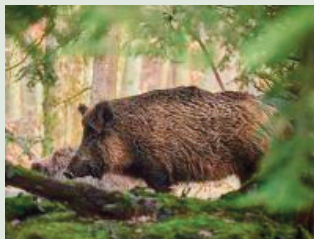


**Cinghiali:
'Caccia aperta'
a Villa Pamphilij**



a pagina 5

**Domani sarà
la Giornata
Mondiale
della Pizza**



a pagina 6

**Roma, la doppietta
di Dybala
contro la 'Viola'**



a pagina 7

Giorgia Meloni: "Quell'istituto esiste ancora grazie a questo governo"

"Matteo Messina Denaro andrà al carcere duro"

"Il primo provvedimento in assoluto assunto da questo governo è la difesa del carcere ostativo. Matteo Messina Denaro andrà al carcere duro perché quell'istituto esiste ancora grazie a questo governo. Quindi qualcuno dovrebbe spiegarmi su che cosa si sarebbe fatta una eventuale trattativa. Non c'è bisogno di mettersi

d'accordo con la mafia per batterla, si può fare. E oggi l'Italia lo ha dimostrato". Orgogliosa, e visibilmente soddisfatta, la premier Giorgia Meloni tiene subito a fugare le assurde 'teorie cospirazioniste' relative all'arresto di Matteo Messina Denaro, che qualcuno ha deciso di mettere in giro: "Le ho sentite e davvero non riesco a ca-



pire", replica indispettita, nell'ambito dell'intervista a Nicola Porro, realizzata per la puntata di 'Quarta repubblica', in onda stasera su Rete4. Come suo solito la Meloni intende andare fino in fondo, e prosegue: "Si dice: tutti sapevano dov'era, lo hanno preso adesso perché c'è questo governo."

a pagina 2

COVID: I DUBBI SUL CONTEGGIO DEI MORTI DA PARTE DI MATTEO BASSETTI



a pagina 4

Lutto nel mondo del cinema: morta Gina Lollobrigida



a pagina 2

Cercare un posto di lavoro nel 2023

Un portale specializzato rivela quali sono le mansioni più ricercate dagli italiani

Un argomento 'infinito' che, tra la 'leggenda' che vuole i giovani italiani 'amanti del divano', per nulla interessati a lavorare e, di contro, 'generosi' imprenditori in crisi perché non trovano personale, quello del lavoro è un tema purtroppo costante nel nostro Paese. Tuttavia le cose non starebbero proprio così. Come testimoniano infatti diversi portali dedicati alla ricerca di lavoro, ci sono invece moltissime persone - la maggior parte - che ogni 'santo giorno' si collegano online con la speranza di



dare una svolta alle loro vite. Grazie ai dati forniti da AnnunciLavoro360, possiamo quindi fare un punto sul mercato del lavoro in Italia che appare oggi sempre più dinamico. Dati i frequenti cambiamenti, i lavoratori si chiedono quali saranno le mansioni più richieste nel 2023. Maturare consolidate esperienze e aumentare il background delle competenze può fare la differenza quando si tratta di migliorare la propria posizione lavorativa.

a pagina 3



dalla parte dei cittadini

L'informazione professionale della città di Roma e del Lazio

Il presidente del Consiglio Giorgia Meloni: "Quell'istituto esiste ancora grazie a questo governo"

"Matteo Messina Denaro al carcere duro"

"Possibile che non riusciamo a festeggiare mai, che dobbiamo sempre autoflagellarci?"

Perfetto: quindi la tesi è che finché c'era la sinistra al governo non lo andavano ad acciappare? Quelli che sostengono questa tesi, per paradosso sono quelli che al governo ci stavano. Cosa ci stanno dicendo? Che tutti sapevano dove si trovava ma gli altri partiti non sono andati a prenderlo?". Ed ancora: "Una cosa che mi fa un po' arrabbiare è: possibile che non riusciamo a festeggiare mai, che dobbiamo sempre autoflagellarci? Possibile che quando lo Stato italiano finalmente può cantare vittoria, stiamo lì a inventarci che non può essere così? Questo è un insulto soprattutto nei confronti di persone che stanno sacrificando la loro vita per consentire all'Italia di ottenere queste vittorie". Dunque, taglia poi la premier, "Quelli che stanno facendo complottismo, lo fanno magari per attaccare il governo. Ci sono però delle materie su cui la politica dovrebbe passare un attimo in secondo piano". Semmai, tiene a rimarcare il presidente del Consiglio, "Penso che giornate come questa vadano ricordate. Sto ragionando di come celebrare questa giornata: in Italia abbiamo la giornata dedicata alle vittime di mafia ma non abbiamo una giornata dedicata a quegli uomini e a quelle donne che con il loro



lavoro hanno consentito all'Italia di sferrare colpi pesanti al cancro della mafia. E penso che in questa nazione serva celebrare anche le vittorie". Commentando poi il fatto che qual-

cuno ha rimproverato il fatto che, il superlatitante, benché perennemente braccato si trovasse in pratica a 'casa sua', la Meloni osserva: "Ma questa è la storia di tutti i grandi latitanti di

mafia: è più facile che riescano a nascondersi, dove sono cresciuti, anche perché di solito c'è una maggiore conoscenza del territorio ma anche una maggiore disponibilità a trovare qualcuno

che ti dia una mano a far perdere le tue tracce". Infine la premier ha da dire la sua anche su una 'vecchia questione': "Per me le intercettazioni, per come sono utilizzate nei procedimenti

di mafia, sono fondamentali. Sono uno strumento di indagine del quale non si può fare a meno e nessuno, per questo genere di reati, ha mai messo in discussione assolutamente nulla".

