

Ricominciare

“

I DIRITTI NON SONO
UN PUNTO DI ARRIVO,
MA UN PERCORSO
CHE **CONTINUA**.

”



GIANNI BAGA
direttore editoriale



GRETA FULCHIERI
collaboratrice volontaria esterna



GIAN MATTEO PALESE
volontario esterno
per notizie, montaggi video
e interviste

Tecnologia e sicurezza sul lavoro: a Nave (BS) il convegno ANMIL sulle nuove sfide per la tutela dei lavoratori



“Nessun limite. Innovazione tecnologica e infortuni sul lavoro: quali prospettive?” è il titolo del Convegno organizzato dall'ANMIL Lombardia per venerdì 15 maggio presso la Sala Civica “Ex Trafilerie” (Via Sorelle Minola, 43 - Nave). Oggi sono disponibili tecnologie all'avanguardia - come caschi intelligenti in grado di monitorare frequenza cardiaca e temperatura corporea, o sistemi di videoanalisi capaci di individuare posture scorrette e un uso improprio dei DPI - che possono essere impiegate a tutela delle risorse umane. Tuttavia, come dimostrano fenomeni quali il caporalato digitale e il lavoro gestito da algoritmi, la tecnologia può anche trasformarsi in uno strumento penalizzante, asfissiante e pericoloso per i lavoratori, sacrificandone la sicurezza a favore del profitto. Grazie alla collaborazione del Comune di Nave, della Regione Lombardia, della Direzione regionale INAIL e di altre importanti realtà provinciali e territoriali, l'iniziativa si propone come un momento di confronto sul ruolo che l'innovazione può ancora svolgere nella prevenzione di un tema centrale per ANMIL - Associazione Nazionale fra Lavoratori Mutilati e Invalidi del Lavoro: gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali. “In una Regione come la nostra, che detiene il triste primato per indici di insicurezza nei luoghi di lavoro, con 17.797 infortuni (+3,9%) e 19 morti sul lavoro, senza dimenticare le 875 denunce di malattia professionale (+16,2%) registrate nei soli primi tre mesi del 2026 - come confermano gli ultimi Open Data INAIL - anche quest'anno riteniamo necessario creare un momento



di riflessione e confronto tra competenze ed esperienze diverse, con l'obiettivo di individuare una strategia condivisa che rimetta al centro la persona e il diritto di lavorare senza rischiare la vita”, dichiara il Presidente ANMIL Lombardia, Franco Bettoni. Il Presidente ANMIL Brescia, Roberto Valentini, aggiunge: “La nostra Provincia è la seconda più colpita della nostra Regione - dopo Milano - con 2.545 infortuni (+2,8%), 3 morti sul lavoro ed è la prima per denunce di malattia professionale pari a 214 (+15,7%) nei soli primi tre mesi dell'anno. Momenti come quello del 15 maggio sono fondamentali per richiamare l'attenzione su quanto si possa e si debba ancora fare”. Interverranno nel corso dei lavori, coordinati dal Presidente ANMIL Lombardia Franco Bettoni, (in ordine di intervento): Matteo Franzoni, Sindaco di Nave (Brescia); Amedeo Bozzer, il Presidente Nazionale ANMIL; Firmino Di Barbora, Vice Presidente ANMIL Lombardia; Roberto Valentini, Presidente ANMIL Brescia; Simona Tironi, Assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro Regione Lombardia; Claudio Vito Silco, Direttore Generale ATS Brescia; David Mosseri, Direttore Generale della Rete ANMIL; Carlo Ottaviani, Sovrintendente Medico INAIL Lombardia; Carlo Ramazzini, Ass. urbanistica e attività produttive, Comune di Nave; Diego Invernici, Consigliere Regione Lombardia; Giulio Fossati, Segretario Confederale CGIL Lombardia; Miriam Cominelli, Consigliere Regione Lombardia; Elena Calveti, Presidente Associazione Artigiani Brescia e Giuseppe Gigante, Direttore Regionale INAIL Lombardia.



Rivalutazione pensioni agricole



- L'Associazione Nazionale Pensionati Agricoltori (Anpa) di Confagricoltura ha diffuso un'indagine condotta nell'ambito del Coordinamento Unitario Pensionati Lavoro Autonomo (Cupla) redatta attraverso l'analisi dei dati dell'Osservatorio Inps, che evidenzia lo svantaggio economico che penalizza gli importi pensionistici di una media di tre pensionati agricoli su cinque.
- Si tratta di una media di importo inferiore ai 750 euro mensili, esacerbata per le lavoratrici del settore che subiscono in una percentuale ancora più alta svantaggio e discriminazione. Confagricoltura ha diffuso una nota che dichiara il sostegno alla proposta del Cupla volta all'introduzione di un bonus di 80 euro mensili designati alla fascia di reddito tra 7.800 e 12.000 euro che porterebbe ad equiparare gli importi dei lavoratori agricoli a quelli dei lavoratori dipendenti. Non solo, Confagricoltura chiede inoltre l'adeguamento graduale dei trattamenti minimi al 40% del reddito medio nazionale, la riforma della rivalutazione possibile attraverso l'adozione dell'indice Ipea comprendente le spese sanitarie per i lavoratori ed il ripristino della doppia indicizzazione per portare gli importi delle pensioni dei lavoratori agricoli in linea con la dinamica salariale nazionale che porti ad una reale equità fiscale ed alla soglia minima stabilita dall'Unione Europea. Tutte questioni alle quali ANMIL aderisce a pieno titolo.



Due anni dalle morti di Casteldaccia e nell'attesa di un processo che fatica ad iniziare

Ieri ricorrevano due anni dall'uccisione sul luogo di lavoro di Epifanio Alsazia, di 71 anni, Giuseppe Miraglia, di 47, Roberto Raneri, di 51, Ignazio Giordano, di 59 e Giuseppe La Barbera, di 28. I cinque operai furono vittime il 6 maggio del 2024 di un drammatico incidente mentre stavano effettuando interventi di manutenzione per conto della ditta Quadrifoglio, subappaltatrice di Amap (Azienda Municipalizzata Acquedotto di Palermo), in un impianto fognario a Casteldaccia (Palermo). Una ricorrenza vissuta ieri in maniera ancora più sofferta dai parenti delle vittime che hanno visto rinviare il processo al prossimo 7 luglio. Due anni nel silenzio e nell'ingiustizia dell'ormai radicato spregio della necessità di indagini e iter processuali rapidi volti a tutelare "chi resta" alle morti di lavoro e consegnare alla giustizia i responsabili, aprendo nell'abisso del dolore per il lutto ingiustificabile di una morte per negligenza di tutela nello svolgimento del proprio mestiere, anche il terrore della prescrizione e dell'inefficienza del riconoscimento di tali responsabilità. Secondo l'accusa gli indagati (cinque dirigenti Amap, un imprenditore e le due società coinvolte) non avrebbero verificato l'idoneità delle ditte affidatarie allo svolgimento del lavoro in termini di competenze e rispetto dei protocolli di sicurezza, oltre a non aver fatto redigere alcun piano relativo alla sicurezza e prevenzione né eletto un coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione. Ricordiamo che l'incidente, causato dal rigetto del tappo della sonda di spurgo sita in una delle stanze dell'impianto fognario, si è verificato in ambiente confinato: zona di lavoro ad alto rischio che richiede, oltre che competenze specifiche, un protocollo di sicurezza e azione ad hoc. Altro dato di massimo rilievo è quello relativo al lavoro in profondità delle vittime non previsto dalle mansioni descritte dal loro contratto che, invece, indicava chiaramente il consenso al solo lavoro in superficie. La dinamica dell'uccisione degli operai è uno schema ricorrente relativo agli incidenti occorsi in ambiente confinato: i tre lavoratori investiti dalla massa di liquami e gas al "salto" del tappo di contenimento non sono, chiaramente, riemersi in superficie chiamando in causa l'azione di discesa di altri tre colleghi mentre il gas killer stava risalendo. Solo uno di loro si è salvato. Davanti alla rabbia dei superstiti, la Procura di Termini Imerese ha respinto l'accusa di ritardi nella trattazione del procedimento degli indagati per omicidio colposo (l'udienza si sarebbe dovuta svolgere il 18 marzo); fatto sta che il tempo che passa, con il difetto di memoria che porta con sé, non rincuora gli animi di chi ripone nella giustizia il senso ultimo di quanto subito. Per questa ragione ANMIL si costituirà in giudizio come parte civile. Nel mentre, ieri, la Commissione parlamentare d'inchiesta sulle condizioni di lavoro in Italia ha ottenuto l'approvazione all'unanimità della relazione conclusiva sulla strage di Casteldaccia dove si evidenzia come si sia verificata una «lunga concatenazione di errori e omissioni dal gestore della filiera di appalti e subappalti che ha trasformato una manutenzione ordinaria in un dramma irreversibile». Una tragedia dovuta anche «a controlli insufficienti». Una relazione che ha faticato ad essere approvata e che ha richiesto l'accorato appello della Presidente della Commissione On. Chiara Gribaudo a superare schieramenti di partito per esigere in maniera unanime giustizia.



