



CLICCA & SFOGLIA GRATIS

tutte le news e il giornale in pdf

metro

INFO

INDIPENDENT NEWS FOUNDATION-INFO ETS

TEL 0645543269 - FAX 0645547220

Procedono senza sosta le ricerche dei dispersi della strage di Barga



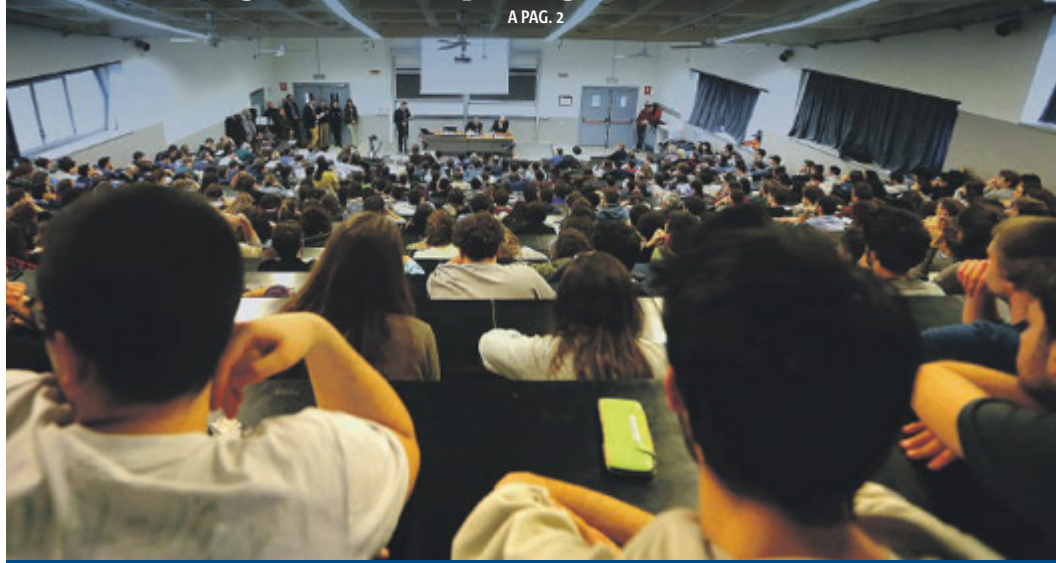
/LAPRESSE

BOLOGNA Cento Vigili del Fuoco impegnati nelle operazioni di soccorso. Il timore di tutti è che trovare vivo qualcuno dei dispersi sia sempre meno probabile, a causa dell'allagamento del nono e del decimo piano della centrale idroelettrica, che ha richiesto l'intervento di sommozzatori e droni acquatici illuminanti. Finora, tre le vittime accertate e cinque i feriti, tutti gravi, uno dei quali è in pericolo di vita. Proclamato oggi lo sciopero. **A PAG. 2**

Università d'eccellenza

Quattro atenei italiani si sono posizionati nella top ten tra le accademie migliori al mondo per singole materie di studio

A PAG. 2



/LAPRESSE

Via libera europea al patto migratorio

A PAG. 2

La prima elettrica targata Alfa Romeo



AUTO Presentata la nuova Alfa Milano erede delle storiche Mito e Giulietta. **A PAG. 7**

SPETTACOLI

Talentuosa Gloria! reinventa la musica

A PAG. 11



/METRO

CULTURA

Il Festival diffuso che arriva dritto proprio al cuore

A PAG. 5

T&M TRASPORTI & MOBILITÀ

ALLE PAGG. 9 E 10

CALCIO

Poker di squadre a caccia di Coppe

A PAG. 8



De Rossi. /LAPRESSE

DISPONIBILE SU Spotify Music amazon music Google Podcasts Apple Podcasts

ENCICLOPIA

Il Podcast settimanale di Maria Pia Timo

UN CENTRIFUGATO DI NOTIZIE, UMORISMO E BIZZARRIE SENZA METRO DI PARAGONE

metro podcast



Top Università: Italia settimana nel mondo

E' quanto emerge dalla classifica mondiale delle università Qs. Spicca La Sapienza di Roma

ROMA Nonostante tutto la formazione, in Italia resta d'eccellenza. Quattro Università italiane si sono infatti posizionate nella top ten dei migliori atenei del mondo per singole materie di studio, secondo la quattordicesima edizione della classifica mondiale delle Università QS World University Rankings by Subject 2024. Secondo questa classifica la formazione universitaria italiana è al settimo posto nel mondo e al secondo nell'Ue, dove l'Italia occupa il secondo posto, dietro solo alla Germania.

Davanti ad Oxford

La Sapienza di Roma ottiene il primo posto per gli Studi classici, davanti a due baluardi globali della formazione come Oxford

Accordo Cdp Real Asset-Finint per 800 nuovi posti letto

Oltre 800 nuovi posti letto dedicati agli studenti in tre città universitarie italiane: Padova, Modena e Pisa. È il risultato dell'accordo tra CDP Real Asset SGR (Gruppo Cassa Depositi e Prestiti) e Finint Investment (Gruppo Banca Finint) che ieri hanno annunciato l'ingresso del Fondo Nazionale dell'Abitare Sociale (FNAS) di CDP RA SGR nel Fondo Pitagora di Finint Investments, dedicato allo sviluppo di iniziative immobiliari nell'ambito del mercato degli alloggi per studenti. Tutti i progetti propongono un'offerta di alloggi dotati di servizi moderni a condizioni accessibili.



Antonella Polimeni, rettrice de La Sapienza./ AP

e Cambridge, e il decimo posizionamento per la facoltà di Archeologia. Un risultato decisamente ottimo. Il Politecnico di Milano si piazza al settimo posto sia in Architettura, sia in Arte e Design. Ottime

anche il nono posto in Ingegneria meccanica. La Normale di Pisa invece si colloca al quinto posto negli studi classici. La Bocconi si piazza al settimo posto in Marketing e nona in Economia gestionale.

La classifica, per capirci, fornisce un'analisi comparativa indipendente sulle prestazioni di oltre 1500 università in 96 Paesi e territori, in 55 discipline accademiche e cinque ampie aree di stu-

dio. L'Università di Harvard è l'istituzione più performante al mondo, con il primo posto in 19 discipline. Segue il MIT Massachusetts Institute of Technology, che primeggia in 12 discipline. In Europa la prima in numero di materie è l'Università di Oxford con 4 discipline (il doppio della storica rivale Cambridge e del Royal College of Music) mentre unica italiana è La Sapienza di Roma (per studi classici e storia antica, appunto). La classifica QS comprende ora 56 università italiane, per un totale di 577 piazzamenti in classifica - con un aumento netto di 47 rispetto all'edizione precedente - in 55 discipline accademiche, tra cui Musica, la new-entry di questa edizione.

Gli omicidi aumentano del 15%

ROMA Gli omicidi volontari registrati in Italia nel corso del quadriennio 2020-2023 segnano un deciso aumento del 15%: sono infatti passati da 287 a 329. Un aumento sicuramente considerevole. Per quanto riguarda le vittime femminili, lo scorso anno sono state complessivamente 119. Un numero che può essere considerata stabile rispetto ai dati registrati che erano stati 4 anni prima. I numeri sono stati diffusi ieri in occasione della festa della Polizia.

Per quanto riguarda la violenza di genere c'è da dire che i cosiddetti "reati spia", vale a dire quella tipologia di delitti che ne sono in qualche modo gli indicatori, (in quanto potenziali e verosimili espressioni di violenza fisica, sessuale, psicologica o economica diretta contro una donna in quanto tale) evidenziano, nel quadriennio preso in esame un leggero decremento per le violenze sessuali e i maltrattamenti contro familiari e conviventi mostrano. In calo sembrano essere anche gli atti persecutori.