Una paziente oncologica: "Dava il numero alle mie amiche. Era gentile" Messina Denaro, testimonianza choc

L'anteprima di una testimonianza choc, quella che l'emittente televisiva Tv2000 ha mandato in onda nel corso del tg serale, che spiega l'assoluto stato d'animo di 'tranquillità' che caratterizzava l'attuale 'capo dei capi', da oltre 30 anni uno dei mafiosi più ricercato nel paese. Dunque, come fosse un attempto 'piacione' qualsiasi, rivela una paziente oncologica della clinica privata palermitana 'La Maddalena' (dove stamane il superlatitante è stato poi arrestato boss dai carabinieri del Ros), neppure in circostanze così delicate, Matteo Messina Denaro non perdeva oc-



casione per fare il playboy. Nel video, che Tv2000 trasmetterà domani alle 15.15, nell'ambito del programma 'Siamo noi', la paziente racconta: "Faceva la chemio con me ogni lunedì. Sta-

vamo anche nella stessa stanza, era una persona gentile, molto gentile". Ma non solo, rivela, "Ci sono anche mie amiche che hanno il suo numero di telefono. Lui mandava messaggi a tutti. Ha scambiato messaggi con una mia amica fino a questa mattina. Lei è ora sotto shock a casa". Ed ancora, prosegue la paziente, "Veniva chiamato Andrea", poi ripete a se stessa ancora incredula: "Ho fatto la chemio con un boss, incredibile". La donna, racconta, "ho fatto terapia da maggio a novembre. Abbiamo fatto la terapia insieme per tutta l'estate e lui veniva anche con la camicia a maniche lunghe".

La 'Bersagliera', natia di Subiaco, si è spenta all'età di 95 anni Lutto nel cinema: morta Gina Lollobrigida



Si è spenta una delle espressioni femminili più celebri del cinema italiano: era nata a Subiaco (RM) il 4 luglio del 1927. Soprannominata la Lollo, vanta una enorme carriera che ne ha fatto un'icona internazionale e sex symbol fra gli anni Cinquanta e Sessanta. Tante le

sue partecipazioni a produzioni di film americani, che l'hanno resa celebre su tutto il mondo facendone anche una star di Hollywood. Ha lavorato con registi come Alberto Lattuada, Vittorio De Sica, Mario Monicelli, Pietro Germi e Mario Soldati. Fuori dall'Italia, ha lavorato con

René Clair e Christian-Jaque. Numerosi anche i riconoscimenti ottenuti durante la sua vita, come un Henrietta Award grazie al film Torna a settembre, sette David di Donatello e due Nastri d'argento, insieme ad una nomination ai BAFTA per Pane, amore e fantasia.

SEGIMM s.r.l.

SERVIZIO GESTIONE IMMOBILI E IMPIANTI

Cercare lavoro nel 2023: un portale specializzato rivela quali sono le mansioni più ricercate dagli italiani



Intanto, le imprese operative in Italia cercano con sempre maggiore insistenza personale qualificato: lauree in economia, in statistica e in giurisprudenza, oltre a profili tecnici con lauree in medicina, biochimica e ingegneria sono destinate ad andare per la maggiore. Ecco in rapida carrellata quali sono i profili maggiormente ambiti dalle nostre aziende puoi trovare tutte le statistiche aggiornate su Annunci lavoro. Tra i profili ricercati soprattutto nel contesto aziendale, si distinguono saldatori, elettricisti, falegnami, idraulici, operai specializzati in materia di riparazione di dispositivi di telecomunicazione e installatori. Gli annunci pubblicati soprattutto in Lombardia, in Emilia Romagna e in Veneto sono in forte aumento. Trattandosi di personale qualificato e con pluriennale esperienza alle spalle, le imprese si dimostrano propense a inve-

stire. Tra le figure professionali sempre più tenute in considerazione dalle imprese, vi sono di sicuro gli autisti. La concorrenza, va sottolineato, è davvero tanta. La variante che fa la differenza è la tipologia di patente di cui si è in possesso. Nel caso del trasporto di persone, gli orari di lavoro tendono a essere stabili. Si pensi agli autisti di pullman. Diverso è il discorso per quanto riguarda il trasporto merci, dove la flessibilità oraria risulta ben gradita. Ogni giorno, infatti, ci si ritrova in posti differenti, soprattutto se ci si sposta sulle lunghe tratte. In questo caso, rientrano tra i compiti anche il carico e lo scarico delle merci che devono essere integre alla partenza e all'arrivo. Chi lavora nel campo del marketing si occupa di prendere in esame le esigenze dei consumatori e dei clienti (effettivi e potenziali), implementando strategie con cui le imprese

aumentano le vendite, i profitti e il fatturato. Per centrare appieno questi obiettivi ambiziosi, è necessario fare delle ricerche di mercato, apportare miglioramenti al design di un prodotto, delineare una chiara brand identity, focalizzarsi sulla distribuzione, rendere chiaro il posizionamento del marchio, scegliere i prezzi e mettere a punto strategie promozionali. Numerosi sono i ruoli che i professionisti nel marketing hanno in ambito aziendale. I marketing specialist, ad esempio, migliorano le strategie di prodotto, di prezzo, di distribuzione e di comunicazione; gli e-commerce specialist rendono il portale più funzionale e semplice da navigare, facendo in modo che vi siano maggiori probabilità di veder ultime le transazioni online; i web content specialist scrivono contenuti di qualità, volti a catturare l'attenzione dei lettori che