Strada Traversetolo 20/D Parma

Tel: 0521 231623

info@keiros.it

www.keiros.it



Prestazioni del Poliambulatorio

Chiropratica

Terapia del dolore
Infiltrazioni peridurali e
transforaminali ecoguidate

Ozonoterapia

Onde d'urto focali

Agopuntura

Massoterapia

Pressoterapia

Fisioterapia
RSQI, Laser, Tecar,
Game Ready

Infiltrazioni PRP
(Pasma Ricco di Piastrine)
per trattamenti ortopedici,
alopecia e cicatrici cutanee

Fisiatria
Ortopedia
e terapie rigenerative

Lavaggi bursali
per calcificazioni spalla

Ambulatorio chirurgico per piccoli interventi

Punto prelievi da lunedì a venerdì 8:00 - 10:00 solo su prenotazione



KeiMove Palestra fisioterapica riabilitativa



Fisioterapisti

Fabrizio Benecchi
Fisioterapista
Responsabile Keimove

Nicola Camisa
Giulia Danelli
Luca Gennari
Fisioterapisti

Stella Spadaro
Irene Vignali



Trainers

Tommaso Bricoli
Trainer e MCB
Responsabile Keimove

Andrea Cantelli
Irene Zavanazzo



POLIAMBULATORIO



KEIROS SRL

CONVENZIONE VALIDA PER I SOCI ANMIL

Con la presente intendiamo presentarVi i nostri servizi e le tariffe ad essi applicati. Il Poliambulatorio Keiros srl, svolge principalmente attività medico chiropratica, focalizzandosi sulle patologie muscolo scheletriche. Inoltre, la notevole esperienza in campo medico - sportivo, ci permette di garantire programmi riabilitativi fisioterapici personalizzati per il recupero di traumi/infortuni. Presso il Poliambulatorio Keiros si effettua, inoltre, la terapia del dolore con il Dott. Giorgio Francesco Danelli. Nel nostro Poliambulatorio troverete professionisti specializzati in diverse prestazioni. Collaborano con il Dott. Rocco Ferrari (Medico Chirurgo - Dottore in Chiropratica), il Dott. Giovanni Tarasconi (Medico Chirurgo - Dottore in Chiropratica), il Dott. Ferruccio Vincentelli (Specialista in Medicina Fisica e Riabilitazione - Specialista in Medicina dello Sport), il Dott. Giorgio Francesco Danelli (Medico Chirurgo - Specialista in Chirurgia Generale e Anestesia e Rianimazione), il Dott. Davide Calzi (Medico Chirurgo - Specialista in Ortopedia) e il Dott. Roberto Spinelli (Medico Chirurgo - Specialista in Neurochirurgia). Fisioterapisti: Fabrizio Benecchi, Nicola Camisa, Luca Gennari, Giulia Danelli. Massoterapista: Stella Spadaro. Ai Vostri tesserati viene riservata una scontistica del 10% per le prestazioni effettuate nel nostro Poliambulatorio.

Visita medica e valutazione chiropratica €110 anziché €120

Manipolazione vertebrale chiropratica €75 anziché 85

Visita fisiatrica €110 anziché €120 -

Infiltrazione ecoguidata con farmaco €90 anziché €100 -

Ozonoterapia per patologie discali €70 anziché €80

Onde d'urto focali €70 anziché €80 -

Mesoterapia €60 anziché 70

Agopuntura €50 Aziché €60

Visita specialistica neurochirurgica €140 anziché €150 -

Visita specialistica ortopedica €110 anziché 120

Fisioterapia (terapia manuale) €55 anziché €60 -

Laserterapia €45 anziché €50

Tecarterapia €45 anziché 50

Massoterapia €55 anziché 60

Inoltre, al piano superiore, disponiamo di una palestra riabilitativa KEIROS GYM, per la quale Vi riserviamo la seguente scontistica:

Pacchetto n. 10 sedute di F.K.T. + visita iniziale € 300,00 anziché € 360,00



Patologie trattate

Dolori vertebrali

con o senza ernia o protrusione discale

Lombalgia e lombosciatalgia
Dorsalgia
Cervicalgia
Cervicobrachialgia

Dolori articolari

ginocchio, spalla, caviglia, gomito

Condropatie
Meniscopatie
Lesioni muscolari e tendinee
Tendinopatie con o senza calcificazioni:
• epicondilitis
• epitrocleite
• tendinite achillea
Speroni calcaneiari
Riabilitazione post-chirurgica:
• fratture
• lesioni legamentose



Equipe Medica

Dott. Rocco Ferrari
Medico Chiropratico
Dott. Giovanni Tarasconi
Medico Chiropratico
Dott. Ferruccio Vincentelli
Medico Fisiatra e Medico dello Sport
Dott. Giorgio Danelli
Anestesista - Terapia del Dolore
Dott. Gino Bernuzzi
Ematologo

PRP

Collaborazioni specialistiche per

Trattamenti Ortopedici

Dott. P. Adravanti
Dott. M. Alessi
Dott. A. Ampollini
Dott. A. Avallè
Dott. G. Calafiore
Dott. D. Calzi
Dott. F. Dini
Dott. M. Giovanelli
Dott.ssa A. Russomando
Dott. T. Tchekes-Zade
Dott. A. Tecame
Dott. A. Visigalli

Alopecia e cicatrici cutanee

Dott.ssa M.C. Di Fede
Dott.ssa M.S. Gaglianò
Dott.ssa A. Kachalkina

Staff

Infermiere
Professionali
Elisabetta Gabrielli
Sarah Traversa

Responsabile
amministrativa
Carmen Caiata

Segreteria
Francesca Bandini
Isabella Gonizzi
Ilaria Mercadanti

KeiMove

www.keimove.it

Palestra fisioterapica riabilitativa

con Autorizzazione sanitaria

Riabilitazione infortuni

Per la riabilitazione degli infortuni muscolo scheletrici con o senza intervento chirurgico.

Metodiche all'avanguardia

Elaborazione programmi fisioterapici riabilitativi personalizzati

Fisioterapia

RSQ1

Laserterapia

Pedane di forza

Game Ready

Tecar terapia

Pressoterapia





Anmil

vi consiglia
le birre
Artigianali





La storia della birra



La birra è una delle più antiche bevande prodotte dall'uomo, risalente almeno al V millennio a.C. di cui rimane traccia su fonti scritte dell'Antico Egitto ... La storia della birra ha origini millenarie, risalenti a oltre 7.000 anni fa in Mesopotamia (Sumeri), dove nacque probabilmente in modo casuale dalla fermentazione di cereali. Bevanda sacra per gli Egizi, diffusa tra Etruschi e popoli del Nord Europa, la birra si è evoluta nel Medioevo grazie ai monasteri, che introdussero il luppolo, fino a diventare un fenomeno globale e, oggi, un prodotto artigianale di grande rilievo anche in Italia. La storia della birra è molto antica e il suo processo di lavorazione è rimasto immutato nel tempo, anche se poi è stato affinato e perfezionato, grazie anche all'utilizzo di nuovi strumenti tecnologici. Per capire in che modo viene prodotta la birra artigianale, occorre innanzitutto partire dagli ingredienti classici: cereali, acqua, lievito e luppolo. È proprio la semplicità degli ingredienti a rendere la birra una delle migliori bevande in assoluto. I mastri birrai prediligono preparare la birra utilizzando l'orzo, anche se, in base agli stili, questo può essere accompagnato da molti altri cereali, come per esempio il riso, il mais, il frumento o la segale. Per produrre le birre gluten free, come per esempio la Birra Artigianale Red Ale "bfree", vengono usati cereali senza glutine oppure intervenendo in fase di produzione attraverso l'utilizzo di un enzima naturale in grado di assorbire la proteina. L'acqua scelta deve essere di sorgente e avere le giuste caratteristiche, mentre il lievito è il diretto responsabile della fermentazione, cioè trasforma il cereale in birra. Il luppolo, infine, viene usato per restituire alla birra la parte amaro e aromatizzante; nello specifico viene usato il luppolo con infiorescenze femminili non fecondate perché sono più profumate. Il Weihenstephan, situato in Germania, è considerato il birrificio più antico del mondo: fondato nel 1040, questo birrificio ha una storia di quasi 1000 anni e produce ancora oggi birra di primissima qualità. Probabilmente il più antico birrificio al mondo, si trova negli edifici dell'ex monastero Weihenstephan, su una collina nei pressi di Frisinga, 40 chilometri a nord di Monaco di Baviera.



