

TORINO: CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE HERITY ALLA SEDE STORICA DELLA PROVINCIA, UN RICONOSCIMENTO DI QUALITÀ PER PALAZZO CISTERNA



Il 18 febbraio prossimo alle ore 11.30 presso la Sala Consiglieri di Palazzo Cisterna, in occasione dell'inaugurazione dei nuovi locali della Biblioteca di Storia e Cultura del Piemonte, verrà presentato il risultato della valutazione internazionale di qualità HERITY riservata ai beni culturali, che il palazzo della Provincia ha appena ottenuto. L'iniziativa, voluta dall'Amministrazione Provinciale anche per gli altri due "Tesori" (Forte di Fenestrelle e Abbazia di Novalesa), si inquadra in un più ampio progetto che vedrà 27 Ecomusei del Progetto Cultura Materiale, già certificati HERITY, protagonisti del primo rinnovo in Italia. Maurizio Quagliuolo, Segretario Generale di HERITY International consegnerà il certificato ad Antonio Saitta, Presidente della Provincia di Torino. Nonostante si tratti di un luogo istituzionale, Palazzo Cisterna, pregevole esempio di Barocco Piemontese, è da tempo visitabile dal pubblico, anche scolastico, attraverso visite guidate organizzate in collaborazione con l'URP. L'obiettivo della certificazione è quello di valutare il livello raggiunto relativamente a 4 criteri: Valore; Conservazione; Comunicazione; Servizi offerti. Il tutto è reso visibile da un bersaglio affisso all'entrata del sito culturale e diviso in 4 quadranti, ciascuno per ogni criterio sopra indicato, in cui sono rappresentati con un punteggio da un minimo di 1 a un massimo di 5 i valori raggiunti per ognuno. Risultato dell'operazione è da un lato una migliore informazione al pubblico, che sa cosa aspettarsi, dall'altro un rapporto tecnico ai responsabili della conduzione del bene culturale. Il bersaglio HERITY deriva da diverse fonti: l'autovalutazione dei responsabili, il giudizio dei valutatori internazionali di HERITY, il punto di vista degli stakeholders e l'opinione del pubblico. Applicato anche all'estero (Spagna, Portogallo, Brasile) e presente in 27 Paesi, questo sistema è stato applicato a diverse tipologie di beni culturali aperti al pubblico (musei, centri di interpretazione, chiese, castelli, biblioteche, siti archeologici, centri culturali): poco lontano dal capoluogo, il comune di Settimo Torinese ha già avviato la certificazione del sistema culturale cittadino e si appresta a diventare una "Città di HERITY".

OBELLIS: «CE LA POSSIAMO FARE A CONTARE DI PIU', IL 14 FEBBRAIO A VALLO L'APERTURA DEL COMITATO



Bagno di folla per il sindaco Luigi Cobellis, all'inaugurazione del comitato elettorale stamattina (14 febbraio) in via Angelo Rubino a Vallo della Lucania. Sono centinaia infatti le persone che, nonostante il tempo incerto hanno voluto partecipare all'appuntamento e far sentire il loro affetto al primo cittadino di Vallo, che si candida per le prossime elezioni regionali nelle fila dell'Udc. Il segno della continuità di un

impegno che il dottore Cobellis ha deciso di mettere a disposizione del suo Cilento e dell'intera provincia di Salerno, dopo che Ciriaco De Mita in persona gli ha voluto manifestare la sua stima e il suo sostegno. Ma Cobellis punta soprattutto sulla forza che gli deriva dall'appoggio di tanti elettori sia di centrosinistra che di centrodestra, che puntano sull'uomo prima ancora che sui partiti. «Insieme ce la possiamo fare – ha detto Cobellis alla piccola folla che lo attorniava – Possiamo far contare di più il Cilento e la nostra provincia». «Ma ci riusciremo solo se sapremo restare uniti, a testa alta – ha ribadito rifacendosi all'efficace slogan che contrassegna la sua campagna elettorale – La nostra terra, splendida e dalle mille potenzialità, rappresenta infatti il futuro della Regione Campania». Il comitato elettorale di Vallo da oggi resta aperto tutti i giorni dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 16,30 alle 20 (la domenica solo di mattina), tel. 348-5858216. Da alcuni giorni è attivo, inoltre, il sito internet www.luigicobellis.it dove è possibile trovare i video degli ultimi interventi del sindaco, un archivio di foto, il calendario degli eventi in corso di programmazione, uno spazio di discussione per lasciare il proprio contributo, i riferimenti della segreteria politica di Vallo e di quella di Salerno, ma anche le modalità per aprire un comitato.