sono sempre clienti potenziali; i SEO specialist attraverso la creazione di contenuti originali e ad alto impatto emozionale, ottimizzano le parole chiave e fanno sì che i siti internet si posizionino meglio sui motori di ricerca. Oggi si parla con sempre maggiore frequenza di ingegneri 4.0. Il loro ruolo non può in alcun modo essere limitato all'aspetto prettamente tecnico, in quanto sono consulenti a tutti gli effetti che devono saper guidare le imprese in un contesto economico altamente competitivo e dinamico come mai prima d'ora. L'eco-bonus e il superbonus 110% non hanno fatto altro che aumentare la richiesta di ingegneri. Si cercano professionisti specializzati nel campo della robotica, del machine learning e in materia energetica. Gli ingegneri robotici si occupano di progettare, di costruire e di collaudare i robot. Gli ingegneri del

machine learning vantano pluriennale esperienza nell'ambito IT e si focalizzano sullo studio di modelli predittivi e sullo sviluppo di sistemi di intelligenza artificiale. Per simulare il comportamento e il ragionamento umano risulta di fondamentale importanza avere una certa dimestichezza con gli algoritmi. In futuro, temi come le reti neurali e la visione artificiale ricopriranno un ruolo sempre più cardine nella nostra società. Gli ingegneri energetici si occupano di collaudare sistemi ed impianti. La loro richiesta è alquanto forte nel comparto dell'approvvigionamento energetico e nelle imprese che hanno nella produzione di energia il loro core business. Sfruttare le fonti rinnovabili, soprattutto in ottica di sostenibilità e di ottimizzazione dei consumi energetici, sarà parte integrante delle loro mansioni. In Italia il settore della ristora-

zione propone sempre belle opzioni, soprattutto nelle località turistiche. La figura dei camerieri resta di fatto una di quelle più ambite nei ristoranti e negli alberghi con bar e caffè. Il contatto positivo con il pubblico e la soddisfazione dei clienti rientrano tra gli obiettivi che devono perseguire. In particolar modo, i camerieri di sala devono saper preparare al meglio il locale di riferimento, prestando massima attenzione ai tavoli, agli utensili, agli ordini in cucina, al cibo, alle bevande. Tra i loro incarichi vi è anche quello di accogliere eventuali reclami. Quelle in questione sono solo alcune delle mansioni più richieste sul mercato del lavoro in Italia. I cambiamenti, tuttavia, sono repentini. Ragion per cui, per poter essere considerati come risorse spendibili sul mercato, esperienza e competenze fanno sempre la differenza anche in termini di paga.

“Cinquecento morti a settimana catalogati come Covid mi fa venire molti dubbi sul modo di contarli”

Coronavirus: i dubbi di Bassetti

“Lo spray nasale non funzionare molto bene, i risultati non sono interessanti”

A differenza della Cina, dove la violenta recrudescenza di contagi da Covid, attraverso le sue varianti, sta mettendo in seria difficoltà le autorità sanitarie, da noi è invece tutto tranquillo, e l'allarme - legittimo - sembra fermarsi alle dogane aeroportuali, per quanti arrivano in volo da Pechino e dintorni. Da dunque motivo di esternare le sue perplessità il direttore di Malattie infettive al Policlinico San Martino di Genova, Matteo Bassetti il quale, attraverso la sua pagina Fb, oggi ha tenuto a dire la sua circa le notizie secondo cui in Italia vi sarebbero 'troppi morti' legate al Covid ed alle sue varianti: "Si riparte questo lunedì con una situazione ospedaliera molto tranquilla, sia sul versante Covid che su quello influenzale - ha osservato l'esperto - Vedere ancora più di 500 morti a settimana catalogati come Covid mi fa venire molti dubbi sulla modalità di contarli. Sono gli stessi dubbi che ho da oltre un anno". Ma non solo. Il noto infettivologo ligure ha anche tenuto a rimarcare che "I dati del vaccino spray nasale contro il Covid a vettore virale, con i risultati preliminari pubblicati alla fine dell'anno scorso su riviste scientifiche come 'Jama', dimostrano che c'è



una bassa risposta rispetto al vaccino intramuscolare". In buona sostanza, afferma Bassetti a proposito di questa sorta di vaccino 'alternativo', "Quindi non sembra funzionare molto bene, secondo questi studi non ha

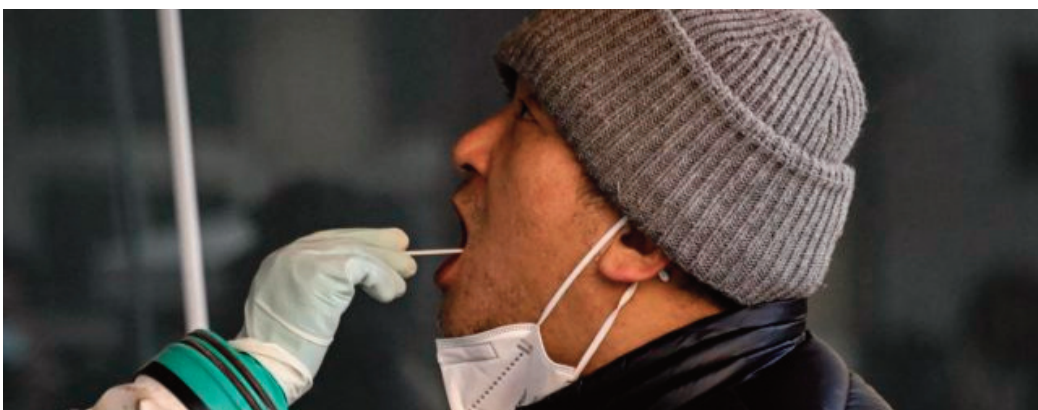
avuto un chiaro effetto di potenziamento della risposta. I risultati sono per ora deludenti, magari in futuro si arriverà ad avere uno spray nasale come lo abbiamo avuto per altri vaccini, ma per il Covid è tutto