Migranti A Bruxelles via libera al patto Ue

BRUXELLES Il Parlamento Europeo ha approvato ieri a maggioranza tutti i testi del patto Ue sull'asilo e la migrazione. «Dopo quasi un decennio di blocco, il Parlamento ha adottato il patto, una completa rivoluzione delle leggi Ue sulle migrazioni. E' fatta. L'Europa gestirà le migrazioni in modo ordinato, alle nostre condizioni», ha commentato via social il vicepresidente della Commissione Margaritis Schinas. I dieci testi che compongono il patto (procedura comune di protezione internazionale nell'Ue; risposta alle situazioni di crisi e forza maggiore; gestione dell'asilo e della migrazione; procedura di rimpatrio alla frontiera; accertamenti nei confronti dei cittadini di Paesi terzi alle frontiere esterne; sistema europeo di informazione sui casellari giudiziari per i cittadini di Paesi terzi; regolamento Eurodac; quadro Ue per il reinsediamento; norme sull'attribuzione della protezione internazionale; norme sull'accoglienza dei richiedenti protezione internazionale) sono passati tutti con margini abbastanza consistenti.



Kiev: 450mila russi feriti o uccisi

Sarebbero oltre 450.000 i soldati russi morti o feriti in Ucraina dall'inizio del conflitto, il 24 febbraio 2022: lo ha reso noto su Facebook lo Stato Maggiore dell'esercito di Kiev. Solo nelle ultime 24 ore sono stati uccisi o feriti 830 uomini. Lo riporta Ukrinform. Intanto ieri il Dipartimento di Stato Usa ha approvato un pacchetto urgente di vendite militari da 138 milioni per l'Ucraina, per consentire le riparazioni essenziali e l'approvvigionamento di pezzi di ricambio necessari per i sistemi missilistici Hawk.

Mutui, tassi ancora giù

ROMA Prosegue senza sosta la discesa dei tassi sui mutui. Lo scorso mese di febbraio infatti i tassi di interesse sui prestiti erogati alle famiglie per l'acquisto di abitazioni (comprensivi anche delle cosiddette spese accessorie) si sono collocati al 4,31 per cento dal 4,38 di gennaio. Lo rileva Bankitalia.

Usa, ucciso con 96 colpi

CHICAGO Dexter Reed, 26enne afroamericano, il 21 marzo scorso è stato freddato da un'unità tattica della Polizia di Chicago che gli ha sparato 96 colpi in 41 secondi. E' quanto emerge dal rapporto e dal video diffusi dal Civilian Office of Police Accountability, ufficio che valuta le accuse di violazioni della Polizia.

Si cercano i dispersi

BOLOGNA Proseguono senza sosta da ieri le ricerche delle quattro persone disperse nell'esplosione avvenuta martedì pomeriggio nella centrale idroelettrica di Suviana, a Bargi, frazione di Camugnano, nell'Appennino bolognese.

Tre vittime accertate

Finora sono tre le vittime accertate e cinque i feriti, tutti gravi, uno dei quali è in pericolo di vita. Si tratta di operai trasferiti che lavoravano per ditte esterne. Si indaga ora sulle possibili cause dello scoppio, che sarebbe avvenuto in un generatore collegato a una turbina. Unanime il cordoglio della politica e forte la rabbia dei sindacati, che hanno proclamato per oggi una giornata di sciopero generale in tutta l'Emilia Romagna e convocato una manifestazione a Bologna, in piazza XX settembre.

La speranza di trovare vivi i dispersi

Cento i Vigili del Fuoco impegnati nelle operazioni di soccorso. La paura di tutti è che trovare vivo qualcuno dei dispersi sia sempre meno probabile, a causa dell'allagamento del nono e del decimo piano della struttura, che ha richiesto l'intervento di sommozzatori e droni acustici illuminanti. Il ministro del Lavoro, Marina Calderone, si è immediatamente recata sul luogo dell'incidente. Sul posto anche la segretaria del Pd, Elly Schlein. A precederle di alcune ore il presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, che ha avuto un colloquio telefonico con il presidente della Repubblica Sergio Mattarella e che ha chiesto di fare immediata chiarezza sulle dinamiche della tragedia.

DALLA COLAZIONE ALLA CENA, PASSANDO PER IL PRANZO E L'APERITIVO

metro guide METRO FOOD GUIDE

LE SEGNALAZIONI DEI MIGLIORI LOCALI, PRODOTTI, MERCATI, NEGOZI, RICETTE ED EVENTI DI NERINA DI NUNZIO

BUONGIORNO

CAFFÈ HUNGARIA

● PARIOLI

Dopo aver segnato la storia, nel dopoguerra servendo per primi gli hamburger a Roma, essere stato di gran moda nel mangiare una cosa al volo ai Parioli negli anni Sessanta, aver attraversato un periodo di declino e chiusura, da qualche anno, dopo un accurato restyling di sale e dehor, il panino Completo del Caffè Hungaria è tomato in grande spolvero. Farcito di carne di manzo di grande qualità, omelette con prosciutto e formaggio, pomodori, lattuga ketchup e senape. Per la fama che lo precedeva era da tempo che volevo addentarlo e devo dire che mi è piaciuto proprio. Goloso ed equilibrato allo stesso tempo; appagante come può esserlo l'emozione di un sapore che sa di giovinezza e spensieratezza. E se volete esagerare non esitate ad ordinarlo il Completissimo che ha in più bacon e cipolla caramellata. Ma il Caffè Hungaria è anche antipasti sfiziosi, confortevoli piatti caldi, ottimi secondi di carni selezionate. E per cedere alla tentazione ecco un lucido, fornitissimo ed infinito bancone di dolci di ogni tipo, peso, colore e forma, compreso l'Incredibile cometto quadrato. Tutto firmato dal pastry chef da Alessandro Capotosti che coordina il laboratorio di pasticceria. Fare colazione qui è davvero un momento che ti mette in pace col mondo. E per prolungare l'amore universale col Creato e il piacere potete sempre farvi confezionare un bel cabaret di mignon. Ma il piacere qui lo potete soddisfare lasciandovi guidare dalla linea healthy che propone boule di poke ed insalate che strizzano l'occhio alla cucina orientale. Un buon cocktail, un calice di vino o un ottimo caffè faranno il resto.



● CAFFÈ HUNGARIA Piazza Ungheria 7 - Roma ● APERTO tutti i giorni dalle 7.00 alle 24.00
 ● METRO A BARBERINI - AUTOBUS 53 LIEGI/UNGHERIA ● INSTAGRAM [caffehungaria](#)

CENA SPECIALE

IMAGO - HOTEL HASSLER

● CENTRO STORICO

Imago è cucina d'autore firmata dal giovane e talentuoso Andrea Antonini - una Stella Michelin. Un ristorante di lusso con lo spirito internazionale segnalato fra i migliori fine dining italiani nella guida 50 Top Italy Luxury, che interpreta con elegante contemporaneità sia i grandi classici della tradizione gastronomica italiana, sia una proposta maggiormente incentrata sul trend vegetale. Andrea Antonini è tecnicamente molto preparato, creativo e coraggioso. Ha un passato in grandi ristoranti fuori dal nostro paese e si tiene continuamente aggiornato. Da quando è alla guida di questo luogo d'incanto, il momento più atteso dalla stampa è senz'altro il cambio menu, ogni volta idee nuove, interessanti e imprevedibili nell'interpretazione degli ingredienti. Il servizio è a cura di uno dei grandi maitre italiani Marco Amato. Marco e Andrea oltre a lavorare insieme sono anche legati dalla stessa passione per la vita e il pensiero centrate di fare tutto al meglio delle loro possibilità. Sulla magnifica terrazza al 7° si può godere poi di una vista mozzafiato. Riconoscerete la Chiesa di Santa Maria Maggiore, San Giovanni in Laterano, il Quirinale, Villa Colonna e la Chiesa di Sant'Andrea delle Fratte, il Campidoglio e il monumento a Vittorio Emanuele II, Palazzo Venezia, l'Aventino, il Pantheon, la Chiesa di Sant'Agnese a Piazza Navona, Castel Sant'Angelo, l'obelisco e la Chiesa di Trinità dei Monti, Villa Medici e i giardini di Villa Borghese. In sostanza quasi tutto quello che Roma offre.



● IMAGO 1 stella Michelin Hassler Hotel piazza Trinità dei Monti 6 ● METRO A SPAGNA
 ● APERTO a cena dal martedì al sabato - domenica e lunedì chiuso



NERINA DI NUNZIO

Docente universitaria, divulgatrice, esperta enogastronomica. Nata a Roma, è cittadina del mondo, parla più lingue, ama l'arte contemporanea e si occupa di comunicazione, turismo e crescita personale. Ha un figlio che vuole salvare il pianeta dall'inquinamento (Instagram: [@nerinadinunzio](#)).