(Le poche notizie che abbiamo circa il fondatore del monastero, Corbiniano di Frisinga, sono riportate nel libro Vita Corbiniani, scritto nel 760 dal vescovo Arbeo di Frisinga, quarto successore dello stesso Corbiniano. Nacque nel 680 circa a Châtres (Castrum), nei pressi di Melun, nell'attuale Francia. Fin da giovane avvertì l'inclinazione per la vita monacale e, morta la madre, si ritirò in un eremitaggio fatto costruire da lui stesso a fianco della chiesa di San Germano nella sua città natale. Ben presto si aggregarono una ventina di compagni; mentre la sua fama di santità si estendeva alle regioni vicine. Molto devoto a san Pietro, Corbiniano, insieme ai compagni, verso il 713, si recò in pellegrinaggio a Roma dove papa Gregorio II, colpito dalla sua spiritualità, lo consacrò vescovo e gli affidò la missione di evangelizzare i territori della Baviera. Per alcuni anni Corbiniano svolse il suo apostolato in maniera itinerante. Poi, nel 723, ritornò a Roma per chiedere l'esonero dalla missione. Ma il papa, glielo rifiutò, ordinandogli invece di stabilirsi a Frisinga e di organizzare l'evangelizzazione di quelle zone. Insieme a 12 compagni e con l'aiuto del duca di Baviera, Grimoaldo, Corbiniano fondò, nel 725, il monastero di Weihenstephan ("Sacro Stefano", in tedesco) sulla collina che poi prenderà il nome di Weihenstephaner Berg. E da quel momento il monastero divenne la sua sede episcopale. Nel 730 Corbiniano moriva e, benché la diocesi fosse stata formalmente istituita dopo la sua morte, egli viene comunemente considerato il fondatore e il primo vescovo di Frisinga. Il suo culto sarà poi rinnovato ed esteso oltre la Baviera con l'elezione al soglio pontificio del cardinale Joseph Ratzinger con il nome di Benedetto XVI, lui stesso successore di Corbiniano in quanto arcivescovo della diocesi di Monaco e Frisinga dal 1977 al 1982. Intanto, già nel 746, il monastero fu distrutto dal re Marsilio di Svevia. Ricostruito, nell'821 fu trasformato in un monastero agostiniano. Subì quindi tutta una serie di incendi, una prima volta, nel 955 a opera delle orde barbariche dell'Est, e altre quattro volte, nei 10 anni successivi. Nel 1021, sulle rovine del vecchio monastero, sorse un'abbazia benedettina che, nel secolo XIV venne chiusa dai Cavalieri dell'Imperatore.





. Finendo poi, in seguito, in un ammasso di rovine per un terremoto. Ma non si arrese mai, neanche quando, nei secoli successivi, patì peste, carestia, saccheggi, altri incendi e distruzioni. Con ostinazione tutta bavarese, i benedettini ritornarono sempre all'abbazia. Quanto invece alla produzione della birra a Weihenstephan, essa ebbe inizio verosimilmente intorno all'anno 768, stando a un documento dell'epoca che fa riferimento a un "giardino del luppolo" nella zona che doveva un tributo al monastero. Ma solo nel 1040 l'abate Arnold fu autorizzato dalla città di Frisinga a vendere la birra precedentemente destinata solo al consumo interno. E' questa la data che consente a Weihenstephan di vantarsi come il più antico birrificio ancora funzionante del mondo. E, nonostante tutte le peripezie, i monaci perseverarono nella produzione della birra che migliorava costantemente. Alla fine ne avevano messo a punto tre tipi: una leggera, per mendicanti e pellegrini; una forte, destinata al consumo quotidiano dei monaci; una sorta di "premium", riservata ad abati, prelati e notabili. Quando nel 1516 fu approvata la legge sulla purezza della birra, la Weihenstephan la adottò immediatamente, facendo della sua bevanda il punto di riferimento per tutta la produzione brassicola della Baviera. Infine, nel 1803, con il processo di laicizzazione della Baviera voluto da Napoleone Bonaparte, l'abbazia venne definitivamente sciolta: i terreni, gli immobili e il birrificio annesso passarono al Regno di Baviera che ne fece la Königlich Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan. Nel 1852 il birrificio divenne sede della Scuola Agricola, elevata al rango di Accademia, nel 1895 e nel 1919, a facoltà di ingegneria birraria dell'Università di Monaco. Ma, nel 1918, il Regno di Baviera divenne land della Baviera per cui, nel 1921, fu tolto dalla denominazione il titolo di birrificio reale (Königlich), anche se compare tuttora sulle etichette lo stemma della monarchia. L'antico monastero ospita dunque, in parte, un moderno birrificio e la birreria-ristorante e, in parte, la sezione staccata dell'Università di Monaco, con una immensa quanto preziosa biblioteca dedicata al lievito. Si tratta del centro di tecnologia brassicola più prestigioso del mondo, che ha fornito valenti mastri birrai, non solo alla Germania, anche ai microbirrifici americani. Non a torto dunque la Weihenstephan, quantunque sia la più antica, si vanta di essere anche la birreria più moderna al mondo, con la sua tecnologia d'avanguardia e i metodi produttivi fedeli alla tradizione ma anche capaci di apportare strabilianti innovazioni.



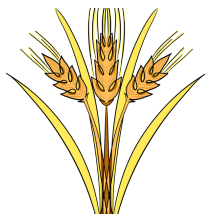
La produzione annua "viaggia" sui 500 mila ettolitri, con esportazioni in più di 20 paesi. La gamma comprende diverse varietà di ottime birre, dalla weissbier, anche light, alla pils, dalla dunkel e helles alla bock e all'analcolica. Si esaltano in modo particolare quelle di frumento, dai toni speziati e con un fruttato... semplicemente delizioso. Infine la banca lieviti dell'azienda, che conserva oltre 150 ceppi diversi, rifornisce molti birrifici sparsi sulla terra. Ma l'abbazia possiede anche un caseificio che produce ottimi formaggi e latticini. Weihenstephaner Hefeweissbier, hefe weizen di colore dorato e dall'aspetto torbido (g.a. 5,4%). La più intensa, nel fruttato e nei toni speziati, tra le weizen della casa, ne è anche il prodotto di punta sia in Germania che nelle esportazioni. La carbonazione si mantiene nella media; la schiuma bianca sbocca imponente, minuta, densa, cremosa, di ottima tenuta e aderenza. L'aroma, fresco e pulito, include frutta banana matura, albicocca, mela, ananas; malto, grano, pane cotto, miele, lievito, melassa; qualche sentore erbaceo, aggrumato e floreale; una sottile speziatura (chiodi di garofano, noce moscata); anche un indizio insolito di coni di luppolo all'arancia. Frutta gialla e banana, malto e frumento, da una parte e dall'altra, lievito piccante, chiodi di garofano e luppolo erbaceo, allestiscono un sapore dolce ma non stucchevole, robusto ed equilibrato, secco e rinfrescante, senza quasi alcuna amarezza e con una leggera acidità. Il lungo finale ripulisce il palato con le sue discrete note luppolizzate. Di buona persistenza anch'esso, il retrofatto lascia sensazioni fruttate impreziosite da un delicato speziato e da un debole amarore. Il birrificio Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, dunkel weizen produce di colore marrone scuro rossastro e dall'aspetto semiopaco (g.a. 5,3%). La carbonazione è alquanto decisa; la schiuma beige, grande, soffice, cremosa, di notevole durata e allacciatura. L'aroma, dolce e intenso, mette subito in evidenza i profumi di grano, banana matura e chiodi di garofano, ben equilibrati dai sentori più tostati del malto e del caramello e supportati, dal fondo, da una punta di cacao in polvere e solo un alito di luppolo terroso; mentre il lievito appare piuttosto sottotono.. Il corpo medio sembrerebbe tendente al pieno, in realtà risulta abbastanza leggero, in una consistenza peraltro quasi acquosa. Anche nel gusto le note di lievito vengono smussate dal carattere deciso dei malti scuri; e il sapore si snoda granuloso, con dolcezza fresca e fruttata, e attingendo dal frumento la caratteristica acidità. Il finale, secco e pungente, reca tutta l'impronta di un luppolo speziato.





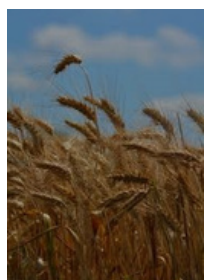
La lunga persistenza del retrolfatto pone invece l'accento su un delizioso fruttato di banana con suggestioni di mela. Weihenstephaner Kristallweissbier, kristall weizen di un limpido colore dorato pallido (g.a. 5.4%). Con un'effervescenza da media a forte; la schiuma bianca crompe copiosa, minuta, solida, cremosa, di ottima tenuta e lasciandosi dietro i segni di una buona allacciatura. L'aroma, fresco e di elevata intensità, elargisce attraenti profumi di malti dolci, lievito, frumento, caramello, mais, esteri di banana, mele, frutti gialli, gomma da masticare e, più in sottotono, scorza di limone, semi di coriandolo, cannella, chiodi di garofano e un distintivo tocco di luppolo monacense. La leggerezza del corpo lega a meraviglia con una spiccata tessitura acquosa. Il gusto è ricco, morbido, succoso, con caramello, malto, grano, arancia, banana, luppolo erbaceo, diverse spezie; ma dev'essere tanto alla frutta tropicale, con note di mango esaltate da sfumature di ribes nero, generoso omaggio del prezioso lievito della casa. Mentre proprio dalla banana e dal ribes nero si può cogliere distintamente una rinfrescante punta acida. Il finale, di sufficiente persistenza, appare decisamente segnato da lievito e chiodi di garofano, e si esaurisce in un pizzico di amarore. Da parte sua, il retrolfatto svolge il suo residuo compito sotto l'egida dell'asciuttezza. Weihenstephaner Tradition, dunkel di colore marrone rossastro intenso (g.a. 5.2%); eccellente prodotto della tradizionale monacense. Con una moderata effervescenza, la schiuma beige si alza ricca, abbastanza sottile, molto spessa, cremosa, di pregevole durata e bella allacciatura. L'olfatto è maltato e dolce con toni di caramello alquanto prominenti che si esaltano tra profumi di malto tostato, noci, pane di segale, toast, caffè, melassa, cioccolato fondente, lievito fruttato, zucchero di canna, prugne troppo mature; intanto che dal sottofondo si levano più miti sentori di funghi, cenere, erbe, terra, luppolo floreale. Il corpo medio si presenta in una consistenza più cremosa che sciopposa. Nel gusto, la dolcezza del malto biscotto, dell'uva passa, del caramello e della melassa trova il pendant equilibratore nella delicata acidità delle tostature, del lievito e della frutta scura, col supporto del lieve amarore di un luppolo speziato