più difficile. Non voglio dire che sono affezionato all'ago, ma storicamente i vaccini sono sempre stati associati all'ago. Ci sarà spazio per gli spray nasali contro il Covid per i bimbi o per gli agofobici, ma al

momento i risultati non sono interessanti e c'è da aspettare". Infine il direttore di Malattie infettive al Policlinico San Martino di Genova, ha però riconosciuto che ricorda che "invece per lo spray nasale che

riduce la durata della positività al Covid, i risultati sono promettenti". Dunque, ha poi concluso, "a questo punto, e dopo la riduzione dell'isolamento, forse questo tipo di spray arriva tardi".

Il rapporto tra positivi e tamponi è al 9,9%. I casi a Roma sono a quota 349
Covid: nel Lazio caduta libera



Come riporta la Regione in merito ai dati del bollettino quotidiano relativo al Covid stilato dall'Iss, oggi nel Lazio su 1.383 tamponi molecolari e 4.872 tamponi antigenici per un totale di 6.255 tamponi, si registrano 621 nuovi casi positivi (-15), sono 6 i decessi (+2), sono 649 i ricoverati (+1), 29 le terapie intensive (+1) e +2.108 i guariti. Il rapporto tra positivi e tamponi è al 9,9%. I casi a roma città sono a quota 349:
* Asl Roma 1: sono 152 i nuovi casi e 1 decesso nelle ultime 24h.

* Asl Roma 2: sono 122 i nuovi casi e 2 i decessi nelle ultime 24h.

* Asl Roma 3: sono 75 i nuovi casi e 1 decesso nelle ultime 24h.

* Asl Roma 4: sono 10 i nuovi casi e 0 i decessi nelle ultime 24h.

* Asl Roma 5: sono 50 i nuovi casi e 0 i decessi nelle ultime 24h.

* Asl Roma 6: sono 72 i nuovi casi e 0 i decessi nelle ultime 24h.

Nelle Province si registrano 140 nuovi casi:

* Asl di Frosinone: sono 46 i nuovi casi e 0 i decessi nelle

ultime 24h.

* Asl di Latina: sono 71 i nuovi casi e 0 i decessi nelle ultime 24h.

* Asl di Rieti: sono 12 i nuovi casi e 0 i decessi nelle ultime 24h.

* Asl di Viterbo: sono 11 i nuovi casi e 2 i decessi nelle ultime 24h.

42enne travolto da una donna di 83 anni caduta dal terzo piano: gravi
Roma, choc nella zona della Balduina



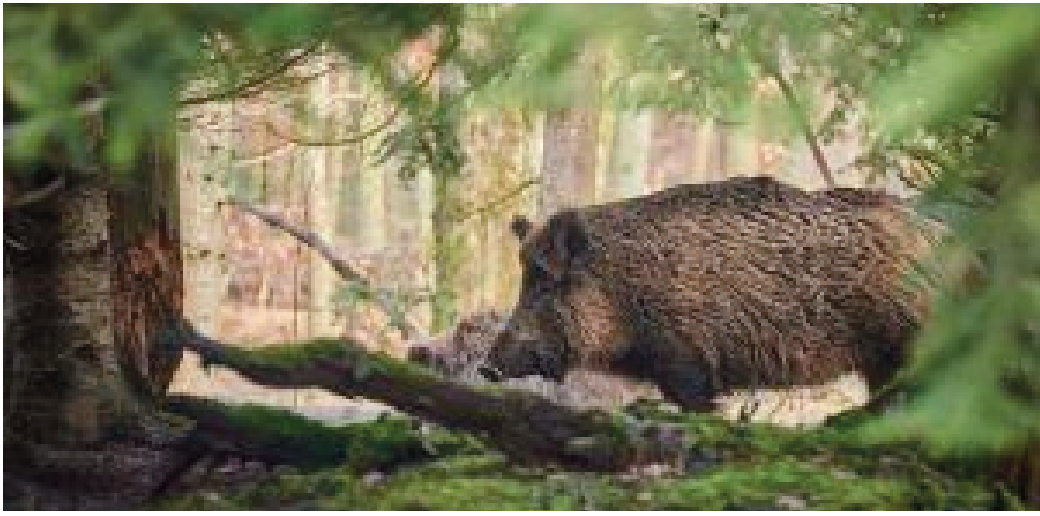
Destino, fatalità, o un miracolo? Forse nulla di queste cose, oppure, al contrario, un formidabile mix di tutte queste circostanze? Fatto sta, grazie a Dio, che probabilmente non era il mo-

mento. La cronaca romana ci riporta infatti di un accadimento che ha meravigliato quanti - intorno a mezzogiorno - si trovavano a passare oggi per via Frigigeri nel quartiere della Balduina. E' successo che una donna di 83 anni, forse sporgendosi troppo, o in seguito ad un malore improvviso (non risulta si tratti di un impulso suicida), è precipitata nel vuoto dal terzo piano, finendo sopra un 42enne che proprio in quel

momento di trovava a passare sotto il balcone della nonnina. L'impatto, abbastanza forte, ha però attuito la caduta della donna. Pronto l'intervento dei sanitari, che hanno trasportato d'urgenza i due feriti in ospedali diversi, dove sono ora ricoverati in codice rosso. Sul luogo della disgrazia sono accorsi anche gli agenti del locale commissariato Monte Mario, per accertare le dinamiche dell'accaduto.

