

Lo Jonio



AL VINITALY TUTELIAMO UN'ECCellenza

Novella Pastorelli,
presidente del Consorzio
di Tutela del Primitivo
di Manduria

NOTTE ROSSA



Il vino, il Salento

WWW.NOTTEROSSA.WINE



Lo Jonio

Periodico di informazione

Reg. Tribunale Taranto
n. 1963/17 del 06/07/2017

EDITORE

Canale 85 srl

Via per Grottaglie Z.I. Km. 2
72021 Francavilla Fontana (Br)

DIRETTORE RESPONSABILE

Pierangelo Putzolu

direttore@lojonio.it

VICE DIRETTORE

Leo Spalluto

direttoreweb@lojonio.it

DESIGN

Alessandro Todaro

www.studiopuntolinea.com

IMPAGINAZIONE

Puntolinea

studio@studiopuntolinea.com

PUBBLICITÀ

Mediamente Pubblicità

mediamentepubblicita@gmail.com

STAMPA

Eprinting.it

Grottaglie (Taranto)

CONTATTI

Email

redazione@lojonio.it

Contenuti

11 APRILE 2026 • ANNO X • N. 415

SPECIALE VINITALY

04 INCOMING

STRATEGICO CONFERMATO

08 DEGUSTAZIONI, INCONTRI

E IL RACCONTO

DI UN'ECCellenza

11 LE NUOVE SFIDE

E IL RUOLO DEL SUD

15 LA SFIDA È DIFENDERE

VALORE E IDENTITÀ

ENOGASTRONOMIA

17 ECCO EGO FOODFEST 2026

A CUORE APERTO

23 IL PERMESSO DI SBAGLIARE

DITELO

AL COMMERCIALISTA

24 GLI AIUTI ALLE

IMPRESE TURISTICHE

DITELO ALL'OTORINO

26 TENERE IN ORDINE

LE PROTESI ACUSTICHE:

È IMPORTANTE!

ECONOMIA

27 IN VIGORE IL DDL

"REPUTAZIONE DELLE IMPRESE"

MARINA MILITARE

28 LA GIORNATA DEL MARE

E DEL MADE IN ITALY 2026

COMMERCIO

30 I GIOVANI PROTAGONISTI

DI INCONTRA IL TUO

FUTURO-JOB VILLAGE

31 TORNA EXPOCASA

A MARTINA FRANCA

32 IL RIUSO DIVENTA

SCELTA INTELLIGENTE

ENTI LOCALI

34 QUANDO LO STATO

INTERVIENE

CULTURA

36 IL "CUORE"

DI EDMONDO DE AMICIS

I LIBRI DELLA SETTIMANA

38 L'AMORE CHE FA

RIDERE E PIANGERE

SPETTACOLI

39 MEDIMEX 2026:

È PARTITA LA PREVENDITA

40 EVENTI MUSICALI

IMMENSA CHOI

42 AD ACUSTICA IL LATIN JAZZ

INTERNAZIONALE DI OMAR SOSA

43 IN SCENA

"I FRATELLI MARGHERITA"

44 LA MUSICA DEI COLORI

DI VAN GOGH

SPORT

45 BELVA TRICOLORE

SUD DA SUD-EST

46 FRUTTI IN LINGUA GRECA

A Veronafiere dal 12 al 15 aprile

INCOMING STRATEGICO CONFERMATO

**NUOVE AREE NO-LO E SPIRITS. PIÙ SPAZIO AL TURISMO NEI
TERRITORI E IN CANTINA NEL SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI**

G

uarda ai mercati con incoming mirato e alle nuove tendenze con aree dedicate la 58^a edizione di Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati,

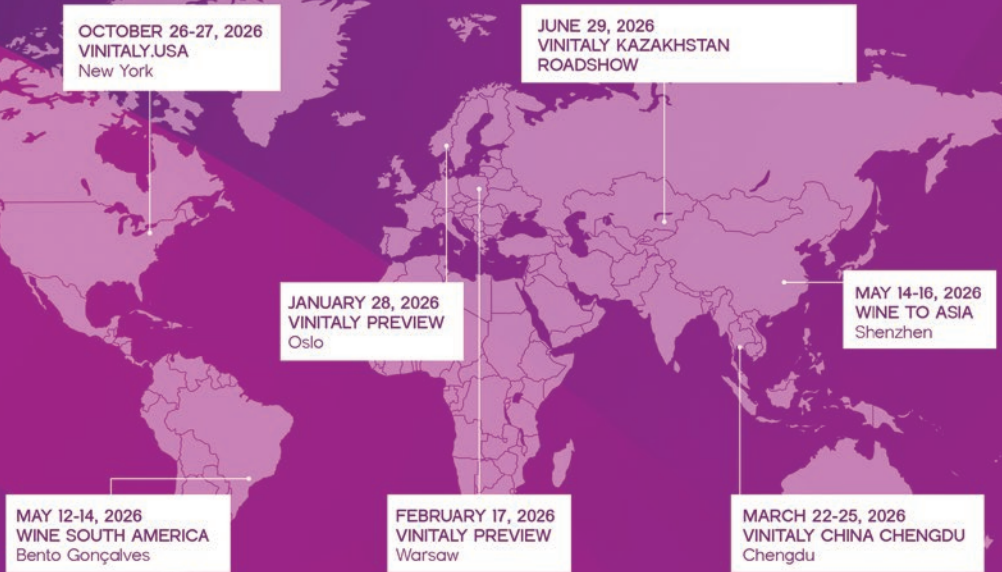
in programma a Veronafiere dal 12 al 15 aprile, presentato a Roma - a Palazzo Montecitorio - alla presenza del presidente della Camera dei Deputati, Lorenzo Fontana, del ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida e del presidente di ITA-Italian Trade Agency, Matteo Zoppas, oltre ai vertici della fiera Federico Bricolo, presidente, e Gianni Bruno, direttore generale vicario.

Con quasi 4mila aziende del Made in Italy enologico presenti in quartiere, format e contenuti rinnovati e un palinsesto di oltre 100 eventi ufficiali tra degustazioni e focus, la manifestazione consolida la propria capacità di attrazione e connessione tra operatori globali. Un hub di relazioni business sulle principali destinazioni storiche ed emergenti del vino italiano confermato anche dai primi risultati della campagna di incoming Veronafiere/ITA - Italian trade Agency, che in questi giorni affronta lo sprint finale. Ad oggi,

**Vinitaly
58^a Edizione**



vinality
AROUND
THE WORLD



sono oltre 1.000 i top buyer selezionati, invitati e ospitati congiuntamente dalla società fieristica e dell'Agenzia pubblica preposta alla promozione. Attesi, inoltre, ulteriori operatori professionali esteri da oltre 130 Paesi. "In uno scenario internazionale sempre più articolato, Vinality rafforza il proprio ruolo come motore dell'internazionalizzazione del vino italiano, grazie anche a un sistema di incoming altamente profilato che consente di intercettare domanda qualificata e di accompagnare le imprese verso nuove direttrici di sviluppo sui mercati esteri senza trascurare i consumi interni a cui dedichiamo una ricerca mirata - ha dichiarato il presidente di Veronafiere, Federico Bricolo -. Per questo, la manifestazione evolve in sintonia con i cambiamenti del mercato e con le esigenze delle aziende, proponendo strumenti, contenuti e occasioni di incontro sempre più mirati a sostenere la competitività del comparto. Il nostro obiettivo - ha concluso Bricolo - è offrire risposte strutturate al sistema vino, affiancando le imprese non solo sul piano commerciale ma anche sui temi strategici che ne determineranno il futuro. Per ora, in testa tra i 70 Paesi di provenienza degli operatori profilati coinvolti nel piano strategico e presenti al prossimo Vinality, c'è la delegazione nordamericana (Usa e Canada) che registra già l'exploit del contingente canadese (+31 top buyer sul 2025). Sempre in zona extra Ue, è stato poten-

Nella ranking list degli arrivi, prima la delegazione Nordamericana (Usa e Canada) che registra già l'exploit del contingente canadese (+31 top buyer sul 2025). Sempre in zona extra Ue, è stato potenziato l'ingaggio della domanda asiatica di vino italiano guidata dalla Cina, ma con accrediti in crescita da India, Giappone, Thailandia, Vietnam, Corea del Sud, Singapore, Malesia e Filippine. L'area Sudamericana vede Brasile e Messico tra le piazze più dinamiche. In forte crescita anche gli operatori dell'Africa con un perimetro di azione allargato a 10 Stati



Novella Pastorelli,
presidente del Consorzio di Tutela
del Primitivo di Manduria

ziato l'ingaggio della domanda asiatica di vino italiano guidata sempre dalla Cina, ma con accrediti che si prospettano in crescita da India, Giappone, Thailandia - che ospitano anche le tappe estere di Vinality - oltre che da Vietnam, Corea del Sud, Singapore, Malesia e Filippine. L'area Sudamericana si posiziona per numerosità del programma di incoming 2026, con Brasile e Messico tra le piazze più dinamiche. In forte crescita anche gli operatori dell'Africa che quest'anno registra un perimetro di azione allargato a 10 Stati. Dentro ai confini europei, Germania e Paesi Nordici confermano la centralità del vino italiano nelle rispettive piazze. Completano la geografia diverse



Tuteliamo un'eccellenza

PRIMITIVO DI MANDURIA


vinitaly

VERONA
12-15 APRIL 2026

PADIGLIONE 11
STAND C4.



Dentro ai confini europei, Germania, Paesi Nordici ed Est Europa confermano la centralità del vino italiano nelle rispettive piazze

Nazioni dell'Est Europa. Sul fronte dei temi e dei format, Vinality 2026 amplia e diversifica ulteriormente la propria proposta, intercettando i trend emergenti e rafforzando l'integrazione tra filiere, contenuti e occasioni di business.

Tra le principali novità, cresce il progetto dedicato ai No-Lo Alcohol con NoLo – Vinality Experience: la start up in collaborazione con Unione Italiana Vini debutta con una nuova collocazione espositiva (2° piano Palaexpo) e un calendario strutturato di degustazioni, masterclass e focus di mercato su un segmento in forte espansione. Si rinnova anche l'offerta sui distillati e la mixology con Xcellent Spirits: un'area dedicata (hall C) realizzata con Gang of Spirits, pensata per favorire la connessione tra il mondo del vino e quello dei distillati a livello internazionale. Sempre più centrale il ruolo dell'enoturismo, con Vinality Tourism che si consolida, anche a livello

espositivo, con un programma che copre tutti i giorni di manifestazione e rafforza il calendario di incontri b2b grazie a un incoming mirato di buyer e tour operator specializzati, affiancato da nuove formule esperienziali dedicate ai territori e alle cantine. Due i poli tematici del turismo del vino a Vinality: il primo realizzato da Veronafiere e Wine Tourism Hub in collaborazione con i partner Wine Suite, Wine Meridian e Winedering nella galleria tra i padiglioni 2 e 3 e il secondo firmato totalmente dalla fiera in Sala Vivaldi (Palexpo, piano-1) con quattro focus tra convegni, indagini e ricerche a cura del Movimento turismo del vino, Roberta Garibaldi (esperta di turismo, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo), Unicredit-Nomisma Wine monitor e dall'Università degli studi di Verona e BAM Strategie culturali in collaborazione con ArtVerona. Spazio anche alla ristorazione con

concept mirati e ampliati per celebrare la Cucina Italiana patrimonio culturale immateriale Unesco. Presenti chef stellati e giovani promesse internazionali. L'evoluzione riguarda anche i servizi e il digitale, con il potenziamento di Vinality Plus, con al centro il nuovo Buyers Club, la piattaforma di networking che da quest'anno favorisce il business bidirezionale tra produttori e buyer internazionali registrati, e l'esordio di Bacco AI. Accanto alle novità, si confermano gli appuntamenti e le aree tematiche che completano l'offerta espositiva e contenutistica, insieme al palinsesto di eventi che da Vinality OperaWine (11 aprile) ai fuori salone Vinality and the City (10-12 aprile), contribuiscono a rafforzare il legame tra business, territori e pubblico.

La presentazione di Vinality 2026 nella Sala della Lupa della Camera dei Deputati è stata preceduta dal talk "Coraggio e visione, i precursori del vino guardano al futuro" con gli interventi di Piero Antinori, Marco Caprai, Paolo Damilano, Gaetano Marzotto e José Rallo, moderati dal vicedirettore del Corriere della Sera, Luciano Ferraro.

It's a Family Thing

TINAZZI
FAMILY WINES
PAD 4 STAND B8
VINITALY

GARDA
Bianco
C.d.R.
CA' de' ROCCO

TINAZZI

DEGUSTAZIONI, INCONTRI E IL RACCONTO DI UN'ECCELLENZA

A VERONA, DAL 12 AL 15 APRILE PADIGLIONE 11, STAND C4
OLTRE 60 ETICHETTE CON IL CONSORZIO
DI TUTELA DEL PRIMITIVO DI MANDURIA

Ol Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria partecipa da protagonista alla 58ª edizione di Vinitaly, il salone internazionale dedicato ai vini e ai distillati che si svolgerà a Verona dal 12 al 15 aprile 2026. In occasione della manifestazione il Consorzio accoglierà operatori, appassionati e viaggiatori del gusto presso il Padiglione 11, stand C4, uno spazio pensato per raccontare e far degustare uno dei vini più rappresentativi del panorama vitivinicolo italiano. Lo spazio del Consorzio sarà completamente rinnovato e caratterizzato dal claim "Tuteliamo un'ecceellenza", un messaggio che racconta il senso profondo del lavoro portato avanti dal Consorzio per salvaguardare il territorio, il lavoro dei viticoltori e dei produttori e l'identità di una denominazione che rappresenta uno dei patrimoni più importanti del panorama vitivinicolo italiano. Qui i visitatori potranno scoprire oltre 60 etichette di Primitivo di Manduria DOC e DOCG, in un percorso di degustazione che permetterà di conoscere le diverse sfumature di uno dei vini più identitari del Sud Italia.



Tra gli appuntamenti in calendario, domenica 12 aprile dalle ore 16:00 alle 17:00, presso la Sala Convegni Regione Puglia, si terrà la degustazione guidata dal titolo "Primitivo di Manduria: l'ecceellenza di un territorio". L'incontro si aprirà con i saluti del presidente l'avvocato Novella Pastorelli e con una presentazione della denominazione e del territorio, per poi proseguire

con una degustazione di tre tipologie rappresentative: l'espressione classica del Primitivo di Manduria, una versione proveniente da aree più interne o caratterizzata da maggiore struttura, fino al Primitivo di Manduria DOC Riserva e alla sua espressione Dolce Naturale DOCG, alla scoperta di una zona di produzione precisa, unica e fortemente identitaria. La partecipazione è possibile scrivendo

a info@consorzio tutelaprimativo.com oppure rivolgendosi direttamente allo stand del Consorzio.