SABATO 13 FEBBRAIO MASOKO IN CONCERTO A ROMA



Riprende nel 2010 il tour dei MASOKO, che portano in giro per l'Italia l'indie-pop del loro ultimissimo lavoro, e attualmente in radio ed in tv con il singolo "Non devi aver paura"!

“Non devi aver paura” è infatti il secondo singolo estratto da “Masokismo”, l’album con cui il gruppo romano si impone ufficialmente sulla scena indipendente nazionale proponendo un progetto maturo e ricco di sapienti riferimenti intragenere che partono dalla new-wave, curvano sul punk e arrivano al brit-rock ed al pop.

I Masoko nascono a Roma nel 1999. La scelta del nome è un piccolo tributo alla canzone “Masoko Tanga” dei Police. Il primo LP “No tanga” (2002) permette loro di iniziare a farsi conoscere nel circuito musicale tanto da consentirgli di aprire molti concerti di band internazionali, come Kaiser Chiefs, Babyshambles, The Rakes e Art Brut, e di artisti italiani, Bugo, Max Gazzè e Giardini di Mirò tra gli altri. Nel 2004 ricevono il premio speciale della critica di “RockIt” e continuano la frenetica attività live che li porterà ad esibirsi in vari festival nazionali. Per la Snowdonia nel 2006 esce il primo album, intitolato “Bubu’7te”. La stessa etichetta discografica li segue nel 2009 con l’uscita di “Masokismo”, prodotto da Giorgio Canali.

“Non devi aver paura” è anche un video, firmato da Stefano Poletti, già un piccolo fenomeno in rete: <http://www.youtube.com/watch?v=XDwrN0T6Q>

BOLLICINE IN DIRETTA RADIOFONICA PER DARIO CASSINI



“Non vado mai in discoteca”. E’ vero, DARIO CASSINI non è un habitué dei locali notturni ma, per festeggiare “Uomini che oliano le nonne”, lo spettacolo scritto con MARCO TRENZI che ne firma anche la regia, l’attore è approdato al Gilda accolto dal suo amico Angelo Nizzo conosciuto a Todi, da Deborah Bettega e da tutto lo staff del locale. Nel privé riservato per l’occasione, torta e bollicine per brindare in allegria al successo dello spettacolo. Ma, c’era da aspettarsi per lui una sorpresa. Ecco l’inviato di RADIO RADIO che catalizza l’attenzione degli ospiti e intervista, in diretta radiofonica, l’attore che svela i suoi nuovi progetti. “Lavorerò per il prossimo film di Luca Rea “Cacao”.

Al party sono stati presenti: Marco Terenzi (trasmissione di Radio 2 “Ottovolante”), Ciccio Giuffrida, Paolo Gasparini (“Maresciallo Rocca” e “Commesse”), Massimiliano Franciosa (“Pantani” e “Distretto di Polizia” e impegnato nello spettacolo al Teatro Vittoria “Tartaruga di Darwin”), Leo Sartogo (“Fiori di Zucca” e su Rai Radio 2 programma “Ottovolante”)

Il testo di “Uomini che oliano le nonne” si presenta come una specie di decalogo per convivere con l’altra metà’ del cielo. Per spiegare meglio le sue teorie anche quest’anno Dario Cassini userà il suo paziente/cavia preferito il signor Bartoletti. La domanda alla quale cerca di rispondere Cassini non e’ semplice: come evitare che una donna appena conquistata non scappi via? Dario Cassini per il momento l’unico consiglio che può dare e’: fingere con le donne fingere sempre e se non basta, zigzagare.