Parenti
ASCENSORI & IMPIANTI
DAL 1955, UN ALTRO LIVELLO

Il monito dell'Oipa: "Più ne abbatti più si moltiplicano" Cinghiali: 'Caccia aperta' a Villa Pamphilj



"I cancelli di Villa Doria Pamphilj sono stati riaperti nella tarda mattinata e, in attesa delle decisioni che le istituzioni prenderanno, anche per i cinghiali arrivati nel più grande parco pubblico di Roma si profila una tragica fine ma, come andiamo ripetendo, più se ne abbattano più si moltiplicano". Così l'Organizzazione internazionale protezione animali (Oipa). Come tiene ad affermare il presidente dell'Oipa, Massimo Comparotto, "Negli ultimi anni si è ragionato solo su come sguinzagliare i 'selettori' fuori e dentro i parchi anche protetti e, da ultimo, persino nelle zone urbane. Gli abbattimenti non sono la soluzione al

problema della proliferazione dei cinghiali, ma la causa". Come tiene infatti a rimarcare ancora il numero uno dell'organizzazione animalista, "Non lo diciamo solo noi: lo attestano etologi, zoologi, naturalisti". Semmai il problema, fa notare Comparotto, "E' che la presenza dei cinghiali in città è dovuta a una scorretta raccolta dei rifiuti: dov'è attuata la raccolta porta a porta i cinghiali non si presentano negli abitati. Inoltre, ancor più a monte, vi è la 'politica dei ripopolamenti' degli anni passati: i cinghiali che popolano oggi l'Italia, più grandi e prolifici degli autoctoni, sono stati introdotti dai paesi dell'Est Europa a uso

e consumo dei cacciatori, cui ora si ricorre per risolvere un problema che loro stessi hanno determinato". Dunque, ammoniscono dall'Oipa, "Per arginare il fenomeno la politica dovrebbe adottare 'azioni di prevenzione' come la pulizia del territorio, la corretta raccolta dei rifiuti, l'uso di dissuasori, fino alla sterilizzazione farmacologica, oggi allo studio del Ministero della Salute. Quanto agli esemplari che si vogliono 'rimuovere' dall'abitato, chiediamo che siano trasferiti in rifugi e santuari e non abbattuti, nel rispetto della loro vita e anche dell'articolo 9 della Costituzione che tutela anche gli animali".

Gualtieri: "Segna un passaggio determinante per il futuro della città" Approvato il piano industriale dell'Ama

Il Cda dell'Ama ha approvato all'unanimità il Piano industriale 2023-2028 prevedendo investimenti per oltre 700 milioni di euro e puntando sul miglioramento del decoro urbano, sull'incremento della raccolta differenziata e sullo sviluppo della logistica e dell'impiantistica. "Il voto del Cda di Ama segna un passaggio determinante per il futuro della città" ha commentato il Sindaco di Roma, Roberto Gualtieri. "Accanto al piano commissariale dei rifiuti già approvato l'anno scorso - ha aggiunto - sarà finalmente possibile un servizio di raccolta, trattamento e smaltimento all'altezza di tutte le altre capitali europee e di quanto meritano le cittadine e i cittadini di Roma. Siamo già partiti con la manifestazione di interesse sul nuovo termovalorizzatore che, insieme agli altri impianti previsti, garantirà l'autosufficienza impiantistica necessaria a questa città. Il piano industriale di Ama, si affianca a tutto questo per contribuire in maniera decisiva a una maggiore efficienza della raccolta, anche in termini di decoro e di pulizia delle strade, assicurerà un forte investimento su im-

pianti e personale oltre che un significativo potenziamento della raccolta differenziata. Secondo l'Assessoria capitolina all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti, Sabrina Alfonsi "con il nuovo Piano Industriale AMA l'Azienda compie un deciso passo in avanti verso la sua trasformazione da semplice gestore di servizi a soggetto industriale, gestore di impianti e del Ciclo integrato dei Rifiuti della Capitale. La qualità del servizio reso dall'Azienda è percepita dai romani come ancora insufficiente, nonostante alcuni miglioramenti fatti registrare rispetto agli anni passati. Questo dipende essenzialmente dalla non adeguata dotazione di personale sui servizi operativi, in particolare quelli relativi alla pulizia e decoro, e a una generale vetustà del parco mezzi a disposizione. Con le azioni messe in campo nel 2022 questo gap è stato parzialmente recuperato, con circa 300 nuovi addetti adibiti ai servizi di spazzamento e nuove spazzatrici meccaniche, e l'impegno dell'Azienda, grazie all'adozione di questo Piano Industriale e al nuovo contratto di servizio da appo-

vare nei prossimi mesi, continua in questa direzione". "Il Piano Ama - ha proseguito l'assessoria - rappresenta uno strumento di programmazione ambizioso, allineato agli obiettivi di sostenibilità fissati dal nuovo Piano di Gestione dei Rifiuti di Roma Capitale approvato di recente. Grazie a più di 700 milioni di investimenti previsti in arco di piano per lo sviluppo dei servizi, la realizzazione degli impianti per il trattamento dei rifiuti differenziati in ambito locale, il potenziamento della logistica aziendale e l'incremento della dotazione di personale di ulteriori 700 unità entro il 2026, AMA getta le basi per migliorare in modo decisivo nei prossimi anni l'efficienza dei servizi di raccolta dei rifiuti, pulizia e spazzamento delle strade, per consentire alla città di affrontare in modo adeguato gli appuntamenti internazionali che la riguardano da vicino, primo fra tutti il Giubileo del 2025. Alla più ampia marginalità garantita dalla gestione degli impianti, puntiamo a far crescere l'Azienda e a ridurre, nel tempo, il costo del servizio".