Sempre domenica si terranno due appuntamenti alle ore 12:00 e alle ore 13:30, con degustazioni guidate da Davide Gangi e Antonio Scatigna di Vinoway presso lo stand del Consorzio.

In programma anche un secondo appuntamento lunedì 13 aprile alle 16:30 presso l'Enoteca Regionale Puglia, organizzato in collaborazione con AIS Puglia. L'appuntamento prenderà il via con i saluti istituzionali del presidente Novella Pastorelli e del presidente AIS Puglia Giacomo D'Ambruoso, per poi proseguire con un approfondimento sul territorio e degustazione di vini Primitivo di Manduria.

“Oggi si parla spesso di qualità nel vino, ma la differenza tra qualità ed eccellenza territoriale è sostanziale. – afferma Novella Pastorelli, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - La qualità può essere il risultato di buone pratiche agronomiche, di tecnologie avanzate e di competenze enologiche. È un obiettivo raggiungibile in molti contesti. L'eccellenza territoriale invece nasce

Domenica 12 aprile dalle 16 alle 17, nella Sala Convegni Regione Puglia, si terrà la degustazione guidata dal titolo “Primitivo di Manduria: l'eccellenza di un territorio”

da un equilibrio irripetibile tra ambiente, storia e comunità”.

Il Primitivo di Manduria nasce in un'area ben definita che comprende diciotto comuni tra le province di Taranto e Brindisi. Qui si incontrano condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla vite: terreni spesso calcarei e ricchi di ferro, una costante influenza marina, venti che attraversano i vigneti e una luminosità intensa che accompagna la maturazione delle uve. Da questo equilibrio naturale prende forma un vino intenso e strutturato, capace di esprimere grande ricchezza aromatica, profondità e carattere.

“Il Primitivo di Manduria – continua Pastorelli – si distingue per la sua personalità decisa e per la capacità di raccontare nel calice la forza e la generosità del territorio da cui nasce. A rendere ancora

più autentica questa espressione contribuisce il sapere dei viticoltori, custodito e tramandato nel tempo, insieme all'impegno delle aziende che lo producono.”

Durante i giorni di Vitality, il Consorzio di Tutela invita viaggiatori ed enoappassionati a fermarsi allo stand per vivere un'esperienza di degustazione guidata. I sommelier accompagneranno i visitatori alla scoperta delle diverse interpretazioni del Primitivo di Manduria e delle storie racchiuse in ogni etichetta.

Al Padiglione 11, stand C4, sarà possibile conoscere attraverso il vino la storia, il paesaggio e la cultura di un territorio unico, in un percorso pensato per valorizzarne l'identità più autentica. Un invito rivolto a chi ama il vino e desidera comprendere davvero cosa significa tutelare un'eccellenza.





FELLINE



Felline Soc. Agricola a.r.l.

S.Comunale Santo Stasi I, 42 - Manduria (Ta)

Tel. +39 099 9711660 - info@agricolafelline.it

www.agricolafelline.it

LE NUOVE SFIDE E IL RUOLO DEL SUD



Il primo pensiero su questa edizione del Vinitaly ci riporta, dopo 30 di frequentazioni, a tre occasioni particolarmente difficili per il mondo

del vino dopo la trionfale e incredibile cavalcata degli anni '90. Precisamente al 2002, fatta dopo l'attacco alle Torri Gemelle che paralizzò il mercato, al 2010, seguente alla grande crisi finanziaria iniziata negli Usa, nostro mercato principale e infine alla prima edizione dopo il Covid.

In tutte e tre le occasioni mi ha sempre colpito la vivacità reattiva dei protagonisti del mondo vitivinicolo italiano. Varcata la soglia della porta Cangrande sembra di attraversare lo specchio di Alice lasciandoci alle spalle una Italia bloccata, ferma, arrabbiata e poco propensa alle novità per trovare quella vivacità culturale e comunicativa che è alla base di ogni successo commerciale.

Del resto il ciclo storico che stiamo vivendo nasce dalla devastante crisi provocata dallo scandalo del Metanolo dalle cui ceneri nacque il vino come lo conosciamo oggi, dalla generazione Zeta in poi. Lo spartiacque vincente è stato passare dal consumo alimentare, colloquiale, quotidiano dei boomer e in parte della generazione X al puro piacere edonistico diventando un simbolo qualificante del made in Italy.

La domanda con la quale entriamo quest'anno a VeronaFiere è la seguente: siamo in presenza di una nuova crisi strutturale? La prima sensazione è che siamo di fronte ad una nuova trasformazione di questo mondo perché se è vero che ci sono elementi di criticità legati al calo del consumo e all'eccesso di offerta rispetto alla domanda, praticamente quattro volte superiore, è anche vero che non tutto il vino sta in crisi. A parte la locomotiva Prosecco che continua a macinare numeri grazie alla sua polie-

di
Luciano Pignataro

www.lucianopignataro.it

dricità, vediamo che anche il mondo delle bollicine è in crescita mentre i vini di nicchia subiscono un rallentamento ma non sono in flessione. L'enoturismo è anch'esso un settore in forte espansione. In pratica, proprio come sta accadendo per la ristorazione, è in crisi la fascia di mezzo o chi si presenta con una comunicazione complicata e poco inclusiva, a cominciare, banalmente, dalle ricette. In questo contesto la Puglia, e tutto il Sud in generale, rappresenta una grande opportunità per tre motivi: primo perché

è il territorio italiano resiliente alla omologazione globale, capace di esprimere messaggi autentici che è proprio quello che ricerca il mercato dei consumatori più attenti e disposti a spendere. In secondo luogo l'offerta è poliedrica e molto ben calibrata nel rapporto fra qualità e prezzo. Infine, così come avviene per il cibo, l'opportunità offerta dai social è incredibile e abbatte il gap storico provocato dal fatto che le scelte comunicative in questo settore sono quasi sempre dipese da gruppi editoriali al di sopra del Garigliano. Il Sud per vincere deve fare il Sud, esprimere nel vino la stessa gioia e inclusione che fa con il cibo e cogliere al volo l'opportunità offerta dal riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio immateriale dell'Unesco.



Luciano Pignataro
Giornalista, scrittore e gastronomo

VARVAGLIONE

DAL 1921



RVAGLIO
DAL 1921

PAPALE

PRIMITIVO DI MANDURIA

· Denominazione di Origine Protetta ·
2020

"È stato tale e tanto il giubileo inteso dalla Cittadinanza per la esaltazione al soglio Pontificio del loro primo natural Padrone, oggi Sommo Pontefice, che per dieci giorni continui quel pubblico manifestò con straordinaria allegrezza facendo vedere porreggare la notte col giorno per la quantità ben grande de' lumi, ed altri fuochi di gioia accesi nelle pubbliche strade, e nei palagi, in molti dei quali vedevasi esposto il ritratto di S. Santità, e facendo sentire un continuo rimbomba di mortaretti, salvo d'archibuggi, e di varie sorti di fuochi artificiali. A simili dimostranze di estremo giubilo corrisposero quel Insigne Capitolo, e tutte le altre chiese e Monasteri, così di Frati, come di Monache, fra quali quelle di S. Chiara e di S. Teresa, col continuo suono delle campane, spari di mortaretto; col rendere pubbliche grazie a Dio, col solenne canto del Te Deum, per aver prescelto al governo del suo gregge un così Santo e Zelante Pastore."



VARVAGLIONE
DAL 1921

1921 · 2021



VARVAGLIONE.COM

L'INDIGNATO SPECIALE



CAFFÈ FADI®

LA TORREFAZIONE ARTIGIANALE DI PUGLIA

www.caffefadi.it

f i

Via per Grottaglie, km 2 - 72021 Francavilla Fontana (Br)
Tel. +39 0831.852455 - Whatsapp: +39 320 2675332

V
VESPA
VIGNAIOLI PER PASSIONE

Raccontanni

V

PRIMITIVO DI MANDURIA

CUNTAMÈ LA SIRENA



**NEGROAMARO
VINIFICATO IN BIANCO**

CON LA TECNICA SOSTENIBILE
DELL'IPER-OSSIGENAZIONE



WWW.CANTINEDUEPALME.IT
WWW.CUNTAME.IT

LA SFIDA È DIFENDERE VALORE E IDENTITÀ

CONFAGRICOLTURA: VINO, LA PUGLIA PROTAGONISTA DELLA RIPRESA PRODUTTIVA DEL SUD ITALIA

Antonello Bruno

A pochi giorni dall'apertura dei cancelli del Vinitaly, per Confagricoltura Puglia la sfida del vino pugliese, oggi, è presidiare valore, identità e competitività in un mercato che cambia, sotto la pressione del clima e della concorrenza internazionale. I numeri diffusi da un recente rapporto OIV lo confermano: la produzione mondiale 2025 è stimata in 232 milioni di ettolitri, in aumento del 3% sul 2024, ma ancora circa 7% sotto la media quinquennale. Anche l'Unione europea sale a 140 milioni di ettolitri, ma resta 8% sotto la media, segno che il settore continua a vivere una fase di equilibrio fragile, non di espansione. Dentro questo scenario, l'Italia torna al vertice mondiale con una produzione stimata in 47,4 milioni di ettolitri, in crescita dell'8% rispetto al 2024 e circa 2% sopra la media quinquennale. Un risultato importante, che restituisce forza al sistema vitivinicolo nazionale dopo due annate complesse. Il dato più interessante è il modo in cui questo primato si costruisce, con un recupero trainato soprattutto dal Mezzogiorno (+19%), mentre il Centro segna una lieve flessione. È un segnale che valorizza il ruolo delle regioni del Sud, Puglia in testa, nella tenuta produttiva e strategica del vino italiano. L'organizzazione degli agricoltori pugliesi evidenzia che questi numeri sono un richiamo alla responsabilità: "La ripresa produttiva - sottolinea il presidente Antonello Bruno - non basta se non si accompagna a una difesa più forte del reddito agricolo, della reputazione dei territori e della capacità di stare sui mercati con



prodotti distintivi. La Puglia ha un patrimonio vitivinicolo che unisce estensione, qualità, varietà ampelografica e capacità di innovazione. Ma proprio per questo ha bisogno di politiche e azioni che sostengono l'impresa, la gestione dell'acqua, l'adattamento climatico, la promozione e l'aggregazione dell'offerta". Il quadro internazionale rafforza questa lettura. La Francia si ferma a 35,9 milioni di ettolitri, con un volume ancora circa 16% sotto la media quinquennale. La Spagna scende a 29,4 milioni di ettolitri, penalizzata da siccità e ondate di calore, mentre la Germania si attesta a 7,3 milioni e il Portogallo a 6,2 milioni di ettolitri. In parallelo, fuori dall'Europa, gli Stati Uniti recuperano solo parzialmente, il Cile continua a calare e il Sudafrica, l'Australia e il Brasile mostrano segnali di ripresa. Il mercato globale, insomma, resta più competitivo che mai, ma anche più selettivo: premia i sistemi capaci di garantire identità, coerenza qualitativa e

presenza commerciale. "Il vino non va misurato solo in ettolitri, ma nella sua capacità di generare valore lungo tutta la filiera. Il primato produttivo dell'Italia è una notizia positiva, ma diventa davvero strategico solo se si traduce in reddito per le imprese, tutela dei territori e rafforzamento dell'immagine del Made in Italy. In questo percorso - conclude - la Puglia si è allontanata da decenni dalla periferia produttiva o dalle produzioni di vini per altre regioni ed è diventata uno dei luoghi in cui si gioca la tenuta futura del comparto. Se il clima rende più instabile la vendemmia e i mercati restano deboli sul fronte dei consumi maturi, la risposta non può essere la rincorsa alla quantità. La risposta è una viticoltura più solida, più organizzata e più riconoscibile. È qui che si misura la competitività del vino italiano, ed è qui che la Puglia può e deve continuare a essere protagonista".

GAMBERO ROSSO



trebicchieri
2026



Lacontenti.it

NATURALMENTE DOLCE

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale. Un dolce ricordo del vino della tradizione: quando il Primitivo era intenso, pieno, con una dolcezza che nasceva da una vinificazione semplice. Madrigale eredita un corpo strutturato, dal colore rosso rubino che profuma di note di fichi secchi e datteri, prugne e mirtilli in confettura, e accarezza il palato con freschezza, un tannino morbido e una persistenza complessa. Sulle vostre tavole trova complicità sorprendenti con formaggi erborinati, ma è insuperabile con dolci della tradizione e cioccolato, per un fine pasto magistrale.



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

ECCO

EGO FOODFEST 2026

Taranto Capitale del Mediterraneo e della gastronomia internazionale

N

el 2026 Taranto non sarà solo la capitale dei Giochi del Mediterraneo, ma anche l'ombelico del mondo gastronomico!

Torna, dal 17 al 20 aprile, EGO Food Fest, (www.egofestival.it) il progetto culturale che, giunto all'ottava edizione, trasforma il patrimonio enogastronomico pugliese e jonico in strumento di conoscenza, promozione e sviluppo territoriale.

In arrivo a Taranto per le giornate di EGO Food Fest più di 170 ospiti tra cui giornalisti di 30 testate nazionali, 30 cuochi, 50 pizzaioli italiani e oltre 55 produttori di eccellenze del Made in Italy coinvolti. E ancora, con EGO Food Fest ci saranno quattro spettacoli musicali in città. L'evento si conferma così come un importante catalizzatore di opportunità; al termine della kermesse, per il quarto anno consecutivo, verrà pubblicata l'attesa guida ai migliori ristoranti e pizzerie di Puglia.

Il tema scelto per questa edizione è, allo stesso tempo, una sfida e una promessa: "La cucina del futuro: stare bene a tavola, stare bene con il Pianeta". A dare il via ai lavori saranno due pesi massimi del settore: Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, e Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia. Insieme a loro, una parata di cuochi, pizzaioli e giornalisti internazionali trasformeranno la città in un laboratorio a cielo aperto. La manifestazione è stata presentata in conferenza stampa a Taranto in Camera di Commercio, con l'intervento di Vincenzo Cesareo, Presidente della Camera di Commercio di Brindisi-Taranto,

Carmine Pisano, dirigente del Comune di Taranto intervenuto in rappresentanza dell'Amministrazione, Marzia Vervaglione di Varvaglione 1921, Presidente CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins), dello chef Domingo Schingaro, responsabile dei cuochi di Dinner Incredible e delle Masterclass di EGO Food Fest, di Silvio Busico, Presidente di Programma Sviluppo, e delle due ideatrici di EGO Food Fest: la tarantina e conduttrice Rai Monica Caradonna e Ilaria Donateo. L'incontro è stato aperto dall'annuncio di Vincenzo Cesareo, Presidente della Camera di Commercio di Brindisi-Taranto: «per questa edizione abbiamo deciso di sostenere direttamente EGO Food Fest perché crediamo nel valore di una narrazione nuova per il nostro territorio, capace di partire finalmente dalle eccellenze più autentiche e di promuoverle. Taranto custodisce un patrimonio straordinario di materie prime e sapori, oltretutto di tradizioni e competenze per valorizzarli. Questo patrimonio merita di essere raccontato come EGO Food Fest ha dimostrato di saper fare, con orgoglio e visione, all'interno del contesto urbano. È una mission che incontra quella camerale, accendendo i riflettori su una identità che si forma attraverso la qualità del lavoro delle nostre imprese del settore. Anche da qui possiamo partire per costruire per la nostra città un futuro più forte e riconoscibile nel mondo».