PRANZO

TRATTORIA SANTÌ

● SAN GIOVANNI

Le radici, l'atmosfera di casa, i piatti serviti per farvi stare bene. Fermarsi a mangiare al tavolo all'accogliente e conviviale bancone è concedersi un momento per riscoprire tanti sapori che ti fanno amare la cucina della nonna. E qui la nonna c'è davvero: si chiama Santina e spesso è in cucina che tira la pasta di casa o informa il ciambellone che è lo stesso che serviva ai nipoti quando erano piccoli. Alessio Congias e Simone Simeoni, cugini, poco più che trentenni, alla fine dell'anno scorso hanno inaugurato Santì, sostenuti dalla voglia di condividere quei sapori. Entrando mi è venuta incontro la sensazione che avrei mangiato del cibo vero senza nostalgie, genuino, non copiato, da non perdere per davvero. Pane - fatto in casa - burro e alici sposati in un bell'equilibrio goloso; le fettuccine al ragù, la torta Santina mi hanno conquistata. L'ambiente caldo e curato, le sedute comode, i piatti di porcellana decorata, accompagnati a bicchieri e calici adatti al servizio del vino contemporaneo mi rivelavano piano piano l'anima di questa trattoria contadina. Il bancone di legno, dove puoi sederti per un buon bicchiere di vino schietto e spizzicchiare tra i sapori inediti dell'insalata di coppa di testa con finocchi, olive trane e arancia vi lascerà la voglia di tornarci ancora e parlarne in giro.



● SANTÌ TRADIZIONE CONTADINA via Latina 80 - Roma ● METRO A PONTE LUNGO
 ● APERTO Lunedì a cena (martedì chiuso) - mercoledì e domenica a pranzo e a cena

CENA

IL VERO ALFREDO

● CENTRO STORICO

La mantecatura delle fettuccine doppio burro e parmigiano al tavolo, sotto i miei occhi, con il morbido profumo che sale e preannuncia golosità senza pentimento mi fa assaporare un pezzo di storia gastronomica romana. Da più di 115 anni i grandi nomi del jet set capitolino, italiano ed internazionale hanno mangiato in queste sale: Pelé, la mitica Lolobrigida, Pupi Avati giusto per pescarne tre a caso nel grande mazzo delle celebrities. Oggi è indirizzato amato da artisti, intellettuali, attori attratti dal cibo confortevole, buono, preparato con amore da generazioni, con mano sicura che continua a portare il mondo fin qui. Al centro della proposta le mitiche fettuccine attirano come una calamita irresistibile, ma certo, fanno una gran bella figura tutte le portate a base di pasta fresca condita seguendo le classiche ricette romanesche ma anche guardando a Napoli come per gli spaghetti vongole e tarallo. Un altro re del menu è il carciofo preparato in tanti ottimi modi: in insalatina, come sfiziosa chip fritte, saltati, in un più moderno tortino su fonduta di formaggio alla curcuma e naturalmente "alla giudia". Dolci classici, con tanti evergreen suadenti; la carta dei vini propone etichette classiche ed internazionali; l'accoglienza è sinceramente confortevole; il servizio di gran mestiere.



● TRATTORIA IL VERO ALFREDO Piazza Augusto Imperatore 30 - Roma
 ● APERTO sempre tranne il lunedì ● METRO A SPAGNA ● INSTAGRAM [ilveroalfredo](#)

DISPONIBILE SU Spotify Music amazon music Google Podcasts Apple Podcasts

CIBO STORIES

Il Podcast quotidiano di Nerina Di Nunzio

LE RECENSIONI GOLOSE SU ROMA

metro podcast



CITTÀ

Roma

Free wi-fi per il Giubileo

Apre la prima delle 100 piazze del progetto 5G. Prossima: Circo Massimo

CITTÀ Piazza del Campidoglio prima piazza wi-fi del progetto Roma 5G. "Inauguriamo la prima delle 100 piazze, più 83 stazioni della metro, che avranno una nuova copertura wi-fi libera, gratuita e potente". Parola del sindaco Gualtieri all'inaugurazione in Campidoglio della prima piazza wi-fi. "Una potenza doppia - sottolinea - del wi-fi con fibra ottica a banda ultra larga che si trova nelle case: 80 mega in download e 40 in upload. Un servizio importante a disposizione dei romani, dei turisti del Giubileo".

Hotspot a Tiburtina

"La prossima settimana sarà attivato l'hotspot a



Il sindaco di Roma Roberto Gualtieri. /LAPRESSE

piazzale della stazione Tiburtina, e si andrà avanti così fino al Giubileo con la copertura entro dicembre di 65 su 100 piazze totali a copertura di tutta l'area giubilare - spiega Gualtieri - A piazza San Giovanni e a

piazza San Pietro ci saranno in ciascuna circa 30 hotspot. Altra copertura importante è quella di Tor Vergata dove si terranno eventi giubilari ma anche del parco di Centocelle". E non poteva certo mancare

il Circo Massimo, ormai sede di importanti live. "A Circo Massimo avremo la stessa copertura entro l'estate - assicura - e questo consentirà di evitare le antenne in occasione di grandi eventi e concerti".

Occhio alle Università. "Stiamo lavorando per consorziarci con altre reti wi-fi. Abbiamo chiuso (Roma capitale e Boldyn ndr) un accordo con le reti delle università italiane ed europee che hanno il wifi interno: studenti e prof universitari europei si potranno collegare automaticamente col nostro wifi. Lavoreremo per estenderlo ad altre reti, come nella pubblica amministrazione" promette Gualtieri.

FLASH

Lite tra pedone e conducente Atac

CITTÀ In via Livorno una lite tra un pedone e un conducente Atac è sfociata in una colluttazione a seguito della quale l'autobus della linea 61 è rimasto danneggiato. I due protagonisti dell'episodio, identificati dai Carabinieri, sono rimasti leggermente feriti ma hanno rifiutato l'intervento del 118. Il pedone, portato in caserma, verrà denunciato per danneggiamento e interruzione di pubblico servizio.

Via Acqua Bulicante chiusa per fuga di gas

CITTÀ Il V gruppo Prenestino della Polizia di Roma Capitale impegnate ieri a gestire la messa in sicurezza e la viabilità in via dell'Acqua Bulicante (Torpignattara) per una fuga di gas. Lo stabile al civico 223 C è stato sgomberato e i residenti, 5 adulti e 1 bambina, sono stati fatti evacuare. Chiuse per precauzione 3 attività commerciali nella via e interdetta al traffico via Ramusio. Sul posto anche i vigili del fuoco e personale Italgas.

Omicidio Cerciello, sviluppi

CITTÀ La Procura generale di Roma chiede una condanna a 23 anni e 9 mesi per L.Elder Finnegan e a 23 anni per G.Natale Hjorth, i 2 americani accusati dell'omicidio del vicebrigadiere, Mario Cerciello Rega, ucciso a coltellate nel luglio del 2019. "Hanno agito insieme" secondo il Pg. Il sostituto procuratore nella requisitoria ha evidenziato i rilievi posti dalla Cassazione che aveva disposto un nuovo

processo di 2° grado, annullando per Elder la condanna a 24 anni con rinvio sulle circostanze aggravanti e sulla sussistenza del reato di resistenza a pubblico ufficiale mentre per Hjorth, condannato a 22 anni, l'annullamento con rinvio riguarda il concorso in omicidio.



Un'immagine di Mario Cerciello Rega.

In 400 ballavano in un locale abusivo

CITTÀ Un evento con oltre 400 persone, su via Flaminia, in una struttura senza autorizzazioni né uscite di sicurezza, è stato interrotto dagli agenti del Gruppo Cassia. In un controllo per auto in sosta, scoperta una festa in cui ballavano centinaia di ragazzi in un locale non in regola. La responsabile, una donna di 53 anni, è stata denunciata.



KingHolidays.it

Il tuo Marocco

Solo con King Holidays

La nostra missione è farti vivere l'essenza autentica del Marocco, guidandoti tra i suoi tesori nascosti.