Nel finale, la secchezza va oltre i limiti della gentile luppolizzazione, diventando a tratti astringente. Nel suo ruolo di commiato, il retrolfatto elargisce piacevoli sensazioni dolci e amare, come a voler accontentare le due tradizionali componenti gustative. Weihenstephaner Vitus, weizenbock di colore arancio palido e dall'aspetto intorbidito (g.a. 7.7%). Una delle ultime realizzazioni della casa, fu messa in commercio nel 2007, con disponibilità nel solo periodo della Quaresima; oggi viene invece prodotta tutto l'anno. E' dedicata a san Vito, martirizzato giovanissimo nel 303 a Lucania, durante la grande persecuzione dell'imperatore Diocleziano. La carbonazione è moderata; la schiuma bianca, abbondante, fine, spessa, cremosa, di notevole tenuta. Intenso e pulito, il bouquet olfattivo eroga dolci profumi fruttati in particolare della banana matura con qualche tocco di mela verde; mentre dal sottofondo spirano, non così distinguibili tra loro, sentori di malto, crosta di pane, frumento, lievito, miele, gomma da masticare, pasticceria: il tutto in un inebriante alone anch'esso confuso di pepe, chiodi di garofano, scorza d'agrumi, baccelli di vaniglia, liquore leggero. to. Weihenstephaner Korbinian, doppelbock di colore marrone scuro con riflessi ambrati e dall'aspetto velato (g.a. 7.4%); sotto-posta a una full corpo medio ha una consistenza quasi cremosa. Anche nel gusto la dolcezza della componente maltata si fa la parte del leone; mentre non avviene lo scontro con l'amarore, assente in qualsiasi sua forma di espressione: sopperiscono degnamente l'acidità del frumento e una delicata quanto incisiva speziatura dei chiodi di garofano. Ne deriva un sapore forte, pieno, irresistibile, con tutta la freschezza e la bevibilità delle weizen di razza. Il finale, lungo e speziato, sfocia in un caldo retrolfatto di frutta matura sotto spirito. Weihenstephaner Korbinian, doppelbock di colore marrone scuro con riflessi ambrati e dall'aspetto velato (g.a. 7.4%); sottoposta a una fase di maturazione estremamente lunga e a basse temperature, se di maturazione estremamente lunga e a basse temperature. La carbonazione è molto ridotta; la spuma beige, enorme, sottile, compatta, cremosa, di tenuta notevole e sufficiente allacciatura. Il bouquet olfattivo è pulito, robusto, penetrante e d'intensità molto elevata, con attraenti profumi di orzo tostato, ciliegia sciroppata, frutta secca, pane nero, cacao, frutti di bosco, caramello, lievito, caffè torrefatto, malto al sapore di noci: il tutto in un delicato alone di spezie impreziosito da sherry e cognac.





Storia della Birra



Il corpo, sorprendentemente sottile, ha una leggera tessitura cremosa. Anche al palato pane nero, caramello, orzo tostato e liquirizia fanno da apripista a un caldo gusto che va pian piano perdendo il suo carattere maltato per diventare piuttosto legnoso, prima di avventurarsi nell'amarognolo, peraltro piacevolissimo, della frutta secca e del cioccolato fondente; merito anche della generosa collaborazione del luppolo che intende portare sin in fondo un bilanciamento perfetto. E, solo nel finale, si percepisce chiaramente che, a contrastare la componente maltata, ha partecipato attivamente anche l'arrosto intenso dei malti stessi. Mentre nella lunga persistenza retrofattiva sbucca a intermittenza una fragrante sensazione di caffè. Le due recenti specialità, la Weihenstephan le deve alle tecniche innovative messe a punto dalla facoltà di ingegneria birraria. Ovvero all'isolamento da parte di quest'ultima dello xan-tumolo, un composto presente solo nel luppolo, a cui il centro di Heidelberg per la ricerca sui tumori ha poi riconosciuto un'azione anticancerogena. Ebbene, aggiungendo nel pieno rispetto del Reinheitsgebot una significativa quantità del benefico bioflavonoide, l'azienda elaborò la Weihenstephaner Xan Hefe Weissbier, hefe weizen (g.a. 5,4%), ma ormai fuori produzione; nonché la sua versione analcolica: Weihenstephaner Xan Wellness Alkoholfrei, bibita gassata, rinfrescante ed energetica, costituita dalla miscelazione, per il 40%, di weizen senza aleol e, per il 60%, di succo (mela, acerola e limone), zucchero, vitamine (C e B6), estratto di erbe e di xanthumol. Il colore è dorato scuro. Con una media effervescenza, la schiuma bianca fuoriesce rocciosa, fine, solida, cremosa, di ottima tenuta e allacciatura. L'aroma si libera fresco, pulito, gradevole, con malto, agrumi, lievito, grano, banana, gomma da masticare, zucchero, chiodi di garofano e qualche accenno minerale. Il corpo, relativamente snello, può avvantaggiarsi di una consistenza abbastanza acquosa. Nel gusto, agli elementi avvertiti al naso si aggiungono caramello, fieno, vaniglia e, soprattutto, frutta tropicale, col costante pericolo della stucchevolezza che soltanto nel finale viene definitivamente scongiurato, grazie a una secchezza quasi aspra. Una remota suggestione di persipan compare nello sfuggente retrofatto.

◆ Come si produce la birra oggi? ◆



Come si produce la birra? Dagli ingredienti all'imbottigliatura: tutto il processo di produzione passo dopo passo

Una domanda che mi viene posta spesso è: come si produce la birra?

Che sia prodotta industrialmente o artigianalmente, la birra segue un preciso processo di produzione che trasforma i cereali in quella fantastica bevanda a cui siamo abituati. Se anche tu sei curioso di sapere come viene prodotta la birra e quali sono i principali step del processo di birrificazione, allora sei arrivato nel posto giusto

Come si produce la birra? Il processo di birrificazione La maltazione dei cereali, Macinatura Ammostamento Cottura del mosto La fermentazione principale La fermentazione secondaria o maturazione Filtrazione Pastorizzazione Imbottigliamento Conservazione della birra Come bere una birra. La birra è una delle bevande che ha accompagnato l'uomo nei millenni. La storia della birra è infatti molto antica ma il suo processo di lavorazione è quasi identico a millenni fa, anche se poi nel corso del tempo si è affinato e perfezionato, grazie anche all'utilizzo di nuovi strumenti più tecnologici e all'avanguardia. Gli ingredienti classici per la preparazione della birra sono: cereali, acqua, lievito luppolo. Tutto qua! Non serve niente di più, niente di meno. Ed è proprio la semplicità degli ingredienti a rendere la birra una delle migliori bevande che esistono sulla Terra, capace di offrire a chi la beve un'incredibile esperienza sensoriale senza eguali. I mastri birrai prediligono preparare la birra utilizzando solamente l'orzo, anche se, in base agli stili, questo può essere addizionato a molti altri cereali, come ad esempio il riso, il mais, il frumento o la segale.



Per produrre le birre gluten free, ossia le birre senza glutine adatte per chi soffre di celiachia, vengono invece usati cereali che non contengono glutine, come ad esempio riso, mais, sorgo, grano saraceno, quinoa o miglio oppure deglutinando la birra, che diventa quindi birra deglutinata (gluten removed). L'acqua deve essere di sorgente, pura e della giusta durezza mentre il lievito è il diretto responsabile della fermentazione, quell'elemento che trasforma il cereale in birra. Nel corso di questo articolo vedremo insieme anche come avviene questa trasformazione. Il luppolo, infine, viene usato per restituire alla birra quella dose di amaro e aromatizzante. Per la birra viene usato solo il luppolo con infiorescenze femminili non fecondate perché sono più profumate. Alla birra possono essere aggiunti anche degli ulteriori ingredienti diversi, come ad esempio la frutta, il coriandolo, il cioccolato o l'acqua di mare, ma anche il miele e il mosto d'uva. In quest'ultimo caso si ottengono le birre IGA, dei veri e propri anelli di congiunzione tra il vino e la birra.