L'incontro è poi entrato nel vivo con l'intervento di Monica Caradonna: «EGO Food Fest non è solo un evento, è un atto di fede verso una città che – ha dichiarato Monica Caradonna – sta riscrivendo il proprio destino attraverso la bellezza e la consapevolezza. Quest'anno il tema

della cucina del futuro ci impone una riflessione profonda: non si può più parlare di eccellenza senza parlare di salute del Pianeta e delle persone. Portare a Taranto talenti internazionali da tutto il Mediterraneo significa accendere un faro sulla nostra capacità di accoglienza e sulla straordinaria biodiversità del territorio jonico. In vista dei Giochi del Mediterraneo, vogliamo che Taranto sia percepita non solo come un campo di gara sportivo, ma come un laboratorio di pensiero gastronomico, dove la tradizione dialoga con la scienza e la sostenibilità».

Monica Caradonna ha poi letto un messaggio inviato da Barbara Nappini, la presidente nazionale di Slow Food che sarà a Taranto per EGO Food Fest: «La cucina del Futuro si decide adesso, perché – ha sottolineato nel suo messaggio Barbara Nappini – la cucina, l'agricoltura, la dispensa e il sistema alimentare del futuro determinano complessivamente la vita che tutti avremo. Il cibo attraversa tutte le crisi globali che a loro volta sono generate da come abbiamo trattato l'unica casa che abbiamo: Madre Terra. Adesso è tempo di costruire un sistema alimentare equo, amico del Pianeta e delle comunità, governato dall'etica per un futuro di pace che è diritto di tutti e tutte».

La Cozza nera di Taranto Presidio Slow Food sarà la protagonista assoluta della prima serata – venerdì 17 aprile – della manifestazione, in particolare dello spin off "EGO Cozza Fest" che ha visto l'adesione da parte di 16 ristoranti tarantini che dedicheranno alla regina dei Due Mari un menù che ne valorizza le caratteristiche organolettiche e il gusto, sul sito www.egofestival.it nella sezione dedicata

È tempo di **GRANDI VINI**

Tarabirro!



Selezione vini e bollicine fino ad esaurimento scorte.

Ti aspettiamo da **Buy&Go** a San Giorgio Ionico, Taranto.



TAGARO vini
1 bott.
rosato,
vermentino,
negroamaro

€ 6,50+iva



PAOLOLEO vini
1 bott.
primitivo rosè,
chardonnay, primitivo,
negroamaro

€ 3,69+iva



BARSENTO vini
1 bott.
verdeca,
primitivo

€ 8,70+iva



MASI vini
1 bott.
COSTANERA
amarone
classico

€ 34,30+iva



**CHATEAU
D'ESCLANS vini**
1 bott.
WHISPERING ANGEL
rosato

€ 20,00+iva



DOMAINE OTT vini
1 bott.
BY.OTT
rosè

€ 21,03+iva



FERRARI TRENTO
1 bott.
MAXIMUM
blanc de blancs
chardonnay

€ 18,70+iva



VALDO spumanti
1 bott.
Paradise,
Aquarius

€ 6,93+iva
€ 5,50+iva



a EGO Cozza Fest l'elenco dei ristoranti con i relativi menù e prezzi.

Nel suo intervento Carmine Pisano, dirigente del Comune di Taranto, ha sottolineato che «EGO Food Fest è una vetrina importante per Taranto perché permette al territorio di raccontarsi attraverso il cibo, che è per noi anche identità locale, tradizione, cultura. Su questo aspetto come Comune di Taranto stiamo facendo un forte investimento in vista dei Giochi del Mediterraneo. Il Festival è anche strumento di marketing turistico, perché diventa narrazione di un luogo, nel nostro caso di una terra bellissima che stiamo provando a promuovere attraverso i prodotti enogastronomici, location ancora poco conosciute, i nostri paesaggi mozzafiato, la nostra storia». Anche quest'anno nel weekend EGO Food Fest propone, nella centralissima Villa Peripato di Taranto, una grande festa popolare con due serate (ingresso gratuito e degustazioni a pagamento) entrambe dedicate alla pizza, simbolo globale di condivisione, con 70 maestri pizzaioli, 50 pugliesi e 20 dal resto d'Italia, che animeranno un viaggio nel gusto tra impasti contemporanei e ingredienti identitari, accompagnati dalla musica dal vivo gratuita: sabato 18 aprile si esibiranno in concerto i Vega80, mentre domenica 19 aprile ci sarà spettacolo musicale di Angelo Mellone e la sua band.

Annunciando le due serate Monica

Caradonna ha letto il messaggio di Mario Moretti, di Moretti Forni: «partecipare a EGO Food Fest significa contribuire a un confronto concreto sul futuro della pizza contemporanea, partendo da un aspetto per noi centrale: la cottura. L'innovazione, quando è al servizio del lavoro quotidiano dei professionisti, può fare la differenza in termini di qualità, precisione ed efficienza. È in questa direzione che sviluppiamo le nostre tecnologie, accompagnando l'evoluzione del settore». Monica Caradonna ha poi letto il messaggio di Piero Gabrieli, Direttore Marketing di Petra Molino Quaglia: «EGO Food Fest rappresenta un contesto in cui il cibo viene interpretato come sistema di relazioni tra agricoltura, trasformazione e consumo. È una visione che sentiamo nostra e nella quale ci riconosciamo, perché orientata alla costruzione di obiettivi condivisi lungo tutta la filiera. Petra Molino Quaglia lavora in questa direzione, sviluppando connessioni tra persone, territori e competenze capaci di generare valore concreto. In questo quadro, il confronto promosso dall'evento contribuisce in modo diretto al raggiungimento degli obiettivi che ci siamo prefissi come azienda».

Il cuore tecnico del festival sarà l'EGO Academy che si terrà, per l'intera giornata di lunedì 20 aprile, al Relais Histò. Qui, oltre 25 masterclass vedranno i cuochi "ambassador" confrontarsi direttamente

con le radici della cucina italiana: dalle gite botaniche sulle rive del Mar Piccolo agli incontri con i mitilicoltori e i piccoli produttori locali. Le materie prime scoperte diventeranno protagoniste di sessioni formative aperte agli addetti ai lavori e agli appassionati.

In questa giornata, inoltre, sempre al Relais Histò torna anche la Pizza Competition che vanterà una giuria composta da 10 tra le firme più autorevoli del giornalismo enogastronomico e i referenti nazionali delle più autorevoli guide di settore.

Nel programma della giornata si segnala all'ora del tè, nella Sala Frantoio dell'Histò alle ore 17.00, lo spettacolo "Dialoghi sulla gioia" con il poeta e paesologo Franco Arminio e la pianista e performing coach Gloria Campaner (ingresso su prenotazione www.egofestival.it).

È stato letto un messaggio di Gianfranco Palmisano, Presidente della Provincia di Taranto: «EGO Food Fest non è soltanto un appuntamento di alto profilo per la nostra comunità, ma rappresenta una vera e propria finestra sul futuro della Terra Ionica. Ospitare a Taranto una manifestazione di tale caratura internazionale significa confermare il nostro territorio come un laboratorio di innovazione, sostenibilità e cultura gastronomica». A suggellare l'evento, sempre nella serata di lunedì 20 aprile presso il Relais Histò, ci sarà l'esclusiva Dinner Incre-



vinitaly

12-15 APRILE 2026

HALL 11 STAND G3-G4



dible: una cena-evento che riunisce alcuni dei più autorevoli interpreti della cucina mediterranea contemporanea, tra cui numerosi chef stellati Michelin provenienti da tutta l'area mediterranea uniranno le forze per dare vita ad una cena-evento unica. Dopo aver esplorato i luoghi di produzione della provincia jonica, studiati le materie prime del territorio, ogni chef realizzerà un piatto celebrativo, fondendo la propria identità con la cultura gastronomica pugliese, generando un racconto contemporaneo del territorio.

Dinner Incredible diventa così non solo un evento gastronomico d'eccellenza, ma uno strumento concreto di promozione territoriale, attrazione turistica e posizionamento internazionale per Taranto e per l'intera regione Puglia. Dinner Incredible è diplomazia gastronomica. È un modo per raccontare la Puglia al mondo attraverso il linguaggio universale del cibo.

Tra gli chef protagonisti: Jacopo Ticchi, Domingo Schingaro, Domenico Candela, Francesco Brutto, Gianluca Gorini, Ernesto Iaccarino, Giorgio Diana, Hans Neuer, Oliver Marlow, Dimas Petros, Nicolas Isnard, Domenico Giove, Mattia

Casabianca e Tiziano Mita.

La grande novità di quest'anno sarà un momento di altissimo valore simbolico e professionale: la firma del Patto di EGO. Per la prima volta, tutti i grandi chef e pizzaioli presenti saranno chiamati a sottoscrivere e a completare un Decalogo programmatico. Non un manifesto ideale, ma un impegno concreto che definisce un nuovo codice etico per la ristorazione contemporanea, impegnando i firmatari a trasformare la cucina in un atto di responsabilità verso la terra e le comunità.

Un'iniziativa che Grazia Maria Starace, Assessore al Turismo e Promozione della Regione Puglia, impossibilitata a intervenire personalmente, ha voluto commentare con un suo messaggio letto in conclusione della conferenza stampa: «La cucina che racconta un territorio è già promozione turistica. EGO Food Fest lo pratica con una coerenza rara: dodici chef del Mediterraneo che studiano le materie prime del territorio jonico, settanta maestri pizzaioli che portano in scena l'identità pugliese, un decalogo firmato da chi riconosce nella cucina un atto di responsabilità verso la terra e le comunità. È il turismo che abbiamo in

mente, quello che attraversa un luogo con rispetto, che lo valorizza senza consumarlo, che lascia intatta l'anima di ciò che incontra. Taranto, nell'anno dei Giochi del Mediterraneo, ha scelto di raccontarsi così. Con un piatto in mano e le radici ben visibili».

Ego Food Fest 2026 è l'idea di Enogastro Hub aps ed è co-organizzato dalla Camera di Commercio di Brindisi-Taranto ed è realizzata grazie al contributo di Petra Molino Quaglia, Moretti Forni, Gioiella, Consorzio di tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio Italiano tutela Mortarella Bologna, Varvaglione 1921, Olio Forti, Frantoio Sant'Agata di Oneglia, Cippone Di Bitetto, Raffo, Programma Sviluppo, i comuni di Taranto e Martina Franca, la Provincia di Taranto, i Giochi del Mediterraneo.

Ego Food Fest 2026 è inserito nel progetto di "Coesione Italia 21-27 Puglia, Repubblica Italiana, Regione Puglia e Pugliapromozione. Intervento Finanziato con Risorse del Fondo di Rotazione 2021-2027. Linea di Intervento 03.02 "Turismo e Ospitalità" - Riposizionamento Competitivo e Promozione delle Destinazioni Turistiche".

PROGRAMMA EGO FOOD FEST 2026

VENERDÌ 17 APRILE 2026 – EGO COZZA FEST – Ristoranti di Taranto

Menù dedicati alla Cozza nera di Taranto Presidio Slow Food nei seguenti ristoranti: Ristoro Basile Luzzi, Core Restaurant, Cibo per la Mente, La Pignata Ristorante Pizzeria, Ristorante Le Vecchie Cantine, In Rada Restaurant, Gatto Rosso, Bistrot Radici, Bâtiment, Risto' Fratelli Pesce, Barone', Gente di Mare, Piccadilly Borgo, Damò Sapori & Salute, Barrio Street Food e, infine, Siddharta Jazz Wine & Food.

SABATO 18 APRILE 2026 – EGO PIZZA FEST – Villa Peripato – Taranto

Ore 19.00 – ingresso al Festival e apertura banchi di assaggio

Ore 19.00 – 21.00 – I SALOTTI DELLA PIZZA con Tinto

Ospiti: Vincenzo Palermo, Raffaele Bonetta, Pierangelo Chifari, Marco e Danilo Sciarrino, Ivano Veccia, Valentino Tafuri, Mauro Fragella

Ore 21.30 – spettacolo musicale VEGA80

DOMENICA 19 APRILE 2026 – EGO PIZZA FEST – Villa Peripato – Taranto

Ore 19.00 – ingresso al Festival e apertura banchi di assaggio

Ore 19.00 – 21.00 – I SALOTTI DELLA PIZZA con Tinto

Ospiti: Daniele Campana, Roberta Esposito, Roberto Davanzo, Ciccio Vitiello, Massimiliano Prete, Renato Bosco, Marco Amante, Ciro De Vincenzo, Massimo Costa, Mario Carlomagno, Enzo Pace, Gennaro Masi

Ore 19.30 – Salento Street Band

Ore 21.30 – spettacolo musicale Angelo Mellone

LUNEDÌ 20 APRILE – EGO ACADEMY & EGO EXPO – Relais Histò – Taranto

Ore 9.45 – apertura e saluti istituzionali

Masterclass, degustazioni e incontri tematici per tutta la giornata

Ore 10.15 – Talk "La cucina del futuro"

Ore 12.00 – Talk "La poetica del cibo e la rigenerazione dei piccoli borghi"

Ore 14.30 – Talk "Il Mediterraneo nella visione di Dinner Incredible"

Ore 16.00 – Talk "Scegliere il futuro"

Ore 17.00 – Premiazione Pizza Competition

Ore 17.00 Sala Frantoio spettacolo "Dialoghi sulla gioia" con il poeta e paesologo Franco Arminio e la pianista e performing coach Gloria Campaner

Ore 20.00 – DINNER INCREDIBLE



CORSI BREVI PER ADULTI

GENERAL ENGLISH

Percorso breve per iniziare o risvegliare il tuo viaggio alla scoperta della lingua Inglese.

PREPARAZIONE CAMBRIDGE

Percorso pratico per aiutarti nella preparazione con simulazioni da applicare durante l'esame.

A CUORE APERTO
Uno spazio per ascoltarti

Il gusto DEL PRESENTE

Assaporare davvero:
il piacere come atto di cura



di
**LUCIA
GERARDI**
Professional Advanced
Counselor
iscritta Assocounseling

Bere un bicchiere di vino sembra un gesto semplice, eppure nel modo in cui lo si compie si rivela qualcosa di molto preciso, un dettaglio che va oltre la quantità e l'occasione e attraversa invece il rapporto che si ha con il piacere. Ci sono persone che portano il calice alle labbra distrattamente con lo sguardo altrove, in mezzo a una conversazione, o persone che lo bevono con foga, e altre che invece si soffermano, lo guardano, lo annusano e lasciano che il primo sorso si diffonda lentamente prima di andare avanti. La bottiglia è la stessa, l'occasione è identica, eppure le due esperienze sono completamente diverse, perché in un caso il vino viene consumato e nell'altro viene autenticamente sentito.