Scopri il Marocco di King Holidays, perché viaggiare con noi significa abbracciare veramente l'anima di questo meraviglioso Paese. Prenota in tutte le agenzie di viaggi



MAROCCO



FOCUS

CULTURA



15° FESTIVAL DEL CINEMA PATOLOGICO

«Il cinema come il teatro sono armi per combattere i tabù di disabilità e disagio»

Patrizia Pertuso

FESTIVAL Ha cominciato scardinando i dettami accademici teatrali. Poi è passato al cinema. Adesso fa a pezzi la fruizione cinematografica tradizionale per creare un Festival diffuso che, come luoghi deputati, sceglie un centro copisteria, un centro analisi o le librerie. Dario D'Ambrosi e il suo Teatro Patologico presentano il Festival Internazionale del Cinema Patologico che, fino al 13 aprile, si svolge a Roma e online.

Prima di tutto, cos'è il Festival del Cinema Patologico? «Il Festival del cinema patologico, che è arrivato alla 15esima edizione, è partito quasi per gioco puntando verso un'apertura maggiore nei confronti dei ragazzi disabili. Far conoscere una forma d'arte come il cinema per me era importante anche perché venivo da lì, da *La Passione di Cristo*, da *Romanzo Criminale*. Così abbiamo creato questo Festival chiedendo a chi avesse film, documentari o corti sulla disabilità di mandarceli. Negli anni il Festival è diventato una realtà mondiale: quest'anno sono arrivati 1.783 film inediti da tutto il mondo che non trattano solo la disabilità, ma anche il disagio con temi che vanno dal bullismo ai

femminicidi. Insomma, questo Festival è diventato un punto di riferimento per coloro che vogliono fare cinema e anche per il mondo sanitario». **Quanti sono i film selezionati per il concorso partendo da quei 1.783 proposti?** «In tutto sono 20, 16 corti e 4 lungometraggi».

Quest'anno, per la prima volta, si tratta di un Festival "diffuso"...

«I film vengono proiettati in luoghi insoliti, non in sale cinematografiche o teatri, ma in posti come un centro copisteria, un centro analisi o in libreria. È una formula nuova e interessante. Molta gente ci scrive dicendoci di trovarsi in una certa zona, ci chiede qual è il punto più vicino per poter vedere un film e noi gli indichiamo il luogo dove possono assistere gratuitamente alla proiezione. Si tratta di un nuovo modo di distribuzione. Continuiamo a dire che la gente non va più al cinema, che ormai con la televisione e con Internet le sale sono vuote: così ho pensato di portare il cinema nei luoghi dove la gente va tutti i giorni e dove vive quotidianamente questi disagi».

Un Festival diffuso per arrivare dritto al cuore della gente?

«Esattamente. Quando si va al cinema ci si prepara

prima: si sa che film si va a vedere, si conosce un po' la trama, si sa un po' tutto: quello che manca è lo svolgimento della pellicola. Ma quando ci si trova in un bar e, mentre si sta bevendo un cappuccino parte la proiezione, quelle immagini entrano direttamente nell'anima dello spettatore. Si mette in atto una sorta di effetto di spiazzamento che porta con sé un abbassamento delle difese di chi guarda mentre le sensazioni vengono lasciate fluire liberamente». **Sembra anche un po' un ritorno al primo periodo della televisione quando non si possedeva l'apparecchio in casa e si andava tutti al bar a vedere la prima serata in tv...**

«Quando ero piccolo - vengo da una famiglia molto modesta - non avevamo la tv in casa. E se camminando sui marciapiedi di San Giuliano Milanese sentivamo il rumore della tv accesa cercavamo di vederla, ma molto spesso ci cacciavano come se fosse uno "spettacolo" privato. Il nostro Festival non ha nulla di privato».

Dal passato al futuro. C'è anche una parte del Festival che si svolge completamente online...

«Sì, abbiamo messo online i film in concorso per far sì che possano essere

visti e votati da tutti non solo dagli italiani perché le opere provengono da tutte le parti del mondo. Stiamo registrando numerosissimi accessi dall'estero».

Fino a quando sarà possibile vedere i film in concorso vederli?

«Le votazioni online resteranno aperte fino a venerdì e dalla stessa pagina (<https://teatropatologico.com/15festival-cinema-patologico>) si potranno vedere i film in concorso».

Mi ha parlato, oltre che di disabilità, anche di disagio facendo riferimento al bullismo. Secondo lei è un "disagio" che con il teatro e il cinema si può almeno ridurre?

«Ne sono assolutamente convinto. Sostengo da sempre che il teatro, soprattutto gli esercizi che facciamo noi con i nostri ragazzi, possono risolvere il problema del bullismo. Oggi i giovani non si guardano più negli occhi, non sono più capaci di farlo. Invece, guardarsi negli occhi ed esprimere la propria opinione per un giovane sono le basi per una formazione sia a livello emotivo che di crescita individuale. Ormai i bambini non guardano negli occhi neppure i genitori. L'unico rapporto che hanno è con il cellulare: a me

sconvolge andare al ristorante e vedere questi bambini al tavolo con la famiglia e gli occhi fissi sul telefonino: neanche guardano cosa c'è nel piatto, mangiano come degli automi. Ritornare al teatro, alle sue basi antropologiche, attraverso quegli esercizi in cui due persone si guardano negli occhi e l'una descrive l'altra, diventa un modo per guardarci dentro e anche per guardare il mondo esterno».

Disabilità e bullismo: secondo la sua esperienza sono spesso accomunati?

«Assolutamente sì, ne ho prova con i miei ragazzi. Nelle improvvisazioni che facciamo diverse volte viene fuori l'aver subito atti di bullismo quando erano più piccoli soprattutto per la loro diversità, per la loro disabilità».

Che cos'è per lei la diversità?

«Considero i miei ragazzi come il sale della vita, senza di loro non potremmo avere neanche la normalità. La diversità è l'altra faccia della medaglia di quello che noi consideriamo normale, è un modo che dà la possibilità ai cosiddetti "normali" di aprire delle strade che senza il disabile non aprirebbe mai. Capire dove inizi la normalità e dove finisca la diversità

è un'operazione estremamente difficile».

Il 13 aprile al Teatro Patologico, dalle 20, si terrà la cerimonia di premiazione del Festival: parteciperà Leonardo Pieraccioni. Come è nato questo sodalizio?

«Lui ha girato al Teatro Patologico "Io e Marilyn". È stato quasi una settimana da noi ed è diventato di casa: anche i ragazzi si sono affezionati a lui, e lui a loro. L'ho inseguito per qualche anno perché aveva molti impegni e stavolta ci ha dato la sua disponibilità. È un personaggio talmente divertente e spiritoso che sono sicuro offrirà una serata straordinaria».

Tradimento o separazione consensuale da Domenico Iannacone che negli ultimi l'ha accompagnata ovunque?

«Nessuna delle due! Lui sta lavorando come un matto, visto che stiamo parlando di matti...».

In un domani ipotetico che sarà il Teatro Patologico?

«Bella domanda. Mi auguro che si realizzi il mio sogno: far entrare il Teatro Patologico nelle facoltà universitarie italiane con il corso di Teatro Integrato delle Emozioni, quello che porto avanti con i miei ragazzi, disabili o non, poco importa».