Luparelli-Cicculi: "Un ecosistema da tutelare e da aprire alla città" Il convegno per l'ex Snia Viscosa



Per un futuro ecologico dell'ex Snia Viscosa, è questo il tema al centro del convegno che si tiene oggi dalle 15 in Sala Laudato Si' in Campidoglio, introdotto dal capogruppo di Sinistra Civica Ecologista, Alessandro Luparelli. Si parla del lago a due passi da Porta Maggiore, emerso dagli scavi di un cantiere all'interno dell'ex fabbrica della SNIA Viscosa, la più grande a Roma a metà del '900, che ha innescato un processo straordinario di rigenerazione ecosistemica. "In ballo ci sono i temi che da anni caratterizzano la battaglia per la piena riappropriazione di quest'area che è stata dichia-

rata "Monumento Naturale lago ex Snia Viscosa". Lo scopo del convegno multidisciplinare è quello di esprimere la ricchezza e la complessità della posta in gioco, racchiusa nell'interazione tra biologico e sociale che si sta sviluppando dal basso, che va ben al di là dei quartieri di Roma Est vicini al lago. Partendo da questa consapevolezza, l'obiettivo è far emergere le necessità di pianificazione e intervento da parte delle istituzioni affinché questo paesaggio unico venga tutelato e aperto completamente alla città. Ci troviamo di fronte a un patrimonio destinato all'uso pubblico, in grado di

raccontare le contraddizioni del nostro passato industriale e del processo di urbanizzazione, che allo stesso tempo può rappresentare un grande investimento per il futuro. È questa la strada attraverso la quale Roma può centrare gli obiettivi dichiarati dall'Unione europea per "Ripartire la natura nella nostra vita", affrontare in modo efficace i rischi della crisi climatica in corso e garantire la salute e il benessere dei suoi abitanti e i diritti di tutti i viventi". È quanto dichiarano i consiglieri capitolini Alessandro Luparelli e Michela Cicculi del Gruppo Sinistra Civica Ecologista

Verranno sistemati tutti i 215 pini nel tratto del Municipio VIII Cristoforo Colombo: messa in sicurezza

Da oggi il Dipartimento Tutela Ambiente di Roma Capitale dà avvio ad un intervento integrato di verifica della stabilità e di messa in sicurezza dei 215 pini domestici che insistono nel tratto di Via Cristoforo Colombo a partire dal cavalcavia di Via Cilicia fino all'incrocio con Via Laurentina nel Municipio VIII. In particolare, verranno eseguite specifiche prove di trazione atte a misurare la stabilità di ciascun albero. Un intervento complesso, coordinato con la Polizia Locale di Roma Capitale e il Municipio VIII, che renderà necessario il parziale restringimento della carreggiata centrale nell'area interessata dal cantiere. I lavori verranno eseguiti tra le 9 e le 16,30 dal lunedì al venerdì e si protrarranno fino alla fine del mese di marzo. Per limitare quanto più possibile i disagi alla circolazione è stato definito un accordo con la Polizia Locale per garantire una costante presenza nel corso dell'intervento. Sulla base dei risultati delle prove di trazione che saranno elaborati ogni venerdì, ove si rendessero necessarie operazioni di potature o abbattimenti, queste verranno eseguite nelle giornate di sabato e domenica, per ovvie condizioni di minor



flusso di traffico. Tutte le operazioni saranno monitorate da due agronomi con la supervisione di Rocco Sgherzi, dottore forestale di fama nazionale nel campo delle misurazioni di stabilità delle alberature. "Diamo il via ad un intervento programmato di grande complessità poiché normalmente le prove di trazione vengono eseguite a campione, mentre in questo caso interveniamo sulla messa in sicurezza dell'intero patrimonio arboreo di una arteria viaria nevralgica quale Via Cristoforo Colombo, dove si sono verificati episodi di crolli di pini che hanno anche avuto tragiche conseguenze. Un intervento le cui modalità sono state concordate con Polizia Locale e Municipio VIII, che ringraziamo per la collaborazione, al fine di ridurre al minimo i disagi per i cittadini e garantendo la sicurezza per la circolazione. La rigorosa osservanza delle procedure di indagine sulla stabilità dei pini è garantita dal sup-

porto scientifico di agronomi di comprovata competenza e specifica esperienza. A conclusione di questa prima fase si proseguirà poi, con analoghe modalità, sul tratto della Colombo che interessa il Municipio IX" dichiara Sabrina Alfonsi, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale. "Un programma di prevenzione straordinaria mai eseguito con questa portata per la sicurezza urbana, per la preservazione del patrimonio arboreo e dello skyline di Roma e perché i pini della Cristoforo Colombo non rappresentino più un pericolo per il transito veicolare e per gli automobilisti, né un elemento di preoccupazione per la salute delle piante. Saranno settimane con un disagio necessario sulla circolazione, ma necessario per preservare e salvaguardare la pubblica incolumità e un bene paesaggistico simbolico per la nostra città" aggiunge Amedeo Ciaccheri, Presidente del Municipio VIII.