Questa distanza tra il consumare e l'assaporare davvero il momento si incontra ovunque. Quante volte capita di trovarsi in un istante piacevole, ad esempio, una cena attesa a lungo con persone care, e di accorgersi che la mente è già altrove, impegnata in altro, mentre quella sera scorre senza essere davvero abitata? La gioia attraversa la vita senza depositarsi, vissuta come esperienza da fruire piuttosto che da assaporare.

Eppure, il piacere autentico richiede esattamente ciò che la degustazione sa insegnare, ovvero la disponibilità a rallentare abbastanza da vivere appieno il momento in cui ci si trova, invece di proiettarsi già oltre. Un vino degustato con attenzione rivela sfumature che un sorso frettoloso non potrebbe mai percepire, e allo stesso modo un'esperienza vissuta con piena consapevolezza lascia una traccia che nessuna quantità di attimi consumati in fretta riuscirebbe a eguagliare.

Capita, però, che la gioia venga trattata come una concessione da rimandare, qualcosa che ci si potrà permettere solo dopo aver esaurito la lista degli impegni e dimostrato abbastanza dedizione, con il diritto a stare bene sempre sospeso a qualcosa che ancora manca, sempre posizionato appena oltre il momento in corso, mentre il presente scorre portando con sé tutto ciò che conteneva.

Vale la pena osservare anche un meccanismo strettamente connesso a questo, e cioè che l'abuso nasce quasi sempre dall'assenza. Chi non riesce a sentire pienamente una soddisfazione

tende a cercarne di più, ad aumentare la quantità nella speranza di raggiungere quell'appagamento che la qualità dell'attenzione non ha saputo restituire. È un circolo che si autoalimenta, perché più si fruisce senza essere presenti, meno ci si sente sazi e più si cerca. Il vino offre su questo un'immagine precisa e immediata: chi lo degusta con cura si ferma molto prima, avendo già ricevuto da quel bicchiere un appagamento che la quantità da sola non avrebbe mai potuto dare.

Imparare a stare nel piacere, in un percorso di counseling, passa prima di tutto dal riconoscere la differenza tra l'essere presenti e il fruire di un'esperienza senza sentirla davvero. È lo stesso principio che sta al cuore della mindfulness, la pratica della presenza consapevole, che invita a portare attenzione piena a ciò che accade nell'istante in cui avviene, senza anticipare il prossimo momento, né permettere alla mente di abitare un altrove mentre il corpo è nel qui e ora. Si tratta di allenarsi a concedersi il tempo necessario perché un momento piacevole lasci una traccia, di imparare a trattare la gioia come una forma di cura verso sé stessi, di smettere di essere ospiti distratti della propria vita per cominciare a viverla con la stessa attenzione con cui un buon degustatore porta il bicchiere alle labbra, lentamente, con curiosità, lasciando che arrivi tutto ciò che c'è da sentire.

La soddisfazione vissuta con piena presenza non richiede eccesso, perché sa già riconoscere il punto in cui un'esperienza ha dato ciò che aveva da dare. È qualcosa che si apprende nel tempo, come si apprende a degustare, attraverso la disponibilità a sostare e a lasciarsi raggiungere da ciò che è lì, in quell'istante preciso, una capacità che chiede allenamento, perché la tendenza a scivolare da un'altra parte con la mente è potente e radicata, ma che restituisce qualcosa di prezioso ogni volta che ci si riesce, ovvero la sensazione concreta di aver davvero vissuto ciò che si stava vivendo, di essere stati presenti alla propria vita invece di guardarla scorrere da una distanza che nessuna quantità di esperienze accumulate avrebbe mai potuto colmare.

Sorrisi, Lucia



PER RIFLETTERE...

- Pensa a un momento recente in cui sei stato davvero presente: sai cosa lo ha reso diverso dagli altri?
- C'è qualcosa di bello nella tua vita che stai consumando invece di assaporare?

Scrivimi: luciagerardicounseling@gmail.com
Fb: Lucia Gerardi

DITELO AL COMMERCIALISTA

Gli aiuti ALLE IMPRESE TURISTICHE



di
**GIUSEPPE
LO SAVIO**

Dottore Commercialista
Revisore Legale

Il Ministero del Turismo ha pubblicato il Decreto contenente le disposizioni attuative relative agli aiuti alle imprese del settore turistico, previsti dalla Legge di Bilancio 2026, che assegna 109 milioni di euro al Fondo.

La misura prevede contributi a fondo perduto, fino al 30% delle spese, per un importo massimo di 4,5 milioni di euro, destinati alle imprese del turismo per il potenziamento dell'offerta turistica nazionale.

Quattro gli obiettivi strategici delineati: la destagionalizzazione dei flussi turistici, la promozione della digitalizzazione, della sostenibilità e degli investimenti conformi ai criteri ESG (Environmental, Social, and Governance), attraverso la concessione di un mix di aiuti, in parte a fondo perduto e in parte sotto forma di finanziamenti agevolati, destinati a ristoranti, alberghi, villaggi turistici, B&B e altre strutture ricettive.

Il contributo a fondo perduto si integra con la possibilità di accedere a finanziamenti agevolati per la restante quota del 70% della spesa. Tuttavia, gli investimenti richiesti dovranno essere di rilevanza significativa, con un minimo di spesa fissato a 1.000.000 di euro e un valore massimo di 15 milioni di euro.

Sia il bonus a fondo perduto che i finanziamenti agevolati potranno essere richiesti per interventi di riqualificazione

energetica, per opere volte all'integrazione di sistemi di digitalizzazione e automazione finalizzati al risparmio energetico, nonché per l'acquisto o lo sviluppo di software, brevetti e licenze in grado di favorire la destagionalizzazione dei flussi turistici.

Le tipologie di intervento ammissibili includono, a titolo esemplificativo:

- Efficienza energetica: coibentazione, sostituzione infissi, pareti ventilate, giardini verticali, caldaie a condensazione, sistemi di climatizzazione intelligente;
- Tutela ambientale: impianti fotovoltaici, solari termici, sistemi di stoccaggio energia (autoconsumo), recupero acque piovane;
- Digitalizzazione: cablaggio strutturato, infrastrutture per l'Intelligenza Artificiale, domotica e automazione degli edifici;
- Riqualificazione: piscine, centri wellness, centri congressi e strutture per l'accessibilità;
- Soft assets: programmi informatici, brevetti e licenze in linea con le finalità del decreto.

Le Piccole e Medie Imprese (PMI) potranno includere nel totale dei costi ammissibili le spese relative alle consulenze connesse agli interventi ammissibili, nel limite del 4% dell'importo complessivo ammissibile come contributo a fondo

PES PROMOZIONE E SVILUPPO

Fondo Perduto Turismo 2026

fino a 110 milioni per imprese turistiche
tra sostenibilità, digitalizzazione
ed efficienza energetica

perduto per ciascun progetto.

Potranno accedere alle agevolazioni gli operatori che esercitano attività d'impresa nel settore turistico, identificati da specifici codici ATECO*, contenuti nell'Allegato 1 del decreto attuativo. Ai fini dell'accesso alle agevolazioni, le imprese devono essere attive, iscritte al Registro delle Imprese e in regola con gli obblighi contributivi e fiscali. Sono ammesse anche Reti di impresa (massimo 5 soggetti) costituite come "Rete soggetto" da almeno 3 anni. I proprietari delle strutture potranno accedere previo consenso del gestore.

La domanda dovrà essere trasmessa tramite il portale che verrà predisposto da Invitalia, Soggetto Gestore della misura, sulla base della modulistica che verrà resa disponibile dal Ministero del Turismo (MiTur).

Il decreto attuativo per l'accesso agli incentivi è stato firmato dal Ministero del Turismo il 4 marzo e il 16 marzo 2026 ha ottenuto il via libera da parte del Ministero dell'Economia. Ora si attende la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, nonché le modalità operative e il calendario con le date di apertura e chiusura dello sportello per la presentazione delle domande, che saranno definiti con un successivo provvedimento attuativo.

CODICI ATECO AMMESSI

55
Servizi di alloggio
55.1 / 55.10
Alberghi e strutture simili
55.2 / 55.20
Alloggi per vacanze e altri soggiorni di breve durata
55.20.1 /
55.20.10
Ostelli|
55.20.2/
55.20.20
Rifugi e baite di montagna
55.20.41
Bed and breakfast
55.20.42
Case e appartamenti per vacanze
55.30.01
Campeggi
55.30.02
Villaggi turistici e alloggi glamping
55.30.03
Aree attrezzate per veicoli ricreazionali
55.30.04
Marina resort
55.9 / 55.90
Altri servizi di alloggio
56
Attività di servizi di ristorazione
56.11.11
Ristorazione con servizio al tavolo

56.11.12
Ristorazione senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.91
Attività di ristoranti connesse alle aziende agricole
56.11.92
Attività di ristoranti connesse alle aziende ittiche
56.21 Catering per eventi (presso location dei clienti o sale banchetti)
56.22 Catering su base contrattuale e altri servizi di ristorazione
96.23.1
Servizi di centri termali
96.23.9 Altri servizi di centri benessere, sauna e bagno di vapore
93.21
Parchi di divertimento e parchi tematici
93.29.10
Discoteche, sale da ballo e simili
93.29.2
Gestione di stabilimenti balneari
82.3 / 82.30
Organizzazione di convegni e fiere
82.30.01
Organizzazione di conferenze e congressi

**Gioielleria
Grazia Lalinga**
dal 1951

NEGOZIO STORICO PATRIMONIO DI PUGLIA
UNICA SEDE: VIA ORSINI 65 - TARANTO

*Da più di 75 anni...
abbiamo una storia.
Da raccontarti.*

☎ 320-911.20.34

Instagram: Gioielleria Grazia Lalinga | Facebook: Grazialalinga

DITELO ALL'OTORINO

Tenere in ordine LE PROTESI ACUSTICHE: È IMPORTANTE!



di
**FLORIANO
CARTANI**
Scienze Audioprotesiche

Tra le metodiche necessarie e indispensabili per mantenere in corretto ordine i propri apparecchi acustici, è necessario instaurare una sistematica manutenzione ordinaria. E' questa un'attenzione che potete tranquillamente riservare voi stessi, contando anche sui consigli forniti a riguardo dallo stesso Audioprotesista o riscontrati sul libretto d'istruzione. Qui di seguito si ricordano alcuni semplici accorgimenti, partendo innanzi tutto dal primo consiglio che è, in assoluto, il più importante: la pulizia protesica quotidiana. Pulire le parti esterne delle protesi acustiche ogni giorno o quasi, è infatti essenziale per garantirsi anche il miglior ascolto possibile nel corso della giornata. Per far questo si può usare banalmente un panno morbido e asciutto, adatto a rimuovere soprattutto le fastidiose incrostazioni di cerume che potrebbero annidarsi nel microfono oppure principalmente sulla punta del ricevitore (quelle parti cioè da dove entra o esce il suono). Il tutto va effettuato ovviamente con una certa delicatezza, al fine di evitare danni di qualunque genere, molto spesso causati dall'utilizzo di aghi, spilli, ecc. appuntiti, che finiscono per sfondare letteralmente queste piccole componenti elettroniche mettendole fuori uso. In alternativa si consiglia di utilizzare appositi kit di pulizia specifici per protesi acustiche, acquistabili nel centro acustico di fiducia.

Una cura particolare deve essere poi riservata agli auricolari o chiocciole che dir si voglia delle protesi acustiche, dove molto spesso è possibile riscontrare accumulo di cerume e/o sporco

vario, che intasano la fuoriuscita del suono. Per pulirle accuratamente, si consiglia di non utilizzare alcool ma una soluzione di pulizia specifica o un detergente delicato, sempre reperibili nel centro audioprotesico di fiducia. Il liquido di pulizia va steso su una piccola porzione del panno, per poi procedere all'intervento di strofinamento per rimuovere le impurità vere e proprie. Prima di re-indossare le protesi assicurarsi inoltre di aver lasciato asciugare completamente l'insero auricolare, controllando che non vi siano rimaste piccole tracce di condensa nel tubicino dello stesso.

Trattandosi di un device elettronico, ovviamente nel corso del suo utilizzo bisogna attuare la massima protezione da qualsiasi fonte di umidità o contatto diretto con l'acqua o liquidi di ogni genere. Sempre nell'ottica del controllo ordinario degli apparecchi acustici, per quelle sprovviste di batterie ricaricabili, bisogna ricordarsi di sostituire regolarmente le batterie in uso secondo le indicazioni fornite dall'Audioprotesista. Per quelle che utilizzano batterie ricaricabili, è utile posizionare correttamente le protesi nel carica batterie in dotazione, magari prima di coricarsi ed avere così al risveglio la carica assicurata per tutto il giorno. Ultimo consiglio ma non banale, è quello di istruire con quanto detto prima, anche chi ti circonda. Se infatti il tuo ambiente viene condiviso con familiari o altre persone, assicurati che tutti siano consapevoli dell'importanza di trattare con riguardo le tue protesi acustiche e di maneggiarle accuratamente nel caso le prendano in mano.



SUONO CHIARO E NATURALE

Riscopri il piacere
di sentire bene grazie alla
nuova tecnologia degli
apparecchi acustici Maico

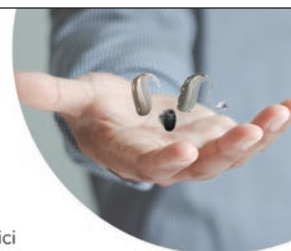
Dalle conversazioni quotidiane in ambienti tranquilli a quelli più rumorosi, gli apparecchi acustici Maico sono progettati per aiutarti a cogliere al meglio ogni sfumatura dei suoni che ti circondano.

COSA ASPETTI?
PRENOTA LA TUA PROVA GRATUITA!

MAICO
taranto acustica
www.maicosalento.com

Scarica il nostro listino ▶

Taranto - Via Cagliari, 73
Lecce - Viale Leopardi, 160
Potenza - Via del Gallitello, 89
Manduria - Via Pacelli, 12
Massafra - Corso Roma, 22



È un dispositivo medico CE, leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni d'uso.

In vigore il DDL “Reputazione delle Imprese”

Mancino (direttore Confcommercio Taranto):
«Le nuove regole sulle recensioni false
sono un atto di giustizia per le nostre aziende»

La reputazione di un'azienda è il suo bene più prezioso, costruito con anni di sacrifici e dedizione. Non può essere lasciata alla mercé di attacchi anonimi, recensioni pilotate o feedback falsi che nulla hanno a che fare con la reale qualità del servizio offerto.” Così Tullio Mancino, direttore di Confcommercio Taranto, commenta l'entrata in vigore delle nuove norme del DDL PMI contro il fenomeno delle recensioni ingannevoli online.