SEGUE SU

WWW.METRONews.IT

PUNTI DI VISTA

NATI OGGI

Aleandro Baldi
Marcello Lippi

CRONO

1814

Resa di Napoleone che ripara all'isola d'Elba

1912

Il transatlantico RMS Titanic parte dalla città irlandese di Cobh

1945

Forze Usa liberano il campo di concentramento di Buchenwald

1961

Il cantante Bob Dylan fa il suo debutto a New York

SALUTE

Dal pesce foraggio ecco la dieta "salva-vita"

Sostituire la carne rossa con aringhe e sardine potrebbe salvare fino a 750.000 vite all'anno

Lo rivela un nuovo studio pubblicato sulla rivista open access BMJ Global Health. Secondo i ricercatori, l'adozione di una dieta a base di pesce foraggio, come cicerelli, spratti e aringhe, sarebbe particolarmente utile nei Paesi a basso e medio reddito, dove questi pesci sono economici e abbondanti e dove il tributo delle malattie cardiache, in particolare, è elevato. I pesci foraggio marini, predati da pesci più grandi, sono ricchi di acidi grassi polinsaturi a catena lunga omega-3, o DHA ed EPA, la

cui assunzione può prevenire le malattie coronariche, oltre ad essere ricchi di calcio e vitamina B12. «Inoltre, hanno l'impronta di carbonio più bassa di qualsiasi altra fonte di cibo animale», hanno sottolineato i ricercatori. L'analisi dimostra che, se adottato su larga scala per il consumo umano diretto, il pesce foraggio potrebbe fornire notevoli benefici per la salute pubblica, in particolare in termini di riduzione dell'insorgenza di malattie coronariche, hanno dichiarato i ricercatori. A livello globale, questo approccio potrebbe prevenire da mezzo milione a 750.000 morti per malattie legate all'alimentazione nel 2050, in particolare per malattie coronariche.

GREEN

Meno smog? Aumenta il riscaldamento

ROMA Le recenti riduzioni delle emissioni di particelle minuscole, la principale causa di inquinamento atmosferico a livello globale, hanno portato a un aumento del calore nel sistema climatico terrestre. Lo rivela un nuovo studio internazionale guidato dal Cicero e pubblicato su Nature Communications Earth & Environment. Le misurazioni satellitari mostrano uno squilibrio nell'atmosfera terrestre tra il calore proveniente dal Sole e la quantità di energia terrestre che sfugge nello

spazio, con il calore del Sole che penetra in misura maggiore. Questo sbilanciamento energetico porta all'accumulo di calore e al riscaldamento della superficie terrestre. È noto che le emissioni antropiche di CO2 e di altri gas serra sono state la causa principale del riscaldamento globale degli ultimi decenni e che le emissioni di particelle hanno mascherato parte di questo riscaldamento. La maggior parte delle particelle, in particolare i solfati, riflettono la luce solare e quindi hanno

Lo rivela uno studio pubblicato su Nature Communications

un'azione refrigerante per il pianeta. Negli ultimi due decenni, tuttavia, questo effetto di raffreddamento si è invertito e ora contribuisce al riscaldamento, grazie alle ampie misure per migliorare la qualità dell'aria in molte regioni del mondo.

Nello studio, i ricercatori hanno effettuato simulazioni utilizzando modelli climatici globali di ultima generazione e hanno confrontato i loro risultati con le misurazioni satellitari dell'andamento dello squilibrio energetico della Terra nel periodo 2001-2019. Gli autori hanno riscontrato che la recente riduzione delle emissioni di particelle di origine antropica doveva essere tenuta in considerazione affinché i modelli corrispondessero ragionevolmente alle misurazioni satellitari.

«L'inquinamento atmosferico è un grave problema di salute che causa milioni di morti a livello globale; per questo è importante ripulire l'aria». Tuttavia, il miglioramento della qualità dell'aria ha un costo. Quando si eliminano le emissioni di particelle riflettenti, le particelle e il loro effetto di raffreddamento scompaiono nell'arco di giorni. Nel caso della CO2 e di altri gas serra a lunga vita, invece, i gas riscaldanti rimangono nell'atmosfera per secoli dopo la loro emissione.

metro

Metro - Metronews.it
Registrazione RS Tribunale di Roma 254/2000.
ROC: numero 18799
Editore: N.M.E. - New Media Enterprise Srl.

Direttore Responsabile:
Salvatore Puzzo

Redazioni:
Roma: viale Tito Livio 58/60, 00136, tel. 06 4554 3269
Milano: Corso Venezia, 45-20121 Milano

PUBBLICITA' Generale:
Media4U s.r.l.
mail: media4usr@gmail.com
Tel. 0645543269

PUBBLICITA' Nazionale:
Media4U srl
media4usr@gmail.com

PUBBLICITA' Nazionale:
SBAdv

Mail: info@sbadv.it

Tel. 0249797718

PUBBLICITA' Locale:

Milano:

MediaAdv

Mail: info@mediaadv.it

Tel. 0243986531

Roma:

BeVisibile Adv s.r.l.

mail: info@bevisibleadv.it

Tel. 0688978151

Pubblicità Legale e Finanziaria:

Lexmedia s.r.l.

Mail: adv@lexmedia.it

Tel. 0645555505 - 06935749.50

Pubblicità Nazionale Web:

Azerion s.r.l.

mail: metro@azerion.com

tel. 3396490229

Responsabile del trattamento dati (D.Lgs. 196/2003):

Salvatore Puzzo

Stampa: LITOSUD SRL

via Carlo Pesenti 130,

00156 Roma - Via Aldo Moro 2,

20160 Pessano Con Bornago (MI)

Certificato ADS n° 03
del 08/03/2023 (ASG)

Diffusione giorn. media
Italia copie 170.909



LA FRASE



Meglio la Bologna in Champions o la caduta del governo? Ma che domanda, il Bologna è una fede

Pierferdinando Casini

Senatore Pd

IL NUMERO



446.000

I contratti di assunzione (di durata superiore ad un mese o a tempo indeterminato) programmati dalle imprese ad aprile.

METROGOSSIP



VALERIA BOBBI

Vittoria Puccini sposa il suo Fabrizio

Fiori d'arancio per l'attrice 42enne Vittoria Puccini, che presto sposerà il fidanzato Fabrizio Lucci, direttore della fotografia. La coppia sta insieme ormai da qualche tempo e mancherebbe solo la data ufficiale. La coppia si è conosciuta quando ormai entrambi erano adulti e sta insieme da una decina d'anni. Ma Vittoria Puccini ci tiene a precisare che il loro è un amore giovane: «Ci siamo conosciuti da adulti. Stiamo insieme da una decina d'anni, non sono brava a misurare il tempo. In realtà il nostro è un amore giovane: entrambi viaggiamo tanto per lavoro e quando ci rivediamo le emozioni sono



quelle di due ragazzini. C'è sempre qualcosa da scoprire l'uno dell'altro, non cediamo alla routine». La Puccini, che ha una figlia, Elena, avuta dal suo ex, il collega Alessandro Preziosi, con cui oggi è in buoni rapporti, ha raccontato a "Vanity Fair" che con Lucci ha desiderato un figlio ma «il tempo è passato, e se tornassi indietro lancerei il cuore oltre l'ostacolo e asseconderei il desiderio che

abbiamo avuto». L'attrice ha anche confidato di aver tradito: «Una volta sola, e sono stata malissimo. E non la rifarei». Ma oggi, spiega, «non riesco a immaginarmi senza Fabrizio, allontanarci mi spaventa da morire».

Per la pubblicità generale

metro

4u
media

Media4U Srl
media4usr@gmail.com
tel. 0645543269

MOTORI

La dinamica di guida tipica di tutte le Alfa Romeo

AUTO. Per essere una vera Alfa anche la Milano deve essere bella da guidare.

I tecnici del Biscione hanno apportato alcune modifiche in modo da rendere la nuova vettura la più bella da guidare rispetto anche alla concorrenza. Lo sterzo è il più diretto rispetto al resto dei numerosi SUV sul mercato. Mentre a disposizione della Milano ci saranno le classiche modalità di guida del selettore Dna che sono la Dynamic, la Natural e l'Advanced efficiency cui si aggiungerà la Q4 per la versione integrale. C.C.A.



/METRO



/METRO

Alfa Romeo Milano, l'auto che non c'era compatta, elettrica e sportiva di razza

Corrado Canali

AUTO. Eccola la nuova Milano, una delle auto più attese di quest'anno. Ma anche la prima elettrica di Alfa Romeo oltre che l'erede di due modelli storici del brand del Biscione, la Mito e la Giulietta. Con la Milano, poi, i SUV di Alfa Romeo diventano tre: dopo Stelvio e Tonale ecco la Milano.

Le dimensioni sono compatte visto che è lunga 4,17 metri, ma il Dna è garantito dal classico trilobo frontale

proposto in due varianti a seconda delle versioni: il classico Biscione e la scritta Alfa Romeo, col marchio che si trasferisce sul cofano subito sopra la mascherina. Dietro invece si trova l'immane striscia luminosa che attraversa tutto il portellone con un accenno di spoiler che richiama quello vero sistemato sopra il lunotto.