Il processo di birrificazione segue alcuni step fondamentali. Ecco gli step attraverso i quali si produce la birra: maltazione dei cereali Macinatura Ammostamento Cottura del mosto Fermentazione Filtraggio Pastorizzazione Imbottigliamento Vediamo tutti gli step più nel dettaglio. Il primissimo step per trasformare i cereali in birra è quello di ottenere il malto. In linea di massima, il malto si può ottenere da tutti i cereali, come ad esempio il frumento o la segale. Talvolta viene utilizzato il mais per ottenere birre più leggere, ma il cereale preferito dal mastro birraio rimane sempre l'orzo. Per produrre il malto si immerge l'orzo in delle speciali vasche di macerazione con acqua tiepida, tra i 12 e i 15 gradi. In questo modo, l'orzo riceve il giusto ossigeno e la giusta umidità per la germinazione, uno step fondamentale per la realizzazione del mosto. Quando l'orzo è germinato, ossia è nato un piccolo germoglio sulla sommità, il cereale è pronto per essere essiccato: adesso abbiamo il malto ed è arrivato il momento di trasformarlo in mosto.





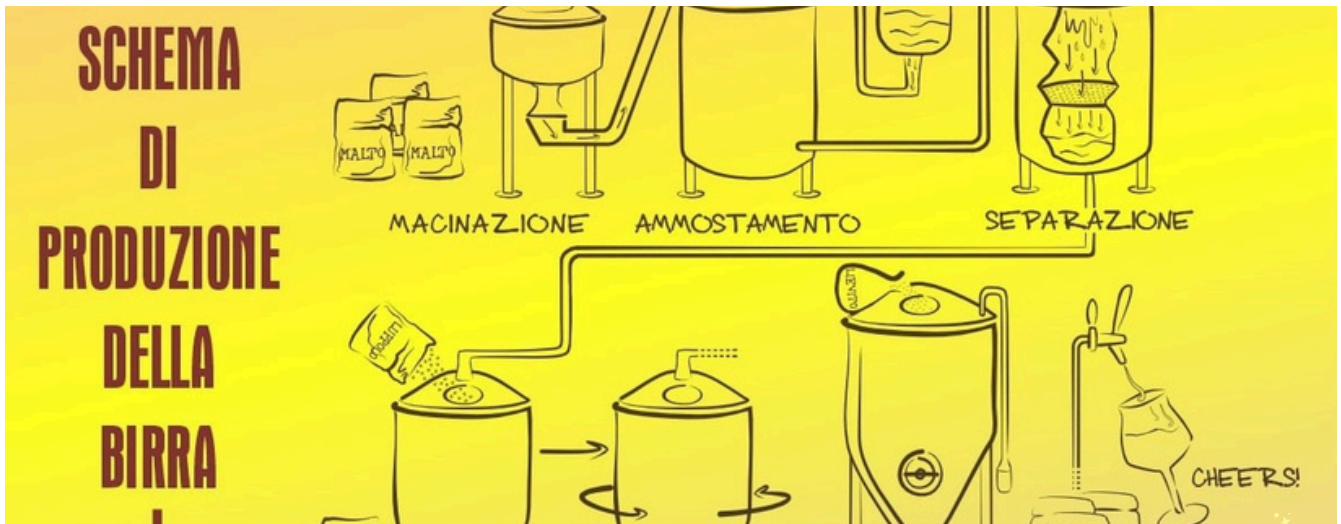
La macinatura è la fase che serve per scomporre il chicco e aumentare la sua superficie di contatto con l'acqua, in modo da avere un'immediata azione nella fase successiva della produzione della birra, ossia quella dell'ammontamento. Ci sono due tipologie di macinatura: macinatura secca macinatura umida. Entrambe le due tipologie di macinatura presentano dei vantaggi e degli svantaggi. I vantaggi della macinatura secca è che si ottiene una buona frantumazione del corpo farinoso. Lo svantaggio è che frantuma anche le parti esterne causando problemi durante il filtraggio. La macinatura umida invece riduce i tempi di cottura e filtraggio ma per contro, allunga i tempi di macinatura. Qual è quindi la migliore macinatura? Non esiste una macinatura migliore o peggiore: dipende solo dal tipo di birra che si vuole produrre. Quando il malto è essiccato e macinato, viene mescolato con acqua per dare il via a quel processo che viene chiamato ammontamento, ossia quello che trasforma il malto in mosto. L'acqua viene scaldata in una caldaia e l'amido presente nel cereale si trasforma in quello che viene chiamato maltosio, che altro non è che un particolare tipo di zucchero. Adesso il mosto viene fatto bollire in una speciale caldaia, poi viene fatto passare da un filtro per eliminare le trebbie, ossia tutti i residui solidi e solubili del malto d'orzo, dalla parte liquida. E' quindi arrivato il momento di aggiungere il principale additivo aromatico della birra, quello che saprà conferire alla bevanda il suo gusto unico: il luppolo, che in questa fase viene aggiunto a più riprese. Lasciamo raffreddare adesso il nostro mosto perché subito dopo avverrà un altro step, ossia quello della fermentazione. Il passaggio successivo è quello della fermentazione. Nel caso delle birre non filtrate, ovviamente, questo step viene effettuato subito dopo la preparazione del mosto, saltando tutta la fase di filtraggio. La fermentazione si divide in due fasi distinte: la fermentazione principale, ossia la prima fermentazione la fermentazione secondaria o maturazione, che vedremo tra un attimo. La fermentazione principale ha come scopo quello di trasformare gli zuccheri e gli aminoacidi del mosto in alcol, anidride carbonica e sostanze aromatiche e viene effettuata attraverso l'utilizzo di alcuni lieviti particolari. La fermentazione si divide a sua volta in: Alta fermentazione Bassa fermentazione. L'alta fermentazione avviene quando al mosto si aggiungono i lieviti *Saccharomyces cerevisiae*, ossia quello che viene comunemente chiamato lievito di birra. I lieviti fermentati, inoltre, non si depositano sul fondo ma si esauriscono portando le bollicine di anidride carbonica a salire in superficie. Le classiche birre ad alta fermentazione sono le ALE La bassa fermentazione viene effettuata a temperature più basse, circa 6-9°, e si ottiene utilizzando il lievito *Saccharomyces uvarum* oppure il *Saccharomyces carlsbergensis* (chiamato anche *Saccharomyces pastorianus*). Durante la bassa fermentazione, i lieviti non si esauriscono come avviene nell'alta fermentazione bensì si depositano sul fondo. Questo processo dà come risultato la birra Lager, dal classico sapore più delicato e fruttato. Esiste poi un terzo tipo di fermentazione: la fermentazione spontanea.



Dopo la fermentazione principale, la nostra "quasi-birra" passa attraverso un'altra fase di fermentazione che viene anche chiamata maturazione. Durante la maturazione, la birra viene lasciata - appunto - a maturare in dei grandi tini a una temperatura molto bassa, in genere tra gli 0° e i 2°C. In questa fase, tutti gli ingredienti si uniscono in modo più uniforme tra loro, conferendo alla birra il suo tipico sapore e il suo profumo inconfondibile. Un ultimo passaggio che può essere eseguito prima dell'imbottigliamento è quello della filtrazione. Più volte viene la birra viene filtrata e più apparirà limpida e con meno scarti. Quali sono le principali differenze tra la birra filtrata e la birra non filtrata? Le birre non filtrate sono quasi sempre artigianali. Presentano una maggiore complessità gustativa, appaiono più torbide, corpose, e ricche di lievito, talvolta con dei depositi sul fondo della bottiglia. Vengono inoltre caratterizzate dal fatto che i lieviti continuano a lavorare, seppur in condizioni di instabilità biologica. Le classiche birre non filtrate sono le Weiss, le Keller e le Blanche. Le birre filtrate invece sono più limpide, con un sapore più delicato ma con dei gusti più limitati e omogenei. Per alcune birre il processo di produzione termina qua e lo step successivo è quello di imbottigliarla. Altre birre, invece, passano attraverso un altro step intermedio, che è quello della pastorizzazione, ed è di cosa si tratta. Dopo la fermentazione secondaria, quando la birra è ormai pronta per essere consumata, alcune birre vengono pastorizzate, in modo da eliminare alcuni microrganismi presenti. In questo modo la birra può venire conservata più a lungo. Come abbiamo accennato, non tutte le birre subiscono il processo di pastorizzazione. Le birre artigianali, ad esempio non devono mai attraversare questa fase. La pastorizzazione, infatti, viene principalmente utilizzata dalle industrie che in questo modo si assicurano di produrre una birra più stabile nel tempo e più sicura dal punto di vista del livello batterico.

Ci sono due tipologie di pastorizzazione:

a tunnel, utilizzato principalmente per le birre in bottiglia. Si attua immergendo la bottiglia di birra in acqua calda a 60° per 10-12 minuti flash, utilizzato per lo più per i fusti, viene fatto sulla birra prima del confezionamento. Si tratta di alzare a 70° la temperatura dell'ambiente dove è conservata la birra per circa 1 minuto e mezzo e questo porterà ad ottenere birre con una scadenza più corta rispetto a quelle pastorizzate in tunnel.



Per produrre la birra artigianale occorre seguire alcuni passaggi fondamentali.