Secondo il direttore Mancino, il provvedimento rappresenta una svolta necessaria per ristabilire un clima di lealtà nel mercato digitale: "Per troppo tempo abbiamo assistito a un utilizzo distorto delle piattaforme online, usate talvolta come strumenti di pressione o di concorrenza sleale. Le nuove regole, che introducono il requisito dell'autenticità e la presunzione di veridicità legata al documento fiscale, restituiscono dignità al lavoro dei nostri commercianti e dei nostri ristoratori".

"Difendere la reputazione delle imprese – prosegue Mancino – significa difendere il valore economico del nostro territorio. Una recensione falsa non colpisce solo il singolo imprenditore, ma inquina l'intero ecosistema della fiducia che sta alla base del commercio di prossimità e del turismo.

Accogliamo con favore anche il 'diritto all'oblio' dopo due anni: un'impresa deve poter essere giudicata per ciò che offre oggi, senza rimanere zavorrata da critiche del passato che non rispecchiano più la realtà aziendale".

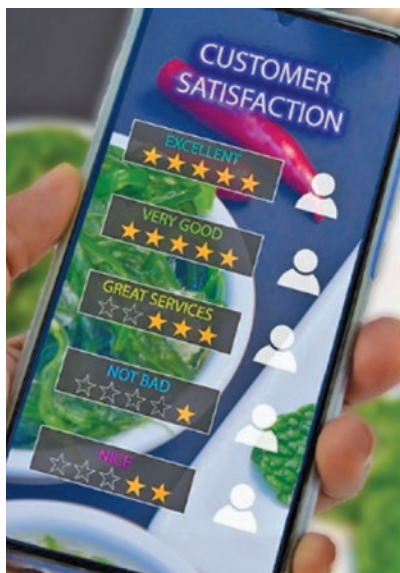
Confcommercio Taranto assicurerà tutto il supporto necessario agli associati



per navigare in questo nuovo quadro normativo.

"Attendiamo ora con urgenza le linee guida operative per le grandi piattaforme web – conclude Mancino – affinché questi principi non restino solo sulla carta, ma si trasformino in tutele concrete e immediate per chi ogni giorno alza la saracinesca con onestà".

Tullio Mancino,
direttore di
Confcommercio Taranto



comunicato stampa

FALSE RECENSIONI ONLINE

DDL PMI, FIPE-CONFCOMMERCIO POSITIVA
L'APPROVAZIONE DELL'EMENDAMENTO SULLE
FALSE RECENSIONI



LA GIORNATA DEL MARE E DEL MADE IN ITALY 2026

Le aperture alla popolazione nei siti di Taranto e Brindisi



In occasione della "Giornata del Mare" (istituita dal Decreto Legislativo 3 novembre 2017, n. 229, art. 36), in programma sabato

11 aprile, e della "Giornata del Made in Italy", prevista per venerdì 15 aprile, la Marina Militare aprirà le proprie basi al pubblico. Le visite saranno ad accesso libero e gratuito.

SEDE DI TARANTO

- Castello Aragonese: giorno 11 aprile, ogni ora a partire dalle ore 09:00 alle ore 18:00 con ingresso da Piazza Castello n.4 (previa prenotazione tel. 099.7753438).

- Scuola Sottufficiali Marina Militare: giorno 10 aprile dalle ore 08:30 alle 11:30, con conferenze illustrative riguardo l'attività addestrativa/formativa presso l'istituto e visita del comprensorio (aule, laboratori, alloggi, piscina, mensa e campi sportivi) con ingresso da Largo Lorenzo Bezzi n. 1, San Vito.

- Comando Zona Fari Taranto giorno 9 aprile dalle ore 09:00 alle ore 12:00. - Faro di Capo San Vito (TA).

- Comando Zona Fari Taranto giorno 10 aprile dalle ore 9:00 alle 12:00 - Faro di Santa Maria di Leuca - Lecce, con ingresso da Via Francesco Pireca, n.5.



- Comando Flottiglia Sommergibili giorno 15 aprile dalle ore 9:00 alle 13:00 visita Scuola Sommergibili e Sommergibile presenti in sede con ingresso da piazza Ammiraglio Leonardi Cattolica n. 1.

- Centro Addestramento Aereonavale giorno 10 aprile dalle ore 10:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 16:00 apertura sedime di San Vito (visita simulatori ed attività dimostrative), ingresso da Via Orate n.4 - 74122 San Vito, Taranto.

- Arsenale Militare Marittimo giorno 15 aprile dalle ore 09.00 alle 17:00 alla

Mostra Storica Artigiana, torre orologio, officine con ingresso da piazza Ammiraglio Leonardi Cattolica n. 1.

- Stazione Aeromobili Grottaglie giorno 11 aprile dalle ore 09:00 alle ore 12:00 Open Day (apertura Museo Aviazione Navale, mostra statica aeromobili, simulazione di volo e Sala Storica) con ingresso da Strada Statale 7 Appia Km 671,8 -74023 Grottaglie.

- Nave Cavour giorno 09 aprile dalle ore 09:30 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 15:30 con ingresso alla Stazione Navale Mar Grande in viale Ionio.

- Nave Vulcano giorno 09 aprile dalle ore 09:30 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 15:30 con ingresso alla Stazione Navale Mar Grande in viale Ionio.

- Nave Thaon Di Revel giorno 09 aprile dalle ore 09:30 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 15:30 con ingresso alla Stazione Navale Mar Grande in viale Ionio.

- Nave Montecuccoli giorno 09 aprile dalle ore 09:30 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 15:30 con ingresso alla Stazione Navale Mar Grande in viale Ionio.

- Nave Etna giorno 09 aprile dalle ore 09:30 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 15:30 con ingresso alla Stazione Navale Mar Grande in viale Ionio.

SEDE DI BRINDISI

- Terza Divisione Navale tre giorni 11 aprile dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:30 alle ore 16:00 - Unità Navali presenti in sede, attività promo-



zionali.

- Stazione Navale Compensorio Difesa (Co.Di.) giorno 11 aprile dalle ore 09:00 alle 12:00 e dalle ore 14:30 alle 16:00, apertura base zona bassa porta Monsignore e porta Revel, apertura porta Vittoria solo per visita Castello

- visita officina Mista/Salvagente, falegnami, congegnatori e tubi flessibili.

- Brigata Marina San Marco giorno 11 aprile Open day Caserma Carlotto con stand espositivi e attività dimostrative.

ECODI 
Cantieri Navali Taranto *s.r.l.*



I GIOVANI PROTAGONISTI DI INCONTRA IL TUO FUTURO-JOB VILLAGE

I prossimi 13 e 14 aprile torna l'evento organizzato dal centro commerciale Porte dello Jonio gestito da Nhood

Sono tante le novità della seconda edizione di "Incontra il tuo futuro-Job Village", in programma i prossimi 13 e 14 aprile negli spazi del centro commerciale Porte dello Jonio gestito da Nhood. L'evento è stato presentato questa mattina a Palazzo di città nel corso di una partecipata conferenza alla presenza di decine di studenti, i principali fruitori dell'iniziativa che intende creare un ponte tra i giovani della provincia di Taranto, la scuola, il mondo del lavoro, dell'alta formazione, l'università, le imprese, le associazioni, gli enti, le istituzioni civili e militari. Un'edizione che punta non solo a migliorare numeri e presenze rispetto allo scorso anno, ma a diventare ancora di più strumento attivo trasformando gli studenti da spettatori a protagonisti, dalla partecipazione all'azione come recita, appunto, il claim di "Incontra il tuo futuro 2026". I prossimi 13 e 14 aprile la galleria del centro commerciale ospiterà incontri, workshop, dimostrazioni pratiche, mentre negli spazi del parcheggio saranno allestiti gli stand dei 38 espositori. "Incontra il tuo futuro - Job Village" è organizzato da Porte dello Jonio in collaborazione con Confindustria Taranto, ITS Academy Mobilità, Fondazione Taranto 25, Ki.Fra Comunicazione e eventi; si avvale del patrocinio di Comune di Taranto, Camera di commercio Brindisi-Taranto, Inail, Ministero delle Imprese e



del Made in Italy, Giochi del Mediterraneo Taranto 2026. Alla conferenza stampa di presentazione sono intervenuti: Mauro Tatulli, shopping center manager di Porte dello Jonio gestito da Nhood; il sindaco di Taranto Piero Bitetti; il vicesindaco Mattia Giorno; l'assessore alle Attività Produttive, Francesco Cosa; Silvio Busico, presidente della Sezione Politiche Attive del Lavoro di Confindustria Taranto; Vincenzo Cesareo, presidente Camera di commercio Brindisi Taranto; Annapola Scrimieri di Fondazione Taranto 25; Maurizio Cotrona del Ministero delle Imprese e del Made in Italy. L'incontro è stato moderato dal giornalista Matteo Schinaia (Ki.Fra Comunicazione e eventi).

"Con la nostra iniziativa - ha detto Mauro Tatulli - vogliamo colmare il divario tra aziende nella ricerca di personale e giovani in cerca di lavoro. Lo facciamo nel modo più efficace, mettendoli in contatto. Sembra il classico uovo di Colombo, ma a Taranto mancava un'iniziativa di questo tipo. Rispetto allo scorso anno abbiamo voluto rendere ancora più protagonisti i ragazzi attraverso il bando startup for student realizzato grazie a Fondazione Taranto 25 con il quale i giovani tarantini saranno promotori di nuove idee imprenditoriali e di buone pratiche per migliorare la qualità della vita sul territorio. Altre novità sono le presenze del Ministero del Made in Italy, dell'Inail e dei Giochi del Mediterraneo che si celebrano quest'anno a Taranto. Ringrazio tutti i partner per la collaborazione e la disponibilità. Porte dello Jonio conferma la sua dimensione di luogo dello shopping attento, però alla dimensione sociale e culturale della comunità tarantina".

Mauro Tatulli

Torna Expocasa a Martina Franca



Fino al 12 aprile il centro fieristico Ortolini diventa il cuore dell'edilizia e del design con la seconda edizione della fiera dedicata all'abitare moderno: quattro giorni di esposizione, innovazione e alta formazione professionale con ingresso libero

Dal 9 al 12 aprile 2026, il centro fieristico Ortolini di Martina Franca ospiterà la seconda edizione di Expocasa, l'appuntamento di riferimento per il settore dell'edilizia e dell'abitare nel Mezzogiorno. Organizzata da Eventofiera, la manifestazione si presenta come un appuntamento imperdibile dedicato a chi costruisce, progetta, arreda o semplicemente desidera rinnovare i propri spazi di vita.

L'evento, che gode del patrocinio del Comune di Martina Franca, si estende su una vasta area espositiva dove tantissimi espositori presenteranno le ultime novità del mercato. Il percorso espositivo è pensato per offrire una panoramica a 360 gradi sulla filiera della casa: dall'edilizia alla progettazione, dai materiali innovativi alle soluzioni di impiantistica e tecnologia domotica, passando per l'eccellenza di arredi & design e la qualità



dei moderni infissi.

Oltre alla parte commerciale, Expocasa 2026 conferma la sua vocazione di hub formativo grazie a uno spazio interamente riservato alla convegnistica. Il programma di incontri è curato e coordinato da enti e istituzioni di riferimento del settore, tra cui il Formedil (Ente Unico Formazione e Sicurezza) e gli Ordini Professionali (Ordine degli Ingegneri, Ordine degli Architetti e Consiglio dei

Geometri della provincia di Taranto).

I contenuti, pensati specificamente per i professionisti della progettazione e della sicurezza, affronteranno le sfide della transizione ecologica e dell'innovazione tecnica. Nota di fondamentale importanza per i tecnici: tutti i convegni riconosceranno crediti formativi professionali (CFP) per i partecipanti, secondo le modalità previste dagli enti organizzatori.

L'ingresso alla fiera è libero e gratuito per tutto il pubblico.

Gli orari di apertura sono stati pensati per agevolare sia i professionisti che le famiglie:

- Giovedì 09 Aprile: dalle 15:00 alle 20:30
- Venerdì 10 Aprile: dalle 09:30 alle 20:30
- Sabato 11 Aprile: dalle 09:30 alle 20:30
- Domenica 12 Aprile: dalle 09:30 alle 21:00





10 anni
insieme a voi

Festa 10 anni!
Sabato 18 aprile
dalle 17.30 alle 20.30
Musica e tanto divertimento!

Mercatopoli Taranto Centro 

Il riuso diventa scelta intelligente

Mercatopoli Taranto Centro celebra il suo primo decennio con oltre 500 mila articoli rimessi in circolo: un modello organizzato, affidabile e sostenibile che ha cambiato il modo di comprare e vendere usato

di **AGATA BATTISTA**

C'è un modo più intelligente di comprare e vendere. A Taranto, questo modo esiste già.

E da dieci anni produce risultati concreti, misurabili, sotto gli occhi di tutti.

Da un'intuizione imprenditoriale a un modello consolidato: Mercatopoli Taranto Centro rappresenta oggi molto più di un punto vendita. È un sistema organizzato che ha ridefinito il concetto stesso di usato, trasformandolo in una scelta consapevole, conveniente e, soprattutto, affidabile.

In dieci anni di attività, sono stati rimessi in circolo oltre 500 mila articoli. Un dato che non è soltanto quantitativo, ma culturale: racconta un cambiamento profondo nelle abitudini di consumo. Sempre più persone scelgono il riuso non per necessità, ma per qualità, convenienza reale e attenzione all'ambiente.

Nel punto vendita di via Cesare Battisti 5200, a Taranto, nulla è lasciato al caso. Ogni oggetto segue un processo preciso: selezione, controllo, esposizione. Il risultato è un ambiente



ordinato, trasparente, capace di trasmettere fiducia. Non un semplice "mercantino", ma una realtà strutturata in cui il valore degli oggetti viene riconosciuto e restituito.

Alla base di questo percorso ci sono due storie che si intrecciano da oltre vent'anni, due imprenditori, Giuseppe Cuscela e Massimiliano Ursoleo, che hanno creduto fin dall'inizio in una sfida chiara: rendere il riuso credibile.

Giuseppe, originario di Carosino, ha costruito una visione imprenditoriale capace di coniugare innovazione e radicamento territoriale. Massimiliano, dopo un'importante esperienza lavorativa a Parma, ha scelto di tornare in Puglia per investire nella propria terra, portando competenze e visione.

«Non è stato immediato – sottolinea Cuscela –. Abbiamo lavorato ogni giorno per costruire fiducia, dimostrando che il riuso può essere sinonimo di qualità e sicurezza».

Ed è proprio la fiducia il vero punto di



svolta. Oggi il cliente non cerca solo il prezzo competitivo, ma un'esperienza d'acquisto affidabile, regolata, trasparente. Un luogo dove vendere senza incertezze e acquistare con serenità.