Organizzazione della serata: Angelo Ciccio Nizzo e Deborah Bettega

SUSHI GUSTO E BENESSERE IL PRIMO LIBRO DELLA COLLANA SOSUSHI



Dal 3 marzo 2010 nelle migliori librerie e in tutti i punti vendita Sosushi

Si dice sushi e subito si pensa: esotismo, contemporaneità, cool, tendenza. Ma se il sushi fosse invece molto di più? Ad esempio mangiar sano, equilibrio e tradizione? Il volume *Sushi, gusto e benessere*, con la ricchezza dei suoi contenuti e le splendide immagini che lo corredano rende pienamente giustizia alle tante virtù e proprietà di questo vero e proprio piatto della salute, che si consuma ormai in abbondanza in Italia ma che si conosce poco. Il libro, le cui foto sono state appositamente realizzate dal fotografo spagnolo Josep Pagans per questo progetto, è un interessante viaggio nella ricchissima cultura gastronomica giapponese. Grazie alla presenza di schede dedicate ad ogni singolo alimento – ad esempio daikon, wasabi, riso, sesamo, tè verde... –, descrive le proprietà benefiche e nutrizionali di tutti i principali ingredienti che si usano per il

sushi. Ma non solo: invoglia anche a realizzare a casa alcuni piatti, in virtù di una sezione dedicata alle preparazioni di cui vengono mostrate nel dettaglio le varie fasi, con il corredo di chiare istruzioni facili da seguire. A rendere ancora più appassionante ed originale questo viaggio, un intero capitolo è poi dedicato alle regole del galateo giapponese della tavola, secondo il quale apprendiamo, ad esempio, che giocherellare con le bacchette è considerato un comportamento disdicevole... Una lettura completa quindi, pensata per chi si vuole avvicinare in modo nuovo e consapevole a un mondo di sapori estremamente ricco e vario, alla scoperta dei segreti e delle curiosità che ruotano intorno al mondo della cucina giapponese. Gli autori: sono tutti e tre "addetti ai lavori" e quindi garanzia di precisione e cura estrema del testo: Domenico Tiso, medico chirurgo e nutrizionista, presidente ASAS, l'Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di Vita; Sara Roversi, fondatrice di Sosushi e impegnata nella divulgazione delle tradizioni e delle abitudini alimentari giapponesi; il cuoco Aisu Hirotsugu che lavora in Italia dal 2008 ed è il principale chef di Sosushi. *Sushi, gusto e benessere* è solo il primo dei progetti editoriali di Sosushi (www.sosushi.it), il brand di cibo giapponese che riesce a coniugare gusto e salute avvicinando in modo giocoso a tutti gli aspetti della cultura nipponica. Sosushi è la catena in franchising di cucina giapponese più diffusa in Italia – con punti vendita attualmente a Bologna, Avellino, Catania, Porto Rotondo, Padova, Cortina, Cosenza, Rimini, Sassari, Sestriere, Modica, Cesenatico, Rho, Palermo, Pinerolo, Torino, Riccione, Taranto, Udine, Roma – che si contraddistingue per l'alta qualità degli alimenti, la cucina a vista e il design minimale dei suoi locali. *Sushi, gusto e benessere*, Edizioni Pendragon, pp. 128, confezione brossura con bandelle, formato cm 18,5x25, €25,00 – isbn 978-88-83428197

Presentazione in anteprima nazionale giovedì 25 febbraio 2010 ore 20.30

Museo del gusto, via Principe Amedeo 42/A, 10060 Frossasco TO

GIORNATA CLENTANA A GINEVRA, I PRODOTTI TIPICI CONQUISTANO AUTORITA' E CITTADINI



Promozione del territorio, ma anche degustazione di prodotti tipici cilentani e musica etnico-popolare. Sono gli elementi che hanno decretato il successo dell'evento "Me ne Voglio ire a lu Cilento", che si è svolto domenica 10 gennaio presso la missione cattolica italiana a Ginevra, in occasione del vernissage della mostra "Le petit tour – Castellabate Cilento" di Harald Winter, in allestimento presso il Palais des Nations, sede europea delle Nazioni unite.

Alla giornata, organizzata dal Comune di Castellabate assieme al Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, con il patrocinio del Consolato generale d'Italia a Ginevra, erano presenti una delegazione istituzionale guidata dal sindaco di Castellabate, Costabile Maurano, e il console generale d'Italia a Ginevra, Alberto Colella.