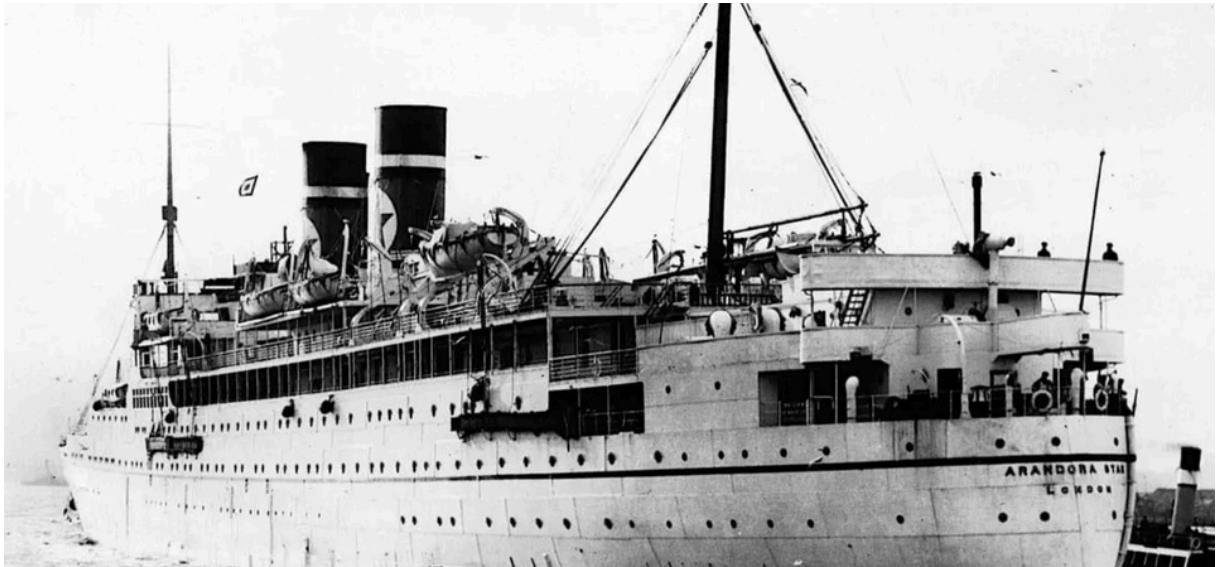
La maltazione dei cereali si ottiene immergendo l'orzo in delle speciali vasche di macerazione con acqua tiepida. In questo modo, l'orzo riceve ossigeno e umidità necessari per la germinazione, fin quando nasce un piccolo germoglio sulla sommità del cereale. Terminata questa fase, ci si occupa della macinatura, con lo scopo di scomporre il chicco e aumentare la sua superficie di contatto con l'acqua, in modo da avere un'immediata azione nella fase successiva della produzione della birra, ossia quella dell'ammollo, ossia il processo che trasforma il malto in mosto: l'acqua viene scaldata in una caldaia e l'amido presente nel cereale si trasforma in quello che viene chiamato maltosio, che altro non è che un particolare tipo di zucchero. Il mosto viene fatto bollire in una speciale caldaia, fatto passare da un filtro per eliminare le trebbie, ossia tutti i residui solidi e solubili del malto d'orzo, dalla parte liquida. È in questa fase che viene aggiunto a più riprese il luppolo, il principale additivo aromatico della birra. Una volta raffreddato il mosto, è tempo della fermentazione. Nel caso delle birre non filtrate come, per esempio, la Birra Bad Brewer American Lager Non Filtrata, questo passaggio viene effettuato subito dopo la preparazione del mosto. La fermentazione principale, secondaria e spontanea, alta o bassa - è la fase della lavorazione in cui avviene la trasformazione del mosto. Per esempio, nel caso di alta fermentazione, i lieviti non si depositano sul fondo ma si esauriscono portando le bollicine in superficie, come nel caso delle birre ALE. Al contrario, durante la bassa fermentazione i lieviti si depositano sul fondo, dando come risultato le birre Lager. In seguito, si passa attraverso la fase di maturazione, durante la quale la birra viene lasciata maturare a temperatura molto bassa, facilitando l'unione di tutti gli ingredienti, e conferendo quindi alla bevanda il sapore e il profumo inconfondibili. L'ultimo passaggio è l'imbottigliamento: la birra non viene messa solo nelle bottiglie di vetro, ma anche nelle lattine, nei fusti più piccoli e in quelli per la spina, adatti a locali, pub e ristoranti.



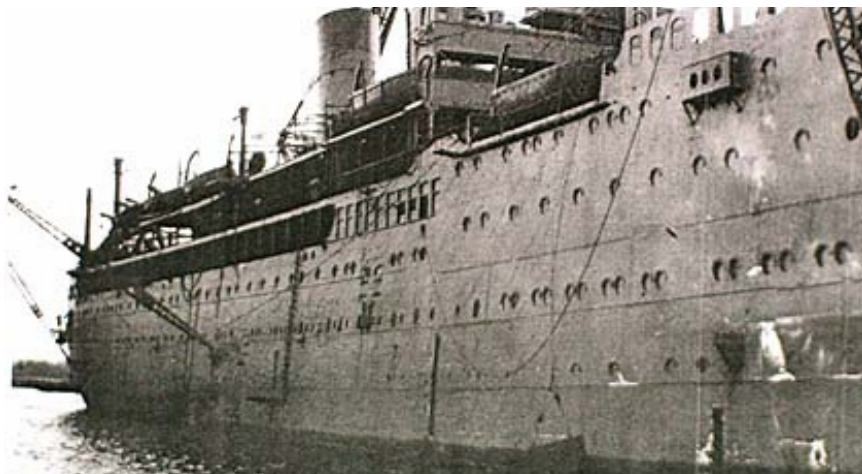
“La presenza di ANMIL (Associazione Nazionale fra Lavoratori Mutilati e Invalidi del Lavoro) al Festival del Lavoro rappresenta un’importante occasione di confronto sui profondi cambiamenti che stanno interessando il mondo del lavoro. Parlare di sicurezza, prevenzione e tutela della salute significa mettere al centro la dignità della persona e il valore della vita umana. È fondamentale rafforzare una cultura condivisa della prevenzione che coinvolga istituzioni, imprese e lavoratori e questa sarà l’occasione giusta per far sentire la nostra voce, ma soprattutto per ascoltare e accogliere quanti visiteranno il nostro stand”, dichiara il Presidente Nazionale dell’ANMIL Amedeo Bozzer. si è svolto presso il Centro Congressi “La Nuvola” di Roma, la 17^a edizione del Festival del Lavoro, organizzata dal Consiglio Nazionale dell’Ordine dei Consulenti del Lavoro e dalla Fondazione Studi Consulenti del Lavoro. L’evento riunirà istituzioni, imprese, professionisti, studiosi e parti sociali per riflettere sulle trasformazioni del lavoro e sulle politiche necessarie ad affrontare l’attuale fase di transizione economica e sociale del Paese. ANMIL, tra i patrocinatori istituzionali dell’edizione 2026, sarà presente per tutta la durata della manifestazione con uno stand dedicato e prenderà parte a due importanti momenti di approfondimento sul tema della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Tra i principali appuntamenti del Festival, particolare attenzione sarà dedicata al Forum “Salute e Sicurezza: prevenire, proteggere, innovare”. Nell’ambito di questa sezione, il Coordinatore del Gruppo Gravi Disabilità ANMIL Maurizio Borelli è intervenuto alla tavola rotonda dal titolo “Le prestazioni sociosanitarie INAIL agli invalidi del lavoro”, insieme a Domenico Principalli, Direttore Centrale Assistenza Protesica e Riabilitazione INAIL; Michele Damiani, giornalista di Italia Oggi; Marco Giunio De Sanctis, Presidente del Comitato Italiano Paralimpico; Paola Martinucci della Fondazione Studi Consulenti del Lavoro e l’atleta paralimpico e invalido del lavoro Oney Tapia. L’incontro rappresenterà un’importante occasione di confronto sulle tutele sociosanitarie rivolte agli invalidi del lavoro e consentirà di approfondire l’attività svolta da ANMIL e dal Gruppo Gravi Disabilità a sostegno delle persone con maggiori fragilità. “Attraverso il lavoro costante del Gruppo per le Gravi Disabilità, ANMIL rinnova il proprio impegno nel garantire ascolto e tutela a quanti contraggono disabilità a seguito di un incidente sul lavoro. Occasioni come questa ci consentono di creare percorsi concreti per il miglioramento della qualità della vita delle persone colpite da infortuni, con l’obiettivo di favorirne il pieno reinserimento sociale e lavorativo”, ha proseguito il Presidente Bozzer. Grande attenzione sarà inoltre dedicata al tema della formazione e della legalità in materia di sicurezza sul lavoro. ANMIL ha preso parte al convegno dal titolo “Legalità e sicurezza sul lavoro: un patto contro gli attestati falsi”, organizzato da Conflavoro. “La formazione sulla sicurezza deve essere autentica, qualificata e verificabile. Contrastare il fenomeno degli attestati falsi significa difendere la vita dei lavoratori e promuovere una cultura della responsabilità che coinvolga tutti gli attori del sistema produttivo”, ha sottolineato il Presidente ANMIL. All’incontro è intervenuto per l’ANMIL il Consigliere Nazionale e Presidente Regionale ANMIL del Lazio, Alberto Verzulli insieme a: Roberto Capobianco, Presidente Nazionale Conflavoro; Alberto Cuzzucra, Segretario Generale Atisl Confasal; l’On. Walter Rizzetto, Presidente della Commissione Lavoro della Camera dei deputati; l’On. Chiara Gribaudo, Presidente della Commissione d’inchiesta sulle condizioni di lavoro in Italia della Camera dei deputati; Angelo Raffaele Margiotta, Segretario Generale Confasal e Antonino Ughettini, Presidente Atisl Confasal. “ANMIL continuerà a promuovere momenti di dialogo e sensibilizzazione affinché salute e sicurezza sul lavoro restino una priorità assoluta nell’agenda del Paese”, conclude il Presidente Bozzer.