«Il cambiamento più grande è questo – evidenzia Ursoleo –: un nuovo approccio al consumo, più attento, più consapevole, più evoluto».

Il modello Mercatopoli, basato sul conto vendita, rappresenta il cuore di questo sistema: chi vende affida i propri oggetti a una struttura organizzata che li valorizza; chi acquista trova prodotti selezionati e garantiti. Un equilibrio che funziona perché tutela entrambe le parti.

In un contesto dominato da un consumo rapido e spesso poco consapevole, Mercatopoli Taranto Centro dimostra che esiste un'alternativa concreta: acquistare meglio, spendere meno, ridurre gli sprechi e prolungare il ciclo di vita degli oggetti.

E ora è il momento di scoprirlo dal vivo.

Sabato 18 aprile, dalle 17.30 alle 20.30, il punto vendita apre le porte a clienti e cittadini per celebrare i suoi 10 anni: un'occasione per entrare, scegliere, trovare occasioni reali e vivere una serata diversa, tra musica, divertimento e shopping intelligente.

Perché il cambiamento non è un concetto astratto. È una scelta quotidiana. E, a Taranto, è già realtà.

Quando lo Stato interviene

Il commissariamento tra necessità e rischio democratico. Presentato il libro di Paolo Gentilucci: un confronto tra istituzioni e diritto sul futuro della pubblica amministrazione

di AGATA BATTISTA

Non è solo uno strumento tecnico. Il commissariamento rappresenta sempre più uno snodo delicato nel rapporto tra Stato, istituzioni e cittadini. Se n'è discusso giovedì 9 aprile 2026 nel Salone degli Specchi del Comune di Taranto, in occasione della presentazione del volume "Le gestioni commissariali" di Paolo Gentilucci.

Un incontro molto partecipato, che ha riunito rappresentanti delle istituzioni, del mondo accademico e delle professioni. Ad aprire i lavori sono stati il Prefetto Ernesto Liguori e il Sindaco Piero Bitetti. Nei loro interventi è emersa con chiarezza l'attualità della questione: il funzionamento degli enti locali e la tenuta dei meccanismi democratici.



A seguire, il confronto è entrato nel vivo con gli interventi del giuslavorista Nunzio Leone e del segretario generale del Comune di Taranto, Eugenio De Carlo, che hanno offerto punti di vista diversi ma complementari sui contenuti del libro. A guidare il dibattito, con equilibrio

e ritmo, il direttore editoriale di Antenna Sud e direttore responsabile de Lo Jonio, Pierangelo Putzolu.

Per il Dipartimento Jonico di Uniba è intervenuto il professor Aurelio Arnese, docente di Storia del Diritto Romano. In sala, fra gli altri, anche l'onorevole Gio-





vanni Battafarano, già sindaco di Taranto, il giudice Augusto Bruschi, tanti giovani e rappresentanti di varie istituzioni ed associazioni, nonché il direttore del "118", Guido Balzanelli.

Paolo Gentilucci, tarantino, è laureato in Giurisprudenza ed è abilitato all'esercizio della professione forense. Ha maturato una lunga esperienza nelle istituzioni, lavorando presso il Ministero delle Finanze e il Ministero dell'Interno, dove ha ricoperto i ruoli di Commissario di Pubblica Sicurezza e Viceprefetto. Nel corso della sua carriera ha svolto numerosi incarichi commissariali, tra cui quello presso il Comune di Taranto. Oggi è docente universitario e autore di saggi in materia giuridica e amministrativa.

Il libro prende le mosse da una constatazione semplice, ma tutt'altro che scontata: negli ultimi anni si è fatto un ri-



corso sempre più frequente alle gestioni commissariali per fronteggiare situazioni di crisi negli enti locali. Strumenti necessari, pensati per garantire continuità amministrativa e legalità, ma che incidono inevitabilmente sul principio di rappresentanza democratica.

Ampio spazio è dedicato agli scioglimenti degli enti locali, sia quelli ordinari sia quelli legati a fenomeni di infiltrazione mafiosa. Proprio questi ultimi rappresentano il passaggio più delicato: misure di carattere preventivo che, come sottolinea Gentilucci, possono entrare in tensione con i principi del procedimento amministrativo fissati dalla legge n. 241 del 1990.

È qui che il tema si fa più complesso e si apre un interrogativo di fondo: fino a che punto è possibile bilanciare sicurezza e garanzie democratiche? E, soprattutto, esiste la necessità di una disciplina più chiara e organica?

Il volume si sofferma anche sulle relazioni tra le figure coinvolte nelle gestioni commissariali — commissario, prefetto e segretario comunale — un ambito che, ad oggi, non dispone ancora di una cornice normativa pienamente definita, ma

che nella prassi amministrativa riveste un ruolo decisivo.

L'analisi non si limita agli enti locali. Gentilucci amplia lo sguardo ad altre forme di gestione straordinaria, come il commissario ad acta, e ad alcune dinamiche che interessano anche il sistema delle imprese. Ne emerge un quadro in cui la logica commissariale viene sempre più utilizzata come strumento di intervento in contesti di criticità. Di particolare interesse è anche il confronto con altri ordinamenti, utile a collocare il modello italiano in una prospettiva più ampia.

Tra i passaggi più attuali, quello dedicato al ruolo dell'intelligenza artificiale, destinata a incidere sempre più nei processi decisionali della pubblica amministrazione. Un ambito ancora in evoluzione, ma che apre scenari destinati a trasformare profondamente modalità e strumenti di gestione.

«Il commissariamento — ha sottolineato Gentilucci — non è solo una risposta tecnica a una crisi amministrativa. È un istituto che incide sul rapporto tra Stato e cittadini. La sfida è trovare un equilibrio tra legalità, efficienza e principio democratico, evitando che strumenti straordinari diventino ordinari».

A rendere l'incontro ancora più suggestivo, gli intermezzi musicali curati dal Maestro Alba Noti, con il coro del Conservatorio "Giovanni Paisiello", che hanno accompagnato la presentazione creando momenti di pausa e riflessione condivisa, in particolare nella fase iniziale della serata con l'esecuzione dell'Inno di Mameli.

Un confronto che ha mostrato come il tema delle gestioni commissariali non riguardi soltanto gli addetti ai lavori, ma tocchi da vicino il funzionamento delle istituzioni e, in definitiva, la qualità stessa della democrazia.



Il “Cuore” di Edmondo De Amicis

Unita l'Italia, volle riunire gli italiani dalle Alpi alla Sicilia. Un monito per i giovani di oggi e per gesti inconsulti che devono farci riflettere



di PAOLO DE STEFANO

L'episodio recente, pericoloso, ai limiti della criminalità, compiuto da uno studente tredicenne nei riguardi della sua docente di francese, colpendola più volte al fine certamente di eliminarla, e l'altra notizia pervenuta da Pescara di un giovane che voleva, con altri di altre regioni, realizzare una strage di tipo politico, crea una visione societaria di grande perplessità, ma anche di grave verità socio politica nel bel mezzo della nostra quotidiana esistenza.

Codesti gesti, a livello di morte per altri, non appartengono solo alla violenza, sono qualcosa di più; sono la dissoluzione per molti giovani di una entità socio morale che ha perduto, purtroppo, il segno della civiltà raggiunta dall'uomo in epoca precedente alla attuale che è in un bilico di democrazia mancante, visione umanitaria dell'essere.

È una civiltà estesa, quella odierna, a livello europeo.

Da noi vedo gente, spesso, che è colpita nella sua stessa visione di educatore da uno studente contrario al suo insegnamento; un genitore non può più educare il suo figliuolo, nel mentre la politica si affanna alla ricerca, più che di un personaggio governante, di un



personaggio sostituibile nell'ambito personale.

Una violenza che si estende anche a livello di ospedali e di altri "uffici" civili.

Ma se siamo arrivati a tale situazione in un mondo dominato continuamente da macchine nuove e le intelligenze non legate alle intelligenze dell'uomo vuol dire che l'epoca nostra è un'epoca, purtroppo, di evoluzione socio scientifica a livello planetario che perde continuamente valori e virtù a livello umanitario.

Ed è per questo che mi è venuto a mente, data anche la centenaria pubblicazione di un libro che, nel secolo scorso, dominò la scuola, l'Italia e si diffuse non solo per l'Europa ma per alte civiltà.

Quel libro era il "Cuore" di Edmondo De Amicis che ebbe, quando venne alla luce nel 1884 dall'editore Treves di Milano, più edizioni dei "Promessi Sposi" e per molti fu il libro della scuola italiana.

Benedetto Croce scrisse che "Cuore" di De Amicis non era un libro di estetica o di poetica universale, ma era un libro di forti sentimenti umani.

Le riflessioni di Croce valsero per il filosofo Giovanni Gentile, ministro della Pubblica Istruzione dell'epoca, non ancora dominata dal fascismo; ma valse quella pubblicazione come libro di lettura settimanale nelle scuole primarie di una Italia che si era da poco confermata nella sua nazionale unità attraverso soprattutto gli episodi mensili.

Lo stesso Edmondo De Amicis scrisse che il suo libro "Cuore" (egli aveva 40 anni) era nato da un concetto fondamentale che in lui era dominante: quello di creare una visione unitaria nelle scuole primarie dell'Italia appena unita e per tal fine volle scrivere un'opera non di poesia ma di pedagogia.

De Amicis era nato ad Oneglia, nel genovese, ed era fondamentalmente un garibaldino, un mazziniano ed un socialista.

Cominciò giornalista di alta quota scrivendo libri su Parigi, Londra, Olanda.

Lo scrittore tarantino Cesare Giulio Viola racconta nel suo libro "Pater" che sua madre quando conobbe il padre Luigi, leggeva nel salotto di sua zia il libro "Costantinopoli" proprio di Edmondo De Amicis.

"Cuore" rimase e rimane a testimonianza di un tempo ancora risorgimentale, ma un tempo importante per l'educazione dei ragazzi alle virtù di una patria che si univa ma di una umanità che si svolgeva.

E scrisse "questo libro è particolar-



mente dedicato ai ragazzi delle scuole elementari e si potrebbe intitolare: "Storia di un anno scolastico" scritto da un alunno della scuola municipale d'Italia. Scuola primaria non ancora statalizzata ma, appunto, comunale.

Farà del bene agli scolari del tempo".

È la storia di Enrico Goretti, del padre, della madre, del maestro e di quella maestra dalla penna rossa, ma è anche la storia di una comunità di alunni che vivono insieme, in quella scuola Baretto; e vivono insieme ragazzi della buona borghesia del tempo e ragazzi della povertà del tempo.

De Amicis li fa vivere in una familiarità che è già amore sociale, come egli, d'altra parte, avrebbe desiderato.

Un'opera che nacque dalla metà dell'Ottocento ai primi del Novecento ma fu subito letta e commentata non in Italia ma in altre nazioni del mondo.

Fu anche un'opera non sempre amata o seguita dai letterati del tempo a tal punto che Carducci chiamò De Amicis "lo scrittore dei languori", ma anche sull'opera che toccando le corde umane di quel tempo, tanto nei giovani quanto nelle famiglie e nelle scuole, dominò con milioni di copie pubblicate in un'atmosfera non europea ma mondiale: quaranta milioni di libri.

L'errore storico fu questo: io trovo in molti letterati del mio tempo quello di giudicare con gli occhi del loro presente gli avvenimenti del passato, non riconoscendo che parte di quel passato è nel loro diseducato presente.

Un esempio: ricordo che al tempo del mio studio e del mio insegnamento all'Archita di Taranto dominavano tre busti marmorei: quello del Carducci, quello del Pascoli e quello di Edmondo De Amicis, nel centro, in una nicchia solenne l'immagine marmorea di Umberto I.

Il preside di quel tempo si chiamava De Vincentis.

Ma perchè De Amicis accanto a Carducci e Foscolo? Proprio per quel libro "Cuore" che era dedicato ai ragazzi di quella scuola, molto prima delle disavventure del nostro presente, che avevano come guida la scuola e la famiglia e come unione la patria.

Ma era un'altra Italia, che noi oggi, attraverso "Cuore" di De Amicis nel pluricentenario della nascita, ricordiamo ai nostri lettori.

Perchè mutano i tempi e si travolgono gli affetti umani dell'esistenza e non manca quel monito ciceroniano: "mala tempora currunt!".

L'amore che fa ridere e piangere

Al suo esordio narrativo Francesca Veneziano affronta le dinamiche di una relazione non convenzionale, in un libro originale: il sentimento come terreno complesso e fragile

di **PAOLO ARRIVO**

Un testo spassoso. E per prevederlo basterebbe leggere il nome di Emilio Solfrizzi, che ha firmato la prefazione. Audace, ironico, filosofico, carnale. Di quelli che ti fanno ridere e poi, all'improvviso, ti trovi a pensare: "Aspetta... ma è una cosa seria questa". Lo scrive lo stesso Emilio Solfrizzi. Parliamo di "Amatevi gli uni sugli altri" (Besa Muci, 90 pagine, 14 euro) di Francesca Veneziano. Cosa c'è di serio? È una storia intensa e provocatoria che ruota attorno ai rapporti affettivi e familiari, mettendo in discussione modelli consolidati di amore, fedeltà e convivenza. Una coppia decide di mettere alla prova il proprio equilibrio aprendosi a una forma di relazione non convenzionale. Ebbene, quella che all'inizio sembra essere una scelta consapevole, una ricerca di libertà, si trasforma presto in un terreno instabile. Agli occhi dell'attore questa storia non è come tutte le altre: "La scrittura di Francesca Veneziano mi ha ricordato il teatro. Quelle scene in cui il pubblico non sa se ridere o commuoversi. È colta e popolare insieme, sensuale e filosofica, capace di far convivere il catechismo e il cabaret". Possiamo trovarci altro, infatti. Dio e il corpo, l'ironia e la poesia. Il libro mette in crisi l'idea che abbiamo della coppia mostrando quanto l'amore sia un terreno complesso e fragile. Contraddittorio,

anche. L'interrogativo di fondo, domanda scomoda: è possibile conciliare libertà e fedeltà senza perdere sé stessi? E quindi, amore e desiderio, che non sempre coincidono.

Amatevi gli uni sugli altri (titolo volutamente ambiguo e ironico) rappresenta l'esordio narrativo di Francesca Veneziano che, originaria di Bari e cresciuta a Roma, vive a Parigi, dove lavora in un centro espositivo di fotografia e cinema. Nel 2018 ha scritto e messo in scena lo spettacolo *Petit Rayon*: dallo spettacolo di luci alla parola scritta su carta, il



filo conduttore è la ricerca di qualcosa che sia originale. Che faccia divertire e insieme pensare. In quest'opera l'Autrice riesce a farlo con una scrittura diretta e incisiva, attenta alla dimensione psicologica, capace di entrare nelle contraddizioni dei personaggi senza giudicarli. La riflessione sui modelli di amore è sempre attuale. E in un'epoca in cui niente può scandalizzare, rispetto ai tempi passati, il denominatore comune in una coppia è la ricerca della felicità da preservare. Ma il modo di intenderla è diventato molto più fragile e plurale.