Nel corso dell'evento sono stati consegnati materiali promozionali sul Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano e sono stati proiettati filmati sulle bellezze del territorio. La degustazione di prodotti tipici offerti dalle aziende cilentane ha conquistato i rappresentanti istituzionali e i cittadini intervenuti, tra fusilli alla cilentana e trecce di mozzarella di bufala al taglio. Spazio alle emozioni, inoltre, con il concerto della cantante Piera Lombardi, che ha coinvolto il pubblico con la sua splendida voce.

Durante la giornata si sono moltiplicati i contatti con operatori turistici svizzeri, membri della comunità cilentana di Ginevra, e si è creata una rete di operatori che continuerà a lavorare per la promozione dell'area protetta cilentana.

Il bilancio dell'incontro è stato, dunque, ottimo. Presenti anche numerosi rappresentanti della comunità cilentana. C'erano infatti Carmen Gnazzo-Puglisi, responsabile del giornale dei cilentani all'estero, il direttore italiano ed il dott. Buontempo del Cern, il prof. Bernardini Fantini, docente all'università di Ginevra e Presidente del Concert d'été de Saint Germain, la responsabile relazioni esterne del coro delle Nazioni unite Anna Sempiana, ma anche emigranti di Felitto, Vallo, Pellare, Palinuro, Castellabate. «Per la prima volta – hanno commentato i padri della Missione cattolica di Ginevra – abbiamo ospitato una comunità che ha promosso il proprio territorio con musiche, prodotti, cultura, cibo. Un discorso unico su un tema forte».

I TACCHI ALTI SONO CAUSA DI ALLUCE VALGO PIÙ DEL 90% DELLE PERSONE COLPITE SONO DONNE



Manca davvero pochissimo all'appuntamento con Milano Moda Donna autunno-inverno 2010/11 (24 febbraio – 3 Marzo 2010). Vedremo modelle indossare abiti e strepitose calzature dai tacchi molto alti. Le ammireremo mentre camminano su questi trampoli molto sottili che richiedono sforzi da equilibrista, oltre che causare dolori insopportabili. E seguire la moda, si sa, richiede alla donna dei sacrifici, infatti sono proprio queste meravigliose calzature -che costringono i piedi ad essere compressi per tutto il giorno – a rappresentare la causa principale di alluce valgo acquisito (deviato verso l'esterno), motivo per cui più del 90% delle persone colpite sono donne. È stata però messa a punto dagli esperti una tecnica 'soft', in grado di correggere l'alluce valgo in anestesia locale, (una particolare anestesia periferica) con tempi chirurgici ridotti e cicatrici pressoché invisibili. Lo specialista Andrea Bianchi, Chirurgo specializzato in Ortopedia e Traumatologia, dichiara che l'intervento all'alluce valgo, con la tecnica percutanea, non è mai una scelta estetica ma un rimedio per ovviare al consistente dolore e riprendere la normale funzionalità del piede. La tecnica consiste nella correzione per *via percutanea* della deformità articolare dell'alluce. Un intervento veloce e che non lascia cicatrici! Non ricorre a nessun tipo di viti, piccoli chiodi, fili, placchette od altri dispositivi metallici per ottenere e mantenere la correzione desiderata. Il decorso post operatorio è davvero rapido, il piede operato con l'aiuto di una fascia speciale, può essere appoggiato a terra senza timore per muovere i primi passi, anche a poche ore dall'intervento. Il paziente non ha dolori e dopo 4-10 giorni è in grado di camminare con semplici scarpe da walking. "La correzione dell'alluce valgo non è mai una scelta estetica - ha spiegato Dr Andrea Bianchi Chirurgo specializzato in Ortopedia e Traumatologia - e l'intervento chirurgico si sceglie quando il dolore limita la funzionalità del piede".