All'interno la Milano riprende quanto visto a bordo dal resto della gamma del Biscione a cui si aggiunge la strumentazione digitale con un display da

10,25 pollici che è orientato verso il conducente. Integrato è poi l'assistente vocale attivabile con il comando Hey Alfa e ChatGPT cioè l'intelligenza artificiale per gestire molti comandi come una sorta di copilota con quale interfacciarsi chiedendo informazioni ad esempio sul luogo che si sta raggiungendo.

I sedili sono sportivi con generosi fianchetti e la presenza dell'Alcantara nella variante più potente. E veniamo ai motori: due le elettriche da 156 cv

cavalli per 410 km di autonomia e la più potente da 240 cv che si segnala per delle soluzioni da sportiva di razza.

Il differenziale meccanico autobloccante, sospensioni sportive, l'impianto frenante potenziato e i cerchi da 20 pollici. In alternativa c'è l'ibrida col 3 cilindri di 1.200 cc a benzina da 136 cv anche 4x4. Si parte con la Milano di lancio, la Speciale a prezzi da 29.900 euro per l'ibrida e da 39.500 euro l'elettrica.

Tre pacchetti di dotazioni aggiuntive per personalizzare l'offerta della vettura

AUTO. L'Alfa Romeo Milano si potrà scegliere con tre pacchetti di accessori pensati per completare le dotazioni già disponibili. Si tratta del pack Techno che prevede la guida assistita di livello 2, i fari Matrix Led, il navigatore commesso con assistente virtuale e il portellone elettrico.

Il pacchetto Sport con i sedili Sabelt, i rivestimenti in Alcantara e dettagli dinamici. Infine c'è il pack Premium con quale si dispone di rivestimenti in vi-

nile e tessuto, il sedile di guida con le regolazioni elettriche e quella per il massaggio oltre all'illuminazione interna personalizzabile e sia la pedaliera che il battitacco in alluminio.

Per le due versioni di lancio sono di serie fra l'altro l'accesso a bordo senza chiave e i cerchi da 18 pollici. Nel corso dell'anno, poi, si aggiungeranno altre versioni per completare una gamma ampia e personalizzata per un'offerta che è da vettura premium. C.C.A.

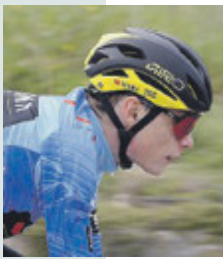


/METRO

Vingegaard, è mistero

CICLISMO Notte fonda sulle condizioni di Jonas Vingegaard, vincitore degli ultimi due Tour de France e coinvolto in una terribile caduta al Giro dei Paesi Baschi, che gli ha procurato la rottura della clavicola e di alcune

costole, oltre a uno pneumotorace. Il padre ha detto ai media danesi di non essere riuscito a parlargli. L'incidente appare di gravità simile a quelli di Chris Froome e Egan Bernal, che non hanno mai del tutto recuperato.



La Viola tenta il colpo

CALCIO Fiorentina di scena oggi alle 18.30 in Repubblica Ceca, dove affronterà nell'andata dei quarti di finale di Conference League il Viktoria Plzeň (Galla Doosan Arena. «Abbiamo degli avversari tosti: sono imbattuti nel-

la competizione, hanno una difesa ermetica e sono squadra. Sappiamo che di fronte ci sarà una squadra difficile da affrontare. Ci sarà da sudare». Lo ha detto il tecnico della Fiorentina, Vincenzo Italiano.



SPORT

EUROPA LEAGUE

Milan-Roma L'Europa oggi parla italiano

CALCIO Questa sera l'andata dei quarti di finale di Europa League: da una parte il derby italiano tra Milan e Roma e dall'altra Liverpool-Atalanta.

Sotto i riflettori soprattutto Milan-Roma. I rossoneri, scesi dal treno della Champions, puntano ora all'Europa League. Pioli recupererà Thiaw, favorito nel ballottaggio con Kjær. Torna Loftus-Cheek (era squalificato): sarà lui il trequartista alle spalle di

Giroud. «È il momento di dimostrare che siamo forti», ha detto mister Pioli.

La Roma, dimenticato il derby, vuole ripetersi in Europa (dove l'anno scorso è stata finalista). Non ci sarà però lo squalificato Ndicka né l'infortunato Azmoun. Ballottaggio Spinazzola-Angelino. De Rossi ha lanciato un messaggio che è tutto un programma: «Non siamo qui a fare le comparse. Qui non esiste un pareggio». E



Mister Stefano Pioli vuole l'Europa. /LAPRESSE

non esiste nemmeno ad Anfield, la tana del Liverpool, dove l'Atalanta cercherà di scrivere la storia. Certo il tecnico degli inglesi ha già avvertito i bergamaschi: «Giocare contro l'Atalanta è come andare dal dentista? Anche farlo contro di noi può es-

serlo». In ogni caso sono gare importanti anche in chiave ranking: l'Italia finora è in testa con un buon margine di sicurezza, a 17.714 punti. Ma occhio alla Germania, che è seconda a quota 16.500 a pari merito con l'Inghilterra.

MONTECARLO

Sinner vola con la favola di Sonogo

TENNIS Dopo l'agevole esordio con Sebastian Korda (liquidato ieri con un netto 6-1, 6-2), Sinner tornerà in campo oggi contro il tedesco Struff.

Sonogo sorride

Bellissima la storia di Sonogo, che ieri ha superato il canadese Felix Auger-Aliassime, numero 35 del ranking Atp, con il punteggio di 6-4, 7-5. L'italiano è entrato come lucky loser, al posto di Carlos Alcaraz, numero 3 del mondo e probabilmente il favorito del torneo, che si è ritirato da Montecarlo per un problema alla spalla.

festival del fundraising

3. 4. 5 GIUGNO 2024 • RICCIONE



3
GIORNI

80
WORKSHOP

100
SPEAKER

3500
PRESENZE

Scopri di più!



MEDIA PARTNER
metro

Il più grande evento italiano per il nonprofit e la sostenibilità: www.festivaldelfundraising.it

Venerdì 12 aprile, torna l'appuntamento con "Il Gran Galà della Solidarietà", giunta alla 21esima edizione e organizzato dalla onlus "Un cuore per tutti...tutti per un cuore". L'appuntamento è alle 19,30 in via Aurelia 481.



Questa sera dalle 20 a mezzanotte possibili stop su bus, filobus, tram e metropolitane per lo sciopero indetto dai sindacati Cgil e Uil

Questa sera possibili disagi per il trasporto pubblico a Roma per lo sciopero di 4 ore proclamato a livello nazionale dai sindacati Cgil e Uil. In città l'agitazione interesserà, dalle 20 alle 24, le reti Atac (comprese le linee in regime di subaffidamento ad altri operatori), RomaTpl e AT1 Autoservizi Troiani/Sap, quindi bus, filobus, tram, metropolitane e la Termini-Centocelle. Atac inoltre ha fatto sapere che, durante lo sciopero, nelle stazioni della rete metroferroviaria che resteranno eventualmente aperte, non sarà garantito il servizio di scale mobili, ascensori e montascale. Sempre nel corso dell'agitazione, i parcheggi di scambio restano aperti. Il servizio delle biglietterie on-line non subirà alcuna interruzione. Aggiornamenti su romamobilita.it. La protesta odierna interesserà anche le reti di Cotral e Ferrovie seppur in fasce orarie differenti. In particolare, nel gruppo Ferrovie dello Stato lo sciopero

sarà dalle 9 alle 13 (regolari Freccie e Intercity, aggiornamenti su trenitalia.com). Sulla rete Cotral, le quattro ore di protesta saranno invece dalle 13 alle 17 con possibili stop sui bus regionali e sulle ferrovie Metromare e Roma-Nord. Tutte le informazioni sulla modalità di sciopero relative alla rete regionale saranno disponibili sul sito cotralspa.it e sull'account di X @BusCotral. Per quanto riguarda infine le attività di Roma Servizi per la Mobilità, dalle 12 di oggi i servizi dello sportello al pubblico di via Silvio D'Amico non saranno assicurati. Dalle 14 sarà possibile la chiusura del contact center 0657003 e dalle 16 della centrale della mobilità. Inoltre, presso il box informazioni che si trova alla stazione Termini i servizi al pubblico potrebbero non essere garantiti nelle fasce orarie dalle 10 alle 13,30 e dalle 16 alle 20. Per il check point bus turistici di Aurelia servizi non garantiti dalle 10 alle 14.