Non esiste più un modello unico e, se vero che in apparenza niente scandalizza, ogni coppia deve fare i conti con i sentimenti di gelosia, paura dell'abbandono e bisogno di esclusività. Il testo dunque tocca il nodo irrisolto del desiderio di felicità. La necessità di costruirla in modo che sappia attraversare anche le crisi, esperienza che prima o poi fanno quasi tutti.

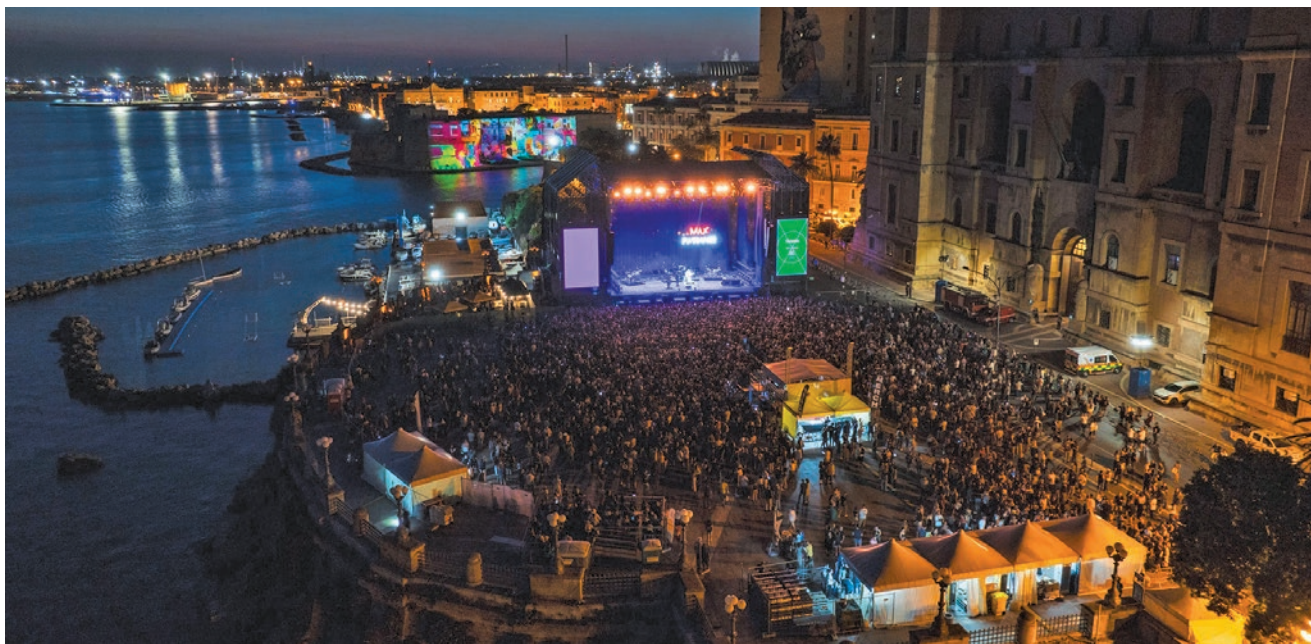
Francesca Veneziano

MEDIMEX 2026: È PARTITA LA PREVENDITA

I biglietti per i concerti di Pet Shop Boys DREAMWORLD The Greatest Hits Live, Suede, Slowdive, NYC Redux Band playing the music of Ramones e Agents of Time

A partire dalle ore 12.00 di martedì 7 aprile scorso sono in prevendita, nei circuiti Vivaticket e TicktOne, i biglietti per le singole serate di concerti del Medimex 26: sabato 20 giugno Pet Shop Boys DREAMWORLD The Greatest Hits Live (prima data del tour estivo europeo - esclusiva Centro Sud Italia) e Agents of Time e domenica 21 giugno NYC Redux Band playing the music of Ramones (anteprima mondiale, produ-

zione originale del Medimex a cura di Marc Urselli), Slowdive (unica data italiana) e Suede (unica data estiva italiana). Medimex, International Festival & Music Conference è promosso da Regione Puglia e Puglia Culture nell'ambito del progetto per lo sviluppo del sistema musicale regionale Puglia Sounds, intervento finanziato con risorse del Fondo di Rotazione POC 2021-2027 nel quadro dell'accordo tra Puglia Culture e Regione Puglia Sezione Turismo, evento realizzato in collaborazione con Ministero del Turismo - Fondo Unico Nazionale Turismo, con il sostegno di SIAE - Società Italiana degli Autori ed Editori.



GELATERIA DEL PONTE

YOGURTERIA - CREPERIA - BUDINERIA

CELEBRATING **25**th
ANNIVERSARY
1999
2024



Taranto

- Corso Due Mari, 25
- Viale Trentino, 39
- Via d'Aquino, 110
- Viale Liguria, 69
- Litoranea Salentina

gelateriadelponte.com



Eventi Musicali immensa Choi

La grande flautista coreana sarà protagonista lunedì 13 aprile al teatro Orfeo di uno dei concerti più attesi della Stagione. Orchestra della Magna Grecia diretta dal Maestro Gianluca Marcianò. In programma il "Concerto per Flauto e orchestra op. 283" di Carl Reinecke e la Sinfonia n. 3 "Renana" di Robert Schumann

Lunedì 13 alle 21 al teatro Orfeo di Taranto e martedì 14 aprile, stessa ora, nell'Auditorium Gervasio di Matera "Virtuosic Flute Concert" con Jasmine Choi, una delle più celebri flautiste al mondo. La grande musicista coreana, a Taranto, sarà la protagonista di uno dei momenti più

attesi della Stagione Eventi musicali 2025-2026, con l'Orchestra ICO della Magna Grecia diretta dal maestro Gianluca Marcianò. In programma il "Concerto per Flauto e orchestra op. 283" di Carl Reinecke e la Sinfonia n. 3 "Renana" di Robert Schumann. Poltronissima: 35euro; Platea e I Galleria: 25euro; II Galleria: 15euro; III Galleria: 10euro. Biglietti

online: Vivaticket. Info: Orchestra ICO Magna Grecia Taranto – Via Ciro Givonazzi 28 (392.9199935). Sito: orchestramagnagrecia.it. Social: Facebook e Instagram.

Jasmine Choi, nata a Seul (Core del Sud), è una delle più celebri flautiste del nostro tempo, nota per il suo virtuosismo e la sua raffinata musicalità, oltre



Jasmine Choi flauto

che per i suoi progetti straordinari. Si è esibita in tutto il mondo in una varietà di generi, dalla classica solista, da camera e orchestrale a quella sperimentale, jazz e pop. Ex flauto principale della Vienna Symphony, Choi si è esibita come solista

STAGIONE A CURA DELL'ORCHESTRA ICO DELLA MAGNA GRECIA, REALIZZATA IN COLLABORAZIONE CON COMUNE DI TARANTO, REGIONE PUGLIA E MIC (MINISTERO DELLA CULTURA). DIREZIONE ARTISTICA DEL MAESTRO PIERO ROMANO

con la Vienna Symphony, il Mozarteum di Salisburgo, l'Orchestra di Filadelfia, la Cincinnati Symphony, la Filarmonica di San Pietroburgo, Repubblica Ceca Philharmonic, Salzburg Mozart Players, Berlin Symphony, New York Classical Players, Seoul Philharmonic, Orchestra Ensemble Kanazawa, nonché in recital a Parigi, Vienna, Londra, Monaco, Ginevra, New York, Tokyo, Seoul e Hong Kong.

La Stagione Eventi musicali 2025/2026, con la direzione artistica del Maestro Piero Romano, giunta alla trentatreesima è realizzata dall'Orchestra ICO della Magna Grecia, con Comune di



Gianluca Marciànò direttore artistico

Taranto, Regione Puglia e MIC (Ministero della Cultura), in collaborazione con istituti, aziende e attività del territorio: BCC San Marzano di San Giuseppe, TP Italia, Ninfole Caffè, Programma Sviluppo, Varvaglione Vini, Baux Cucine e Living. Poltronissima: 35euro; Platea e I

Galleria: 25euro; II Galleria: 15euro; III Galleria: 10euro. Biglietti online: Vivaticket. Info: Orchestra ICO Magna Grecia Taranto – Via Ciro Giovinazzi 28 (392.9199935). Sito: orchestramagna-grecia.it. Social: Facebook e Instagram.



Ad Acustica il latin jazz internazionale di Omar Sosa

Il 17 aprile al Museo del Primitivo dei Produttori di Manduria l'artista sette volte candidato ai Grammy

Quattro nomination ai Grammy, tre ai Latin Grammy e due ai BBC Radio 3 World Music Awards. Due volte premiato dalla Jazz Journalists Association di New York. Un premio alla carriera riconosciutogli dalla Smithsonian Associates di Washington, per il suo contributo allo sviluppo del jazz latino negli Stati Uniti. L'elenco degli allora collezionati rischia di non essere sufficiente per far comprendere la caratura artistica e internazionale di Omar Sosa, compositore e pianista, considerato uno dei massimi esponenti mondiali del jazz afro-caraibico. Reduce dai recenti live negli Usa e in Canada, il raffinato musicista cubano sarà in concerto a Manduria venerdì 17 aprile, nella sala del Museo della Civiltà del Vino Primitivo. L'evento è il secondo appuntamento stagionale di Acustica 10, fortunata rassegna musicale organizzata dalla cantina Produttori di Manduria e da Artilibrio, con la direzione artistica di Salvatore Moscogiuri.

Nella città messapica Sosa presenterà *Sendas*, l'ultimo dei suoi trentacinque album da protagonista, a cui in carriera si sono aggiunte numerose altre incisioni per collaborazioni. Tra suggestioni latine, africane e di ispirazione classica, il concerto si dipana in mille direzioni emotive, schiuse da improvvisazioni per piano solo, con l'aggiunta ponderata di suoni elettronici. L'atmosfera disegnata da

Sosa è onirica, lunare, quasi una passeggiata in assenza di gravità lungo sentieri contemplativi (quelli richiamati dal titolo spagnolo) che ne aprono altri, in un processo potenzialmente infinito. «Ciò che rimane, dopo l'ascolto - ha sottolineato in proposito Riccardo Talamazzi su *Off Topic Magazine* -, non è la semplice percezione dei brani, ma la netta sensazione di aver sostato in una zona di confine, in uno spazio in cui l'identità si dissolve

e continuamente si rigenera». Tenendo oltre cento concerti all'anno in tutti i continenti, negli ultimi tre decenni Sosa ha calcato palcoscenici prestigiosissimi, come i Blue Note di New York, Tokyo e Milano, la Carnegie Hall di New York, la Queen Elizabeth Hall di Londra, la Royal Concert Hall di Glasgow e l'Haus der Kulturen der Welt di Berlino. Frequente la sua presenza anche negli importantissimi festival Monterey Jazz, JVC Jazz,

Montreal Jazz, Marciac Jazz, North Sea Jazz, Grenoble Jazz, Montreux Jazz, WOMAD e Cape Town International Jazz. Da ricordare anche il tributo all'album *Kind Of Blue* di Miles Davis, commissionatogli nel 2009 dal Barcellona Jazz Festival, che Sosa ha reso memorabile con geniali interpretazioni afro-cubane della tracklist dell'opera. In Italia l'artista cubano si è esibito nei festival jazz di Roma, Napoli, Ravenna, Spoleto e a Umbria Jazz, dove si è proposto in un consolidato duo con il trombettista Paolo Fresu.

In un articolo per la bibbia del jazz *Jazzwise*, la nota critica Jane Cornwell ha scritto che «Omar Sosa fa convergere il suo carisma da palcoscenico e la creatività delle sue dita in una costruzione di ponti tra i ritmi ancestrali e il libero fluire del jazz». Un'eterea architettura dell'anima che il pubblico di Acustica 10 potrà apprezzare nel live al Museo del Primitivo. L'evento del 17 aprile, ad accesso gratuito, avrà inizio alle ore 20:00. Le porte d'ingresso saranno aperte alle 19:30.



In scena "I Fratelli Margherita"

Da Cava de' Tirreni la compagnia "Luci della Ribalta" al Teatro Festival di CarusTeatro Aps di Carosino

Prosegue con successo il Teatro Festival "Premio Nazionale di Teatro Città di Carosino", la rassegna teatrale di CarusTeatro Aps che, con la Direzione Artistica di Davide Roselli, in questa nona edizione vede riconfermata la formula con sette importanti compagnie amatoriali italiane impegnate a portare in scena lavori teatrali.

Tutti gli spettacoli si tengono presso il Teatro Comunale di Carosino, in Via Vittorio Veneto: il biglietto per la singola serata costa 6 euro, con info e prenotazione presso la sede di CarusTeatro Aps, in Viale Risorgimento n.32 a Carosino (cell. 3773286860 – programma pagine social CarusTeatro Festival).

Alle ore 19.30 di domenica 12 aprile marzo, presso il Teatro Comunale di Carosino (ticket 6 €), la Compagnia Teatrale "Luci della Ribalta" di Cava de' Tirreni porta in scena "I Fratelli Margherita", una commedia di e con la regia di Guglielmo Lipari.

La pièce teatrale narra la storia dei fratelli Carmine e Gaetano Margherita che gestiscono una piccola pizzeria di provincia, ereditata dal defunto padre, dall'omonimo nome: I Fratelli Margherita – dal 1936. Intestataria dell'immobile è la sorella minore Sofia, la più istruita della famiglia e misteriosa-



TEATRO FESTIVAL
7° PREMIO NAZIONALE DI TEATRO CITTÀ DI CAROSINO
Premio alla Regia Salvatore Epifani - CAROSINO 2026

Luci della Ribalta
I Fratelli Margherita
dal 1936

COMEDIA in atto unico
di Guglielmo LIPARI

DOMENICA 12 APRILE ore 19.30 Teatro Comunale - Carosino (TA)
LUCI DELLA RIBALTA
di Cava de' Tirreni (Salerno)

Direzione Artistica: **DAVIDE ROSELLI**

TEATRO COMUNALE DI CAROSINO
via Vittorio Veneto

Per info e prenotazioni
377 328 6860

Biglietto Euro 6,00
Abbonamento Euro 54,00

f CarusTeatro Festival

FIVE MOTORS
fivemotors.it

Baldaro arredamenti

Vanity Fair

BEN.ECO

STUDIO ODONTOIATRICO SORRELLANO

Sant'Antonio

mente rientrata al paesino dopo diversi anni vissuti fuori. A contatto diretto con i clienti c'è un loro storico amico, Giuseppe, che li aiuta nella direzione della sala e nella gestione social dell'attività. Gaetano è il fratello minore, quello più innovatore, aggiornato e con un obiettivo ben preciso: portare l'attività di famiglia allo step successivo, modernizzandosi e pubblicizzandosi tramite il web, sfruttando la scia che il food marketing sta avendo sulle attività imprenditoriali. Carmine, il fratello maggiore, più conservatore e tradizionalista, è invece fermo nel voler proseguire l'antica tradizione di famiglia: produrre solo pizza Margherita. Divisi dalla visione su come portare avanti la propria attività, i fratelli arriveranno alla rottura, momento che metterà a dura prova il legame dell'intera famiglia.