FS/FRECCIAROSSA, SIMULATORE DI GUIDA AL FESTIVAL DELLE SCIENZE



- un viaggio virtuale a 300 km/h su un ETR 500
- in cabina di guida riprodotti suoni, rumori e condizioni atmosferiche
- all'Auditorium Parco della Musica da oggi a domenica 17 gennaio

Un simulatore di guida del *Frecciarossa* al Festival delle Scienze. All'Auditorium Parco della Musica di Roma – da oggi a domenica 17 gennaio - i visitatori potranno cimentarsi nella guida dell'ETR 500 rivivendo, così, le stesse emozioni del macchinista nella cabina di guida. Suoni, rumori e le più diverse condizioni meteorologiche. Un'opportunità unica per provare la guida di un treno a 300 km/h, utilizzando una versione semplificata del simulatore, rispetto a quello in uso per l'addestramento dei macchinisti nei centri specializzati di Milano e Firenze. Le Ferrovie dello Stato, infatti, si avvalgono delle più innovative tecniche di istruzione e formazione del proprio personale di macchina. Le nuove apparecchiature, i Simulatori Dinamici di Addestramento alla Condotta (SIDAC), sono in grado di riprodurre fedelmente le condizioni di guida. Il sostegno al Festival delle Scienze conferma l'attenzione che da sempre il Gruppo Ferrovie dello Stato riserva alla ricerca scientifica e alla sfera culturale e sociale, sponsorizzando numerose iniziative e manifestazioni e sostenendo le attività di associazioni e istituzioni.

RAI.IT: PATTY PRAVO APRE LE VIDEOCHAT SETTIMANALI DI RAI MUSIC



Patty Pravo

I protagonisti del panorama musicale italiano online da domani sulla web community della Rai (www.community.rai.it). E' la ragazza del Piper ad inaugurare la stagione delle videochat settimanali di Rai Music: dalle 18,00 alle 19,00 Patty Pravo sarà online assieme a Federica Gentile per rispondere in diretta web alle domande dei fan e parlare del suo ultimo dvd "Circola un video su di me", realizzato con le immagini girate dagli spettatori durante i suoi concerti.

Ai microfoni di Federica Gentile, la Pravo racconterà il suo rapporto particolare con gli ammiratori e la genesi del suo ultimo lavoro - con i brani più famosi del suo repertorio - che lei stessa ha definito "vero, poco patinato e vissuto".

A completare l'offerta, lo speciale online su Rai Music, con un focus che spazia da quattro video tratti dall'ultimo dvd della cantante (*Pensiero Stupendo, Let's go, E mi manchi tanto, E io verrò un giorno là*) ad autentiche chicche ed estratti video delle Teche Rai. I dettagli sulla partecipazione alla videochat si trovano sulla **Community Rai**.

OLIO: ULIVETI DEL LAZIO LANCIÀ CORSO INTENSIVO PER STAMPA E DIPLOMAZIA COMMERCIALE



Giornalisti, diplomazia commerciale e operatori dell'informazione si confrontano per tre giorni con il principe della dieta mediterranea: l'olio extra vergine di oliva 100% di qualità italiana.

Uliveti del Lazio l'associazione promossa da Unaprol – consorzio olivicolo italiano, organizza con il sostegno di Arsiat il primo corso gratuito di assaggio dedicato esclusivamente ai giornalisti e agli addetti agricoli e commerciali delle ambasciate estere in Italia.

I corsi si svolgono presso la sala panel e conferenze della sede Unaprol, in via Rocca di Papa, 12, dalle ore 18,00 alle ore 20,00 di mercoledì 2 e giovedì 3 dicembre.

Si tratta di un minicorso intensivo di prove di degustazione intervallato da notizie di carattere tecnico ed economico che arricchiscono la conoscenza del prodotto simbolo del made in Italy. Il corso avrà un prosieguo venerdì sera 4 dicembre alle ore 19,00 presso lo Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie in via del Babuino, 9. E' prevista una cerimonia di consegna degli attestati di partecipazione al primo corso di assaggio per la stampa e la diplomazia commerciale che si concluderà con un aperitivo rinforzato all'olio extravergine di oliva 100% - di qualità italiana preparato per l'occasione dal bar manager Massimo D'addezio.

L'iniziativa di Uliveti del Lazio, sostenuta da Arsiat, è inserita in un paniere di opportunità che Unaprol ha elaborato nei confronti delle imprese olivicole del Lazio ma anche degli operatori dell'informazione, della diplomazia commerciale e del mondo dell'informazione in generale con i quali il consorzio olivicolo italiano condivide un percorso di crescita culturale e di promozione del vero prodotto 100% di qualità italiana.