Domani la Giornata Mondiale della Pizza

L'UNESCO ha riconosciuto l'arte del pizzaiuolo napoletano Patrimonio dell'Umanità

In un giorno come quello di oggi, caratterizzato dalla cattura del boss di Cosa Nostra Matteo Messina Denaro, e dalla scomparsa dell'amata Gina Lollobrigida, può sembrare un argomento futile, ma come dire, il mondo continua a girare e 'domani è un altro giorno'. E che giorno'. Per gli amanti della meravigliosa pizza, che ha lanciato le peculiarità della dieta Mediterranea (e soprattutto la cucina napoletana) in tutto il mondo, troviamo comunque doveroso sottolineare che, per l'appunto, domani è la Giornata Mondiale della Pizza! Pensate: in ogni angolo del pianeta verrà celebrato quello che è ormai diveuto (con la pasta), il piatto forte della nostra cucina, vero e proprio simbolo del made in Italy. Non è infatti un caso che l'UNESCO abbia riconosciuto "l'arte del pizzaiuolo napoletano" Patrimonio dell'Umanità. Dunque milioni di pezzi di pizza al giorno sono l'icona della tradizione del Belpaese: rotonda, al taglio o, ancor più particolare, alla pala. Semplice o in mille varianti diverse, con una bibita, basta uno stacco così per soddisfare (24h su 24h) la gioia del palato. Tra le varie novità legate all'arte ed al piacere di mangiare una



pizza, anche la possibilità, oggi, finalmente di poterne godere anche per chi è afflitto da problemi alimentari. Dunque, ci piace pensare che sfornare 'margherite' o 'capricciose' in casa, è sempre stata, oggi rappresenta una bella e stimolante sfida anche per chi

è celiaco. Per i nostri amici celiaci - sono tanti - siamo andati così a sbirciare fra le varie case produttrici, ed abbiamo trovato una facile e semplice ricetta, suggerita in questo caso dalla Farmo Fibrepan, che spiega come realizzare un buon impasto per la preparazione di una

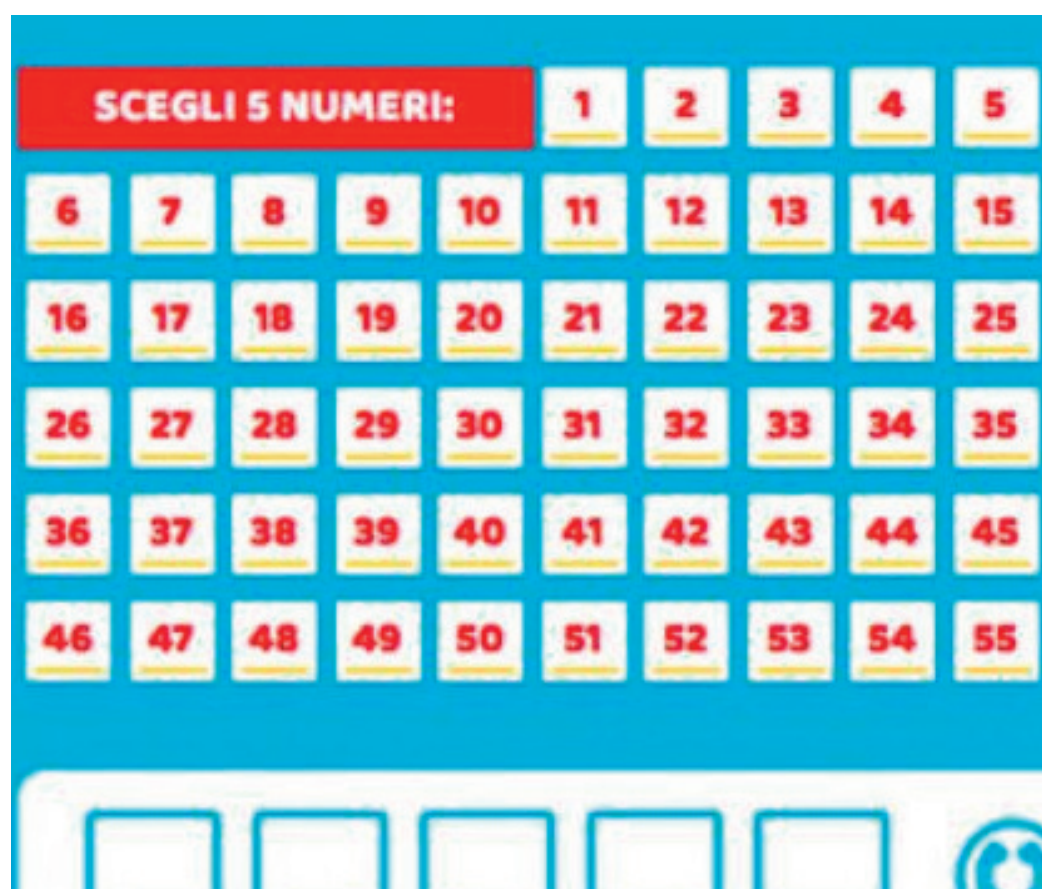
pizza deliziosa e fragrante, croccante all'esterno e morbida dentro, proprio come nella sua ricetta originale. Ecco dunque come prepararsi e gustarsi in casa una bella e buona pizza 'Gluten Free'. Intanto gli ingredienti: Fibrepan (250 g), acqua (200 g), sale (5 g), lie-

vito compresso (5 g), olio EVO (5 g), passata di pomodoro (500 g), pomodorini ciliegini (quanto basta), e stracciatella (400 g). Procedimento: impastare la pizza con Farmo Fibrepan, quindi lasciare riposare le palline da 250 g in frigo e, nel frattempo, preparare il pomodoro con soffritto. Prepara-

re quindi a parte i ciliegini confit, stendere la pizza lasciando in evidenza il bordo. Passare il pomodoro e aggiungere i ciliegini. Infornare a 250 gradi. A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, e 'W la pizza!'.

