Poitier, William Hurt, Olivia Newton-John, Catherine Spaak, Ray Liotta, Irene Papas, Jacques

Perrin, Bo Hopkins, James Caan. E, fra i registi, Jean-Louis Trintignant, Peter Bogdanovich, Ivan Reitman, Peter Brook, Jean-Luc Godard. Passando dal piccolo e grande schermo e dal palcoscenico teatrale al mondo della musica, è stato dato l'estremo saluto ai compositori Vangelis ('Missing') e Angelo Badalamenti (la colonna sonora di 'Twin Peaks') e a cantanti melodici come Nico Fidenco, Fausto Cigliano, Irene Fargo, Franco Gatti dei 'Ricchi e Poveri', nonché al rapper americano Coolio. Anche il mondo della moda, infine, ha avuto i suoi lutti celebri, da Renato Balestra a Franca Fendi, da Giusi Ferrè a Nino Cerruti.

Radio

**GLOBO**



IL PARCO DIVERTIMENTI  
DEL CINEMA E DELLA TV

**CINECITTÀ**  
*World*

BOHA - CATEL ROMANO

**Green**



**Power**<sup>®</sup>

g e n e r a t o r s