AI PARIOLI

Potature a viale Rossini, chiusure al traffico dalle 9 alle 16

Oggi ai Parioli, dalle 9 alle 16, sono in programma delle potature a viale Rossini, nel tratto di strada che va da piazza Ungheria a via Guido d'Arezzo. La chiusura della strada comporterà una modifica anche per il trasporto pubblico. In particolare saranno deviate le linee

19bus, 52d, 168, 223 e 360. Una ulteriore fase di potature è poi in programma per lunedì prossimo, sempre dalle 9 alle 16. In questo caso l'intervento sarà da via Guido d'Arezzo a via Giovanni Paisiello. Le deviazioni bus in dettaglio sono su romamobilita.it

NEL III MUNICIPIO

Rifacimento del manto stradale a viale Baseggio, deviate cinque linee

Nel III Municipio, oggi e domani, sono in programma lavori di rifacimento del manto stradale in viale Cesco Baseggio, zona Vigne Nuove. La strada sarà chiusa ai mezzi pesanti in entrambe le direzioni. Dalle 7,30 saranno deviate su percorsi alternativi i bus delle linee 80,

334, 338, 341 e 350. Cambio di capolinea, inoltre, per la linea 334: i bus effettueranno provvisoriamente l'ultima fermata in via Amalia Bettini. Maggiori dettagli e aggiornamenti su romamobilita.it e sul canale di X @romamobilita.

FERROVIE URBANE

Sulla Metromare dal 6 maggio l'ultima corsa dei treni sarà alle ore 21

Astral ha fatto sapere che, "per non creare disagi al servizio di linea, i lavori di ammodernamento della ferrovia Metromare proseguiranno nei prossimi giorni senza alcuna riduzione dei collegamenti tra Roma e Ostia. Solo da lunedì 6 maggio, quando verranno avviati gli inter-

venti di rifacimento della linea aerea, si renderà necessaria la chiusura anticipata. L'ultima corsa della ferrovia, dal lunedì al venerdì, partirà da entrambi i capolinea alle 21, mentre il sabato e la domenica l'ultima partenza sarà svolta regolarmente alle 23,30".

IL 21 APRILE

Nel giorno del Natale di Roma, la 25esima edizione dell'Appia Run

Presentata in Campidoglio l'edizione numero 25 dell'Appia Run, in programma domenica 21 aprile. Seimila gli iscritti, il percorso della gara competitiva sarà di 13 chilometri.

"Per questa edizione correremo nella storia, con un'attenzione sempre più mirata nei confronti dell'ambiente che si sublima nel passaggio tra le meraviglie dell'Appia Antica e del Parco della Caffarella", le parole di Roberto De Benedittis, organizzatore della manifestazione. Previsto anche un evento dedicato ai più piccoli, con "Il Fulmine dell'Appia", che "riesce a coinvolgere all'interno dello Stadio Nando Martellini, alle Terme di Caracalla, oltre mille tra bambini e ragazzi per avviarli allo sport e in particolare ad una disciplina bellissima come la corsa. Il percorso della Roma Appia Run si sviluppa su uno dei tracciati più belli al mondo infatti non è un caso che molti turisti scelgano questa manifestazione per correre durante il loro soggiorno a Roma", ha sottolineato l'assessore capitolino allo Sport, Alessandro Onorato. La presidente dell'Assemblea Capitolina, Svetlana Celli, ha invece ricordato come l'Appia Run faccia parte "del patrimonio sportivo della nostra città. L'Assemblea capitolina è vicina a questa importante

manifestazione, ribadendo il supporto e impegno per lo sport, da quello di base agli eventi come questo. La gara, con un percorso tra i più suggestivi in Italia, tra le bellezze della Capitale, ricadrà quest'anno proprio nel Natale di Roma, un buon auspicio per augurare a tutti i partecipanti una grande esperienza". Per maggiori informazioni, il sito internet della manifestazione è appiarun.it





Eventi climatici estremi, il nostro Paese è tra quelli più a rischio Secondo l'Enea tra il 2003 e il 2020 le vittime sono state 378

Ormai i cambiamenti climatici hanno definitivamente oltrepassato il limite una volta caratterizzato dalle semplici sensazioni di chi per primo notava una non corrispondenza tra il presente e i ricordi di stagioni caratterizzate da passaggi dolci e prevedibili. Ci sono voluti anni per rendersene conto definitivamente ma ora, i cambiamenti climatici sono divenuti una vera e propria emergenza planetaria e come tale, riguarda anche il nostro Paese. E a quanto pare, l'Italia è tra le nazioni del mondo che più sono interessate dal fenomeno.

Lo certifica un recente studio svolto dalla società ENEA e pubblicato sulla rivista "Safety in Extreme Environment" da cui è possibile ricavare dati estremamente significativi specifici per il nostro territorio identificando le aree del nostro Paese più a rischio di mortalità per eventi climatici estremi, che dal 2003 al 2020 hanno causato complessivamente 378 decessi, di cui 321 per frane e valanghe, 28 per tempeste e 29 per inondazioni. Il numero dei decessi, è stato preso come valore di riferimento in quanto ritenuto unico indicatore sanitario immediatamente disponibile per tutti i comuni italiani e la Banca Dati Epidemiologici dell'Enea, consente di effettuare studi sull'intero territorio nazionale utilizzando la mortalità per causa come indicatore di impatto.

La banca Dati contiene gli elementi di mortalità relativi al territorio italiano, codificati e registrati dall'Istat, le tre Classificazioni Internazionali delle Malattie e i censimenti Istat delle popolazioni residenti. Permette quindi di estrarre rapidamente i decessi totali o per specifiche cause di morte sull'intero territorio nazionale e di calcolare diversi indici epidemiologici a livello comunale fino al 2020.

Sulla base di questi precisi indicatori, è stato quindi possibile attribuire quali e quanti fossero i decessi legati all'emergenza climatica con una suddivisione anche su base regionale e che ha fornito numeri ben chiari. Le regioni con il maggior numero di decessi e di comuni coinvolti sono risultate Trentino-Alto Adige (73 decessi e 44 comuni), Lombardia (55 decessi e 44 comuni), Sicilia (35 decessi e 10 comuni), Piemonte (34 decessi e 28 comuni), Veneto (29 decessi e 23 comuni) e Abruzzo (24 decessi e 12 comuni), con un alto numero di comuni a rischio riscontrato anche in Emilia-Romagna (12), Calabria (10) e Liguria (10).

Tra le regioni ad alto rischio c'è anche la Val d'Aosta con 8 decessi, un numero elevato se si tiene conto degli abitanti complessivi. Dallo studio emerge inoltre che circa il 50% dei 247 comuni italiani con almeno un decesso è costituito da centri montani o poco abitati, dove il rischio

di mortalità associata a eventi meteo-idrogeologici estremi potrebbe essere connesso alla loro fragilità territoriale e alle difficoltà degli interventi di soccorso. In pratica, si è più a rischio e si muore di più per conseguenze climatiche avverse, se si vive in zone montuose.

Ma essendo il nostro un Paese il cui territorio è stato troppo spesso sfruttato in maniera indiscriminata, il dato peggiore è rappresentato dal fatto che oltre il 90% dei comuni e oltre 8 milioni di abitanti sono a rischio a causa di eventi climatici estremi, in particolare frane (1,3 milioni di abitanti) e inondazioni (6,9 milioni di abitanti).

Da gennaio a maggio 2023, si sono verificati 122 eventi meteorologici estremi rispetto ai 52 registrati nello stesso periodo del 2022 (+135%) e le regioni più colpite sono state Emilia-Romagna, Sicilia, Piemonte, Lazio, Lombardia, Toscana. Raffaella Uccelli, ricercatrice del Laboratorio Enea Salute e Ambiente e coautrice dello studio Enea insieme alla collega Claudia Dalmastrì è stata lapidaria nelle sue conclusioni: - "gli eventi meteo estremi stanno aumentando di frequenza e intensità a causa dei cambiamenti climatici, con conseguenze drammatiche su territori e popolazioni, in particolare sugli over 65, la cui percentuale in Italia è aumentata del 24% in 20 anni".