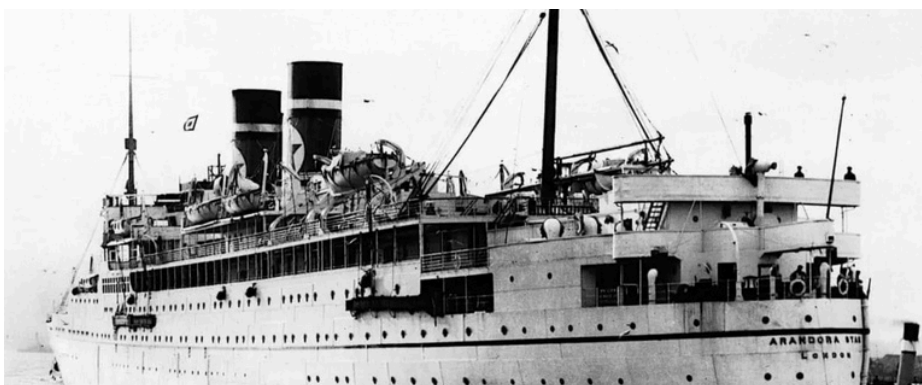


Storia dell' Arandora Star



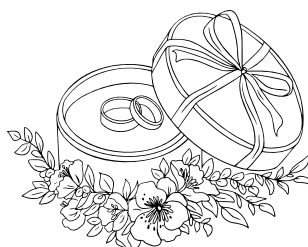
L'Arandora Star è stato un transatlantico e nave da crociera britannica della Blue Star Line, tristemente noto per il suo tragico affondamento avvenuto il 2 luglio 1940 ad opera di un sommergibile tedesco durante la Seconda Guerra Mondiale. Il disastro rappresenta una delle pagine più dolorose dell'emigrazione italiana, costando la vita a 446 civili italiani internati nel Regno Unito. Il contesto storico e il sequestro. Originariamente varata nel 1927 come nave mercantile e passeggeri, l'Arandora Star venne trasformata in una lussuosa nave da crociera. Con lo scoppio del conflitto, la Royal Navy britannica la requisì per utilizzarla come nave da trasporto militare. Nel giugno del 1940, in seguito alla dichiarazione di guerra dell'Italia fascista contro la Gran Bretagna, il governo di Londra ordinò l'arresto e l'internamento immediato di tutti i cittadini maschi italiani residenti nel Paese, di età compresa tra i 16 e i 70 anni, ritenuti "stranieri nemici pericolosi". Molti di loro erano semplici ristoratori, commercianti ed artigiani emigrati da anni, integrati nelle comunità locali (in particolare scozzesi e inglesi). Il naufragio
La partenza: La nave salpò da Liverpool diretta in Canada, dove i civili dovevano essere confinati in campi di detenzione. A bordo c'erano più di 1.500 persone, tra cui circa 700 internati italiani, oltre a centinaia di tedeschi e austriaci, sorvegliati da soldati britannici. L'attacco: La mattina del 2 luglio 1940, al largo delle coste nord-occidentali dell'Irlanda, il sottomarino tedesco U-47 intercettò l'imbarcazione. La nave procedeva a luci spente, priva di insegne della Croce Rossa e dipinta di grigio militare: per questo motivo il comandante tedesco la scambiò per un mercantile armato nemico e lanciò un siluro. La tragedia: Colpita a morte, l'Arandora Star affondò in appena 35 minuti. Le scialuppe di salvataggio erano insufficienti e l'alto numero di passeggeri stipati favorì il panico. Persero la vita oltre 800 persone, tra cui 446 italiani, molti dei quali originari degli Appennini emiliani (soprattutto della Val Ceno e della Val Taro) e della Toscana. L'impatto e la memoria. La tragedia scosse profondamente l'opinione pubblica britannica, spingendo il governo a rivedere la dura politica di internamento di massa dei civili stranieri. Per decenni l'evento è rimasto una pagina di storia quasi dimenticata sia in Italia che nel Regno Unito. Oggi la memoria viene tenuta viva da diversi monumenti, come il chiostro della cattedrale cattolica di Glasgow e una lapide nella chiesa di St Peter a Londra. Nel maggio 2026, nella Provincia di Parma, è stata ufficialmente presentata la nuova Associazione nazionale Arandora Star, nata proprio per non dimenticare le vittime e promuovere una cultura di pace. Se desideri approfondire, fammi sapere se ti interessano le storie personali dei superstiti, i dettagli sui monumenti commemorativi in Italia o l'elenco dei documentari realizzati su questa vicenda.