• MONTEDORO •

Lo Jonio • 43

La musica dei colori di Van Gogh

Lunedì 13 aprile gli Amici della Musica propongono uno spettacolo di teatro canzone dove il jazz si fa tutt'uno con la pittura dell'artista olandese

Un viaggio emozionante tra musica, parole e immagini, ispirato alla vita di uno dei più grandi pittori dell'800, tra i più influenti e rivoluzionari della storia. È la proposta degli Amici della Musica di Taranto che lunedì 13 aprile, alle 21 nel teatro Fusco, concluderanno l'82ª Stagione Concertistica con lo spettacolo VAN GOGH: LA MUSICA DEI COLORI. Protagonisti del progetto che attraversa l'arte di van Gogh sono lo scrittore Gino Saladini in veste di voce recitante accompagnato dal quartetto jazz capitanato dal sassofonista Marco Guidolotti, con Felice Tazzini al piano, Francesco Pierotti al basso e Valerio Vantaggio alla batteria.

Uno spettacolo di teatro canzone dove la musica jazz si fa tutt'uno con la pittura di Vincent Van Gogh. La vita del grande pittore olandese, raccontata in forma di monologo, scandita da brani jazz di grande impatto emotivo, mentre alle spalle scorre un video con le immagini dei quadri del grande artista olandese. Lo scrittore Gino Saladini e il quartetto di Marco Guidolotti portano l'ascoltatore nel particolare mondo di Vincent Van Gogh, attraversando la sua vita con musiche originali e pagine tratte dal repertorio del jazz dei primi anni del Novecento. Saranno proiettate immagini e video di otto grandi opere di Vincent Van Gogh, animate con un programma di effettistica multimediale ed accompagnate dalla musica del quartetto.

Marco Guidolotti è uno dei più interessanti sassofonisti del panorama musicale italiano. Si diploma in clarinetto nel 1999 e successivamente in Musica Jazz



(sassofono) con il massimo dei voti al conservatorio Santa Cecilia di Roma. Nel 2010 ha vinto il "Premio Internazionale Massimo Urbani" ed ha suonato con i più importanti musicisti italiani ed internazionali. Collabora stabilmente con la RAI e MEDIASET per le produzioni di programmi televisivi e cinematografici. Ha all'attivo alcuni progetti a suo nome, che sono diventati dischi prodotti da diverse case discografiche ed ha suonato nei teatri e Festival più importanti del mondo come Montreal e Ottawa. Ha avuto collaborazioni illustri come Ennio Morricone, Woody Allen, David Foster, Andrea Bocelli, Armando Trovajoli, Dave Liebman, Enrico Rava, Enrico Pieranunzi, Roberto Gatto, Stefano di Battista, Dee dee Bridgwater, Danilo Rea, Alex Britti. Dal 2015 è il sassofonista solista de "IL VOLO". Ha all'attivo diversi dischi come leader, tra cui un progetto dedicato a Gerry Mulligan, intitolato "S Wonderful", con il quale si è esibito in alcuni teatri del mondo. È docente di Clarinetto e Sassofono presso i Licei musicali e scuole medie ad indirizzo musicale. Nel 2018 è stato eletto Primo sax baritonista d'Italia, dai lettori della rivista specializzata JAZZIT.

Gino Saladini, medico legale, crimi-



nologo, opinionista per Rai, Mediaset e Sky, è autore, insieme a Vincenzo Mastronardi, del thriller storico "Hypnos" (Sonzogno 2019). Ha pubblicato anche i romanzi "Omicidi a margine di qualcosa di magico - Sincro" (Gangemi 2004) e "L'uccisore" (Rizzoli 2015) e, insieme a Christian Lucidi, "Roma Giungla" per Marsilio editore nel 2020.

Il concerto è organizzato dagli Amici della Musica "Arcangelo Speranza" sotto l'egida del Ministero della Cultura, della Regione Puglia e della Provincia di Taranto. Il costo del biglietto è di € 25 (Platea) e di € 20 (Galleria). 5 € è il costo del biglietto per gli under 12 e sono in vendita presso gli Amici della Musica in via Abruzzo n. 61 a Taranto oppure on-line sul sito www.liveticket.it o su www.amicidellamusicataranto.it. Info 099.7303972 o 329.3462658.

Un concerto da non perdere.

BELVA TRICOLORE

La karateka Silvia Semeraro si è laureata campionessa italiana: «Una vittoria speciale, che fa parte di un percorso importante. È la mia rinascita. Mi sono divertita combattendo con tranquillità. Ora mi aspetta la Premier League in Cina, competizione di altissimo livello»

di **PAOLO ARRIVO**

Lavevamo lasciata sul podio di una competizione internazionale, alla Premier League 2024. Il riscatto, seguito dall'affermazione ai Campionati mediterranei lo scorso anno scorso, in Spagna, e dal titolo italiano assoluto a squadre; un periodo complicato lasciato alle spalle, a causa di un infortunio, un silenzio interrotto dall'ultimo hurrà: Silvia Semeraro è campionessa italiana! La "Belva umana" è tornata protagonista ai Campionati italiani assoluti andati in scena al PalaPellicone di Ostia, lo scorso fine settimana, riuscendo ad avere la meglio sulle sue avversarie nel kumite -68 kg. In finale ha sconfitto Marena Juncosa Piacquadio (Urban Karate). "Questa vittoria fa parte di un percorso importante - ha commentato la karateka di Faggiano al nostro giornale - vero è che nella mia carriera ho ottenuto vittorie più importanti (oro ai World Games, ai Giochi Europei e a quelli del Mediterraneo, tra i risultati raggiunti a livello internazionale, ndr) - ma questa ha un valore diverso. Un'importanza diversa. Perché c'è più consapevolezza, più maturità". La finale è stata una dimostrazione di superiorità. "Ho trovato un'avversaria che per la prima volta ha preso parte al campionato italiano. Aveva fatto una bella gara nell'altra pool, ma io l'ho battuta tranquillamente: ho tirato bene, è venuto fuori il mio estro, e devo dire che mi sono divertita. È stata una finale bella e adrenalinica. Zero ansia, perché il titolo lo volevo, ma non mi sono lasciata schiacciare dall'emozione di stare in casa, dal fatto di essere titolare in nazionale e di rappresentare le Fiamme Oro. Ho cercato di stare tranquilla, di essere presente, di avere il focus centrato



e anche se sono andata in svantaggio nei primi secondi, ho recuperato: mi ero tarata su di lei, ed è finita 5-1". Forte del titolo appena conquistato (ne ha parlato come della sua rinascita), quindi del buon momento di forma attraversato, Silvia Semeraro può guardare con fiducia alle prossime sfide sul tatami, nel confronto diretto con le migliori avversarie: "Lunedì prossimo 6 aprile partirò per la Premier League in Cina. È un competizione tipo Coppa del Mondo. Il livello è altissimo: ci saranno le migliori 32 al mondo per ogni categoria. Io combatterò l'undici". E c'è da scommettere che darà il massimo. Come ha sempre fatto l'atleta che ha avuto l'onore di rappresentare l'Italia nella prima storica presenza olimpica del karate, alle Olimpiadi di Tokyo. La sua grande determinazione e aggressività sul tatami (come pure l'estro competitivo, funzionale, la capacità di trovare la soluzione giusta nel momento giusto), la rendono indiscutibilmente una delle principali karateke italiane degli ultimi anni, protagonista nelle competizioni internazionali e punto di riferimento del kumite femminile azzurro. Tornando ai Campionati Italiani Assoluti 2026, c'è da sottolineare il trionfo delle Fiamme Oro. Oltre all'oro di Silvia Semeraro il gruppo sportivo della Polizia di Stato ha infatti conquistato altre quattro medaglie pregiate. Si sono laureati campioni italiani: Federico Supino nel kumite +94, Erminia Perfetto confermatasi nei -50 kg, Alessandra Mangiacapra nei -55 kg, e Terryana D'Onofrio nel kata. Quest'ultima si è aggiudicata l'ennesimo titolo italiano superando la sorella Orsola in finale. Esempi virtuosi. Eccellenze che, dalla Puglia alla Basilicata, inorgogliscono la nostra comunità.

SUD DA SUD-EST:

LA NOSTRA CULTURA GRECA

Frutti in lingua greca

Nel lessico tarantino relativo ai frutti si conserva una stratificazione di origine greca che non si limita alla trasmissione di nomi, ma riflette criteri di classificazione, percezione e reinterpretazione. Accanto a forme relativamente trasparenti, alcune anche nella lingua italiana che mi sono risparmiato di presentare, emergono infatti costruzioni analogiche, adattamenti popolari e casi di etimologia rielaborata. Un primo gruppo è costituito da termini che mantengono una continu-



ità diretta tra etimo e referente. *Aménele* (mandorla), *cerase* (ciliegia) e *precueche* (albicocca) rientrano in questa categoria: il passaggio al dialetto implica un adattamento fonetico, ma il significato resta stabile. In *murte* (mirto) vediamo anche preservata la pronuncia dorica della ypsilon resa come “u”. Più articolato è il caso delle denominazioni costruite per analogia. *Cresomele* (pesca gialla) significa letteralmente “mela d’oro”: una descrizione basata su colore e pregio. *Cuccùmele* (prugna) deriva da una forma che indica “piccola mela”, suggerendo un sistema classificatorio che organizza i frutti per somiglianza morfologica. Anche *culùmmere* (fiorone) rientra in questa logica, con un’etimologia che richiama la dimensione floreale del primo fico, più che il frutto maturo. Un altro insieme è quello dei termini legati a toponimi o riferimenti geografici, poi reinterpretati. *Cutugne* (mela cotogna) deriva dalla città cretese di Kydone, probabilmente associato storicamente alla diffusione del frutto. *Ciose* (mora di gelso) rimanda a Kios, anche in questo caso luogo d’origine e diffusione. Particolarmente significativo è *dattele* (dattero), dove l’etimologia originaria rimanda al “dito”: il riferimento è alla forma allungata del frutto. Qui la denominazione non nasce da classificazione botanica, ma da percezione visiva immediata. Allo stesso modo *alummere* (mora selvatica) conserva l’idea di un frutto “selvatico”, non domesticato, mentre *ceciuvizze* (giuggiola) mostra una trasformazione fonetica più marcata, segno di lunga integrazione nel sistema dialettale. Infine, *séte* (melograno) è uno di quei casi in cui la parola greca di riferimento è più antica della parola usata nel greco moderno. Nel complesso, questo lessico non segue un unico modello: accanto a continuità dirette coesistono analogie, slittamenti e opacizzazioni. Il risultato è un sistema in cui il dato greco sopravvive non come residuo statico, ma come materiale rielaborato, integrato nelle pratiche linguistiche e percettive locali.

a cura di **ALFREDO BIANCHI**

Cosa rimane della Grecia nel cuore del Sud Italia? Questa rubrica settimanale nasce per esplorare i segni vivi — e spesso sorprendenti — dell’eredità greca nella nostra terra: dalla lingua ai riti religiosi, dal cibo alle feste popolari. Ogni settimana ci addentreremo in storie, simboli e paesaggi che raccontano un’appartenenza profonda, stratificata e ancora visibile. Parleremo di ciò che si vede e di ciò che si sente: di nomi, gesti, memorie collettive che affondano le radici nell’Ellade e dopo un viaggio lungo millenni continuano a parlarci con forza. Perché a volte, basta guardare meglio per scoprire che il passato non è mai davvero passato, ma ha semplicemente cambiato voce e che la nostra è una cultura che è giunta a sud da sud-est.



NUOVO

e-POWER

La rivoluzione dell'ibrido.



PROVA LA DIFFERENZA



NASCE L'EFFICIENZA ALL'ENNESIMA POTENZA.

- +** **EFFICIENZA**
Più di 22 Km/lt
in ciclo combinato
- +** **AUTONOMIA**
Oltre 1.200 Km
con un pieno da 55lt
- +** **POTENZA**
205 CV
combinati
- +** **GARANZIA**
Fino a 10 anni
con Nissan More

GAMMA
QASHQAI HYBRID DA € 26.900*

CROSSOVER DAYS ANCHE AD APRILE

€ 1.500 DI EXTRASCONTO SU QASHQAI MILD HYBRID IN PRONTA CONSEGNA**

*QASHQAI ASENTA MILD HYBRID 140CV MT a € 26.900 prezzo chiavi in mano (IPT e contributo P.F.U. escl.). Listino € 32.600 (IPT escl.) meno € 5.700 IVA incl., grazie al contributo Nissan e delle Concessionarie Nissan che partecipano all'iniziativa, a fronte di permuta o rottamazione di un'autovettura usata di proprietà del cliente da almeno 6 mesi alla data del contratto del veicolo nuovo. Offerta valida sulle vetture contrattualizzate entro il 30/04/2026. **Inoltre, su tutta la gamma Nissan Qashqai Mild Hybrid, ulteriore bonus pari a € 1.500 in caso di acquisto di vetture nuove in pronta consegna con contratto sottoscritto dal 01/04/2026 al 30/04/2026 e immatricolazione entro il 30/04/2026. Offerta valida fino al 30/04/2026 presso le Concessionarie Nissan che aderiscono all'iniziativa. *Programma soggetto a condizioni e limitazioni ad alcuni componenti del veicolo. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo su nissan.it Polizza Assicurativa collettiva emessa da Nissan International Insurance Ltd.

Valori ciclo combinato WLTP Nissan Qashqai: consumi da 7 a 4,4 l/100 Km; emissioni CO₂: da 158 a 100 g/km.



FIVE MOTORS TARANTO - BRINDISI

fivemotors.it
f i s t i n

FINO A
10 ANNI MORE
LA GARANZIA CHE SI RINNOVA CON UN TAGLIANDO*

**Il Nuovo accordo Stato - Regioni sulla
"Sicurezza del Lavoro" entra in vigore.
Non farti cogliere impreparato**

TELEFONACI

099 4003005

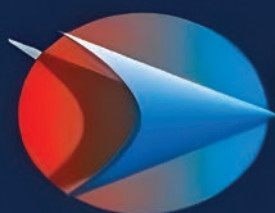
e scopri il nostro progetto dedicato a te.

SERVIZI:

CONSULENZA SUL LAVORO • HACCP

CONSULENZA CREDITIZIA • CONSULENZA ASSICURATIVA

CORSI ABILITATIVI ISCRIZIONE CCIAA • CONSULENZA LUCE E GAS



CONFIMPRESE *TARANTO*

**CONFEDERAZIONE SINDACALE DATORIALE DELLE
MICRO, PICCOLE E MEDIE IMPRESE**