Il concorso che offre l'opportunità di portarsi a casa un milione di euro

Million Day ed Extra: i numeri



Million Day martedì 16 gennaio 2023. 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 que-

sta 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: 1

- 10 - 26 - 30 - 42. Numeri Extra: 3 - 4 - 23 - 37 - 45. Ricordiamo che il concorso del Million Day da regolamento permette anche vincite secondarie indovinando due, tre o quattro numeri estratti.

Il concorso che permette di vincere una magione e 200mila euro

Vinci Casa: i numeri vincenti



L'estrazione di oggi per il concorso "Vinci Casa" di Win for Life, il gioco che ogni giorno dalle 20.30 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 16 gennaio 2023: 8 - 12 - 15 - 16 - 28

Roma, la doppietta di Dybala contro la 'Viola'

La squadra di Mourinho continua la corsa Champions grazie alla vittoria sulla Fiorentina



Sempre più Dybala dipendente. Una doppietta dell'argentino, che sfrutta due assist di Abraham, per battere la Fiorentina e rimanere in scia quarto posto (col secondo che dista solo quattro punti). Ma la fotografia dello stato delle cose in casa giallorossa la offre la ritrovata loquacità di Mourinho a fine gara: "Paulo voleva tornare dall'Argentina il 1 gennaio ma gli ho detto che senza di lui avremmo avuto difficoltà a battere il Bolo-

gna e allora lui si è partito il 27 dicembre. Ormai si è capito. Senza la joya non c'è Roma". Con lui in campo da titolare 8 vittorie su 10 presenze e la sensazione che prima o poi il goal, o una giocata decisiva, arriveranno. Così è stato anche con la viola di Italiano ridotta in 10 dal 24' del pt per la doppia ammonizione di Dodò. E' una Roma che ancora non brilla per trame di gioco e velocità d'esecuzione ma con una difesa

rocciosa e compatta basta poco per portare a casa il risultato. Verrebbe da chiedersi, e lo abbiamo fatto in conferenza stampa, che roma sarebbe senza Dybala e perché non si possa giocare con la difesa a quattro nemmeno quando si è in superiorità numerica. Mourinho ha glissato su entrambi gli argomenti rispondendo che gli interessa e spera solo di vincere a La Spezia e che i segreti tattici non si possono rivelare per

non favorire gli avversari. Detto di un Abraham scopertosi assist man (bellissima la sua giocata sul secondo goal, indicativa di come dovrebbe essere servito l'attaccante inglese) e della buona prova di Zalewski a tutta fascia, stavolta almeno la squadra di Mourinho a provato almeno ad alzare un po' il baricentro nel pt seppure di occasioni da rete non ce ne siano state. La doppietta di Dybala a 8' dal termina ha evi-

tato la solita sofferenza finale, con la Fiorentina in inferiorità numerica capace comunque di tenere paradossalmente più palla dei giallorossi nella ripresa. Si va verso una domenica che potrebbe regalare sorprese. Con due confronti diretti in zona Champions (Juve-Atalanta e Lazio-Milan) che potrebbero favorire l'ulteriore rimonta giallorossa. Non sarà facile (ricordate il goal di Abraham su rigore al 99' la scorsa stagione?) ma si

spera che l'aria di casa possa rivitalizzare il talento di uno Zaniolo da troppo tempo in ombra.

Le pagelle di Roma-Fiorentina 2-0

Rui Patricio 6, Mancini 6, Smalling 6, Kumbulla 6, Celik 5,5, Bove 6,5 (dal 67' Matic 6), Cristante 6, Zalewski 6,5 (dal 67' Spinazzola 6), Pellegrini 6 (dal 74' Tahirovic ng), Dybala 7,5 (dall'89' Solbakken ng), Abraham 6,5 (dall'89' Bellotti ng). All. Mourinho 6

Il programma di Retequattro condotto da Mario Giordano dedicherà ampio spazio alla cattura del boss mafioso Matteo Messina Denaro

Fuori dal Coro: le anticipazioni della puntata di domani



Domani sera, martedì 17 gennaio, nel nuovo appuntamento con "Fuori dal coro" - in onda in prima serata su Retequattro - Mario Giordano dedicherà ampio spa-

zio alla cattura del boss mafioso Matteo Messina Denaro, con un reportage da Palermo per raccontare la vittoria dello Stato sulla criminalità organizzata. Nel

corso della serata, focus sulla riforma della Giustizia - la cosiddetta legge Cartabia - per cui dal primo gennaio i reati minori vengono perseguiti solo se viene pre-

sentata un'apposita querela. Sul fronte economico, spazio a un'inchiesta sull'evasione fiscale nella distribuzione dei carburanti. Ed ancora, una pagina dedicata alla si-

tuazione nei pronto soccorso italiani che, in mancanza di personale medico interno, sono costretti a richiedere alle cooperative personale pagato a gettone. Infine,

tutti gli aggiornamenti sulle occupazioni abusive di case, l'appuntamento fisso del programma ideato e condotto dall'ex direttore di Studio Aperto.

Radio

GLOBO



IL PARCO DIVERTIMENTI
DEL CINEMA E DELLA TV



CINECITTÀ
World

BOHA - CATEL ROMANO

Green



Power[®]

g e n e r a t o r s