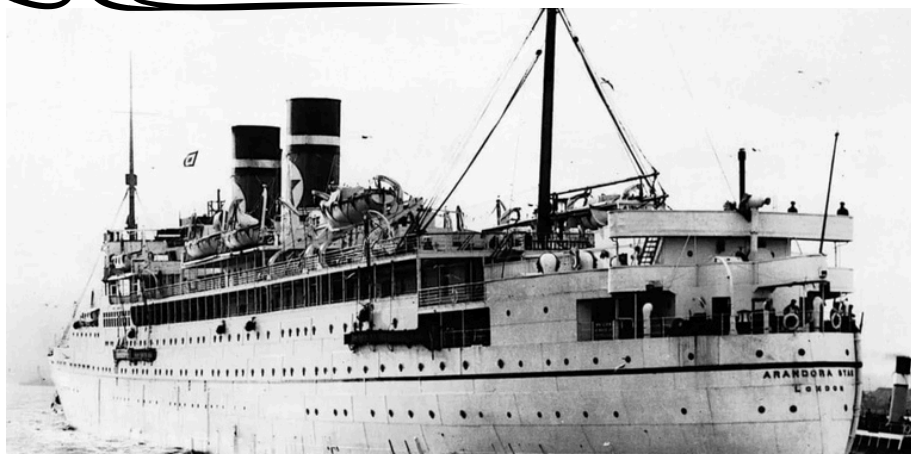




Arandora Star

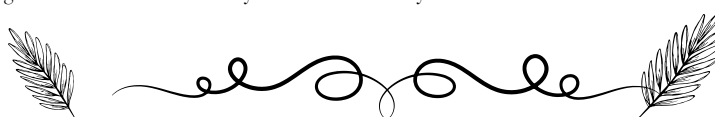
Dopo l'affondamento Il comandante britannico Edgar Wallace Moulton, il comandante canadese Harry DeWolf ed il comandante tedesco Otto Burfeind ottennero riconoscimenti per il loro eroismo. Agli internati superstiti non vennero riconosciuti i diritti civili nonostante tutto; molti di loro furono deportati nelle colonie britanniche dell'Oceania. I famigliari delle vittime non hanno mai ricevuto scuse ufficiali, né un risarcimento. Vittime italiane I caduti italiani erano di tutte le estrazioni sociali e avevano una età che andava dai 16 ai 68 anni. Luigi Gonzaga nato a Bedonia in provincia di Parma aveva soli 16 anni; 68 ne avevano Domenico Marchesi, nato a Codogno in provincia di Lodi, residente a Londra, e Silvestro D'Ambrosio, nato a Picinisco, provincia di Frosinone, residente in Inghilterra dal 1898 con due figli nell'esercito britannico, che però insieme al fratello Francesco di sette anni più giovane. Perirono anche ebrei italiani rifugiati in Gran Bretagna a causa delle leggi razziali fasciste. Uberto Limentani, che sopravvisse al naufragio, era collaboratore della BBC e successivamente divenne docente a Cambridge. Giovanni Sovrani nato nel 1882 a Saludecio FO, direttore del Normandie Hotel di Londra.[3] Morì invece Decio Anzani, nato a Forlì nel luglio 1882, a Londra dal 1911 dopo non essersi presentato alla chiamata di leva, sarto di professione, sposato con una belga, Victorine, e padre di una figlia, Renée, antifascista legato ad ambienti laburisti, segretario della sezione londinese Lega italiana dei diritti dell'uomo. A lui è dedicato il libro *Esuli ed emigrati italiani nel Regno Unito (1920-1940)* (Ugo Mursia Editore, 1997), scritto da un giornalista romagnolo, Alfio Bernabei, da tempo residente a Londra. Un'altra vittima fu Stefano Ceresa di Bollengo, in provincia di Torino. Morirono anche 11 friulani. Altra vittima fu Giovanni Moretti, allora quarantenne, nato in località Martinello del comune di Calice al Cornoviglio [La Spezia] ed emigrato con la moglie in Scozia (Greenock) subito dopo la prima guerra mondiale. Giocondo Abruzzese, di anni 65 nativo di Filignano (IS), viveva stabilmente con figli e nipoti a Glasgow, ove svolgeva attività commerciali; vivo il ricordo della nipote Ilda che assieme agli altri familiari delle vittime ha contribuito alla realizzazione dell'Arandora Star Memorial, inaugurato a Glasgow il 2 luglio 2010. Cesare Vairo, che compare al numero 429 dell'elenco delle vittime, era nato a Milano da famiglia monferrina (il padre si chiamava Secondo Vairo e la madre Maria Invernizzi) e avrebbe compiuto di lì a poco 49 anni. Si era sposato con Adele Riccoboni, detta Lola, il 6 ottobre 1928, nella chiesa londinese di Saint Aloysius (distretto di St. Pancras) e non avevano avuto figli. Cesare risiedeva da anni a Londra, dove era direttore dell'Hotel Piccadilly e, come giornalista, era corrispondente dalla Gran Bretagna per l'Italia. Guido Maiuri, di 63 anni, ingegnere napoletano, inventore di brevetti per la refrigerazione. Sua madre era Giulia Bellelli, cugina di Edgar Degas. Il paese di Bardi, in provincia di Parma, è il comune con il più alto numero di vittime in questa tragedia: 48 capifamiglia, quasi tutti arrestati in Galles, dove si erano stabiliti diversi decenni prima divenendo parte integrante della società britannica. Commemorazioni I corpi dei naufraghi dell'Arandora Star furono trasportati dal mare su vari punti delle coste dell'Irlanda e delle Ebridi. Ci sono quindi diversi luoghi di sepoltura e di commemorazione. Il più recente si trova sull'isola scozzese di Colonsay, inaugurato il 2 luglio 2005, nel sessantesimo anniversario della tragedia: il sito è dedicato "alla memoria di Giuseppe Del Grosso e agli altri più di ottocento che perirono con l'Arandora Star il 2 luglio 1940". Nel luglio del 1990, cinquantenario della tragedia, il presidente della repubblica Francesco Cossiga nominò cavalieri i circa venti sopravvissuti ancora vivi. Dal 1969.





Arandora Star

Il Comitato Pro Vittime Arandora Star di Bardi, commemora le vittime della tragedia nell'unica cappella dedicata ai caduti dell'Arandora Star in Italia, nel cimitero di Bardi, Appennino Parmense. Ogni anno, il 2 luglio, familiari e parenti delle vittime di tutta Italia vi si danno appuntamento per una celebrazione. Il presidente Carlo Azeglio Ciampi ha partecipato all'evento del 2002 con una lettera commemorativa. Il 2 luglio 2020, 80° anniversario della tragedia, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha voluto ricordare "quelle vittime innocenti" con un messaggio ufficiale. Una lapide è presente anche nella Chiesa parrocchiale di Fubine in ricordo dei sette concittadini periti nel naufragio. Martedì 4 novembre 2003, alle 18:30, presso la sala Menhuim del Parlamento Europeo di Bruxelles, la parlamentare europea Amalia Sartori ha promosso la presentazione della nuova edizione del libro di Gian Antonio Stella, L'Orda, e di Arandora Star, una tragedia dimenticata, il volume di Maria Serena Balestracci. I due libri sono accomunati dallo stesso intento, quello cioè di mostrare l'altra faccia dell'emigrazione italiana, quella più sconosciuta e meno celebrata, che ha visto gli italiani vittime di pregiudizi e protagonisti di tragiche vicende, proprio come quella dell'affondamento dell'Arandora Star nel 1940. Nel 2006 la vicenda degli internati e della fine tragica viene commemorata dal gruppo Musicisti Basso Lazio, che incide la canzone Arandora Star. Il 2 luglio 2008 una delegazione di enti pubblici italiani comprendente le Regioni Emilia-Romagna, Toscana e Lazio e le province di Parma, Lucca e Piacenza con alcuni familiari delle vittime si è recata a Liverpool per una commemorazione congiunta in cui, per la prima volta in presenza di autorità britanniche, italiane, tedesche e austriache, è stata scoperta una lapide in memoria delle vittime dell'Arandora Star che sarà collocata nel porto di Liverpool, da cui, nel 1940, la nave salpò per il suo ultimo viaggio. Il 2 luglio 2010, a 70 anni dal naufragio dell'Arandora Star, l'Istituto Storico della Resistenza Apuana e l'Amministrazione Comunale di Pontremoli ricordano i 17 pontremolesi emigrati in Inghilterra che persero la vita in quel tragico evento con una lapide commemorativa "A ricordo dei laboriosi emigrati pontremolesi in Gran Bretagna sui quali l'entrata in guerra dell'Italia gettò l'ombra ingiusta del sospetto e che, destinati da governo inglese alla prigionia, perirono nel tragico affondamento dell'Arandora Star il 2 luglio 1940". Sempre il 2 luglio 2010 l'Associazione Amici Val Ceno Galles (composta in gran parte da emigranti provenienti da Bardi e da comuni limitrofi), in collaborazione con associazioni, autorità gallesi ed italiane, per ricordare il 70° anniversario della tragedia, ha organizzato nella città di Cardiff un importante evento che è culminato con lo scoprimento di una lapide in memoria dei caduti nella Cattedrale cattolica. L'evento ha avuto una grande copertura mediatica con vari servizi anche su BBC e televisioni locali. Il 16 maggio 2011 c'è stata l'inaugurazione a Glasgow, in Scozia, dell'Italian Cloister Garden, un monumento nei pressi della Cattedrale di Sant'Andrea che ricorda le vittime dell'Arandora Star : erano presenti oltre alle autorità, l'ultimo superstite, Rando Bertoia (1920-2013[4]), di Montereale Valcellina. Grazie alla buona volontà di altri emigranti si sono svolte in Canada altre importanti celebrazioni, così come, grazie all'interessamento di familiari delle vittime, associazioni culturali ed enti locali si sono svolte altre iniziative in Italia. Il 2 luglio 2021 Francesco Morelli, presidente dell'associazione nazionale Carabinieri sezione Dublino, in concomitanza con l'ottantunesimo anniversario dell'Arandora Star, ha posto ed inaugurato nel cimitero di Termoncarragh, Belmullet co. Mayo Irlanda il primo memoriale in ricordo delle 446 vittime Italiane perite nella tragedia. Dopo aver effettuato delle ricerche sia sulla Arandora Star che sul territorio irlandese, il presidente Francesco Morelli ha scelto questo cimitero. Qui vennero sepolti due corpi con i seguenti nomi: Giovanni Marengi e Luigi Tapparo, e nello stesso periodo furono sepolti circa trenta corpi di italiani non identificati. In occasione del memoriale il presidente della repubblica d'Irlanda Michael D. Higgins ha voluto ricordare le 446 vittime italiane e le altre 358 vittime di nazionalità tedesche e inglesi inviando una lettera al presidente dell'Associazione Nazionale Carabinieri sezione Dublino, Francesco Morelli. Il 2 luglio 2022 Francesco Morelli, in concomitanza con l'ottantaduesimo anniversario dell'Arandora Star, ha posto ed inaugurato nel cimitero di Termoncarragh un memoriale a ricordo delle 5 vittime di Casalattico perite nella tragedia: Giuseppe Forte, Antonio Fusco, Filippo Marsela, Giuseppe Di Vito e Antonio Marsela. I Veterani dell'esercito Irlandesi e Carabinieri in congedo hanno depositato delle corone tricolori a ricordo delle 446 italiani sparsi sulle coste irlandesi. Il parroco Rev. Kevin Hegarty ha celebrato la messa. Si è concluso con il discorso del consigliere della contea di Mayo Cllr Sean Carey.



Storia delle protesi

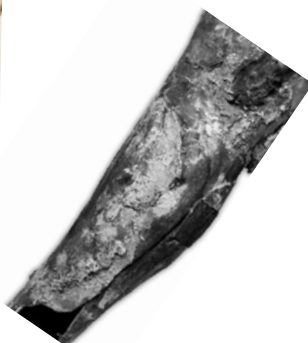
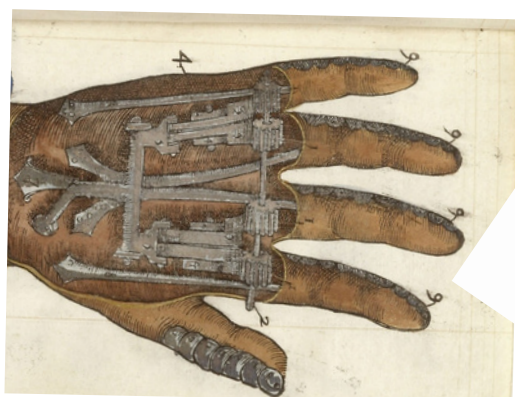


Dal mito