Ed ecco la fotografia delle calamità naturali che colpiscono il Lazio Gli allagamenti tra i fenomeni più costanti, soprattutto nella Capitale

Alluvioni, trombe d'aria, mareggiate che fustigano il litorale romano e frane. Sono questi gli eventi meteo estremi che colpiscono anche il Lazio e la Capitale, sebbene il confronto con le altre regioni veda la nostra tra la meno colpite da questi drammatici eventi (nell'articolo in alto). Cominciamo ad inquadrare le caratteristiche del territorio regionale. Il Lazio ha un'estensione territoriale di 17,200 km quadrati ed è divisibile in tre zone: l'area montuosa, quella collinare e l'area pianeggiante che, per gran parte, è costituita da aree litoranee. Partiamo quindi proprio da queste ultime. A luglio scorso, Legambiente ha presentato il "Rapporto Nazionale Spiagge 2023", che tra gli obiettivi prioritari ha avuto quello di analizzare gli impatti che i cambiamenti climatici stanno portando e che colpiscono parecchio le spiagge, ed in particolare quelle del litorale romano. Tra il 2010 e il 2023 sulle coste laziali si sono verificati 48 eventi meteo climatici estremi sul 79% delle aree litoranee, con quella di Roma che è risultata essere la più colpita della regione. Il 59% della costa bassa è in metamorfosi da erosione e avanzamento tra 2006 e 2019. Il Lazio

è anche al terzo posto nazionale per incremento del consumo di suolo (tra 2006 e 2021) con un +8,27% di cemento e impermeabilizzazione lungo le coste. Passiamo al tornado e alle trombe d'aria. Su queste due tipologie di eventi, il Lazio "respira" almeno secondo il rapporto realizzato da "Rete Meteo Amatori", punto di riferimento nel monitoraggio meteorologico in Italia nel 2023.

A livello nazionale si è registrato un aumento di questa tipologia di disastri, ma nel Lazio la tendenza si inverte. Infatti sono stati registrati 4 tornado, confermando lo stesso numero del 2022, dato che in quell'anno aveva portato la regione sul gradino più basso del podio nazionale. Numeri più bassi del 2021 quando furono registrati 5 tornado. Il pericolo invece aumenta a Roma e nel Lazio se parliamo di allagamenti. Nel "Rapporto Città Clima 2023 Speciale Alluvioni", anche questo elaborato da Legambiente, oltre alla denuncia sui tagli del governo dei fondi destinati alla prevenzione del dissesto idrogeologico, si trova la fotografia della regione proprio sul fronte alluvioni. Il Lazio, con 72 eventi negli ultimi 14 anni, è la

seconda tra le regioni più colpite per allagamenti da piogge intense. Il nostro territorio è secondo solo alla Sicilia. Di questi 72 allagamenti, 49 hanno riguardato la città di Roma. Nel Lazio il 3,5% del territorio è ad elevato rischio idrico, un bacino di utenza che conta circa 175 mila abitanti. Infine, vediamo il quadro sul filone del dissesto idrogeologico con particolare riferimento alle frane.

Qui ci viene in aiuto il "Rapporto Nazione Ispra (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale). Il progetto "IFFI" (Inventario Eventi Franosi), durato 4 anni, ha analizzato per ciascuna regione italiana lo stato di questa tipologia di calamità naturali. Su un totale di 5.531 frane censite, la maggior parte avvengono sul territorio di Frosinone (2.261), seguito dalla provincia di Rieti con 1.197 eventi franosi, mentre quella di Latina registra solo 448 frane attive. In termini di estensione territoriale ecco la situazione: la provincia di Viterbo ha 52,76 km quadrati di aree con frane in atto, a Rieti il dato è di 52,99 km quadrati, nella Capitale 48, a Latina solo 26,97, infine Frosinone con 56,22 km quadrati.

SHOW



Un frame dal film "Gloria!" di Margherita Vicario da oggi nelle sale.



Margherita Vicario: "Gloria! racconta la forza delle donne in un mondo di uomini"

CINEMA «Nel mio lavoro di cantautrice, da anni mi scontro con la stessa domanda: "cosa ne pensi della situazione delle donne nella musica oggi?" Per cercare una risposta esaustiva, sono iniziate le ricerche che mi hanno portato a scrivere Gloria!». Così Margherita Vicario a proposito del suo primo film da regista che sarà da oggi in sala. Nel cast: Galatea Bellugi, Carlotta Gamba, Veronica Lucchesi, Maria Vittoria Dallasta, Sara

Mafodda, Paolo Rossi, Elio (de Le storie Tese), Natalino Balasso, Anita Kravos, Vincenzo Crea, Jasmin Mattei.

Nella Venezia Barocca

Ambientato in un istituto femminile nella Venezia di fine '700, "Gloria!" racconta la storia di Teresa, giovane di talento, che, con altre straordinarie musiciste, sfida i polverosi catafalchi dell'ancien Régime inventando una musica ribelle, leggera e moderna. Pop!

«Ripercorrendo la storia delle compositrici italiane ed europee, la cosa per me più curiosa - spiega Vicario - è stata scoprire l'affascinante mondo dei quattro Ospedali di Venezia e delle Figlie di Choro. Gli Ospedali erano istituti assistenziali femminili che impartivano la più alta formazione musicale... Così le uniche persone che potevano permettersi di studiare musica ad altissimo livello, nella Venezia Barocca, erano le nobili e

le orfane! Ma, nonostante la formazione d'eccezione, queste artiste non potevano fare della musica una professione. E, mentre nei corrispettivi Conservatori Napoletani maschili si formavano professionisti, negli Ospedali di Venezia le ragazze potevano ambire solo a un buon matrimonio o a suonare a vita per la Gloria di Dio...».

Fantasticando

«Giocando sul fatto che in un posto del genere

potrebbe essere successa qualsiasi cosa - racconta Margherita - è nata l'idea di Gloria!: la storia di Teresa, una ragazza con un buon orecchio e una percezione musicale libera, che attraverso la scoperta di un pianoforte riesce quasi a viaggiare nel tempo e a esplorare la dimensione della creatività più pura fuori dai canoni del suo tempo».

Obiettivo Vicario

Circa l'urgenza, poi, di raccontare quel periodo

particolare la regista puntualizza: «Il mio obiettivo era quello di calare una storia di fantasia in un contesto storico preciso e pieno di dettagli... Tenevo tantissimo, in generale, alla verosimiglianza di questa storia, che è vero, è piena di guizzi fantastici, salti nel tempo musicali, ma ha anche l'ambizione di raccontare la reale condizione di queste musiciste nella loro epoca» chiosa la cantautrice e regista. ORI. CIC.



TELEVISIONE

L'omaggio all'attrice Paola Gassman

TEATRO/TV Per ricordare e rendere omaggio alla grande attrice Paola Gassman, scomparsa a 76 anni dopo una lunga malattia, Rai Cultura propone il Romeo e Giulietta di Shakespeare riscritto dalla compagnia Babilonia e da lei interpretato con Ugo Pagliai, stasera su Rai 5. In "Romeo e Giulietta. Una canzone d'amore" protagonista assoluta della pièce è l'inossidabile coppia Pagliai-Gassman.



PREMI

A Milena Vukotic il David di Donatello alla carriera

PREMI A Milena Vukotic il Premio alla Carriera nella 69.esima edizione dei David di Donatello. Venerdì 3 maggio la cerimonia in diretta, in prima serata su Rai 1, dagli studi di Cinecittà, con la conduzione di Carlo Conti e Alessia Marcuzzi. Grazie al suo talento unico, Milena Vukotic ha attraversato, con grazia e ironia, 60 anni di storia del cinema, del teatro e della tv in Italia.

DISPONIBILE SU TUTTE LE PIATTAFORME

IL MIO CANE PARLA

Il Podcast settimanale di

Mirko Darar

Episodio 1: Quando tira troppo



metro
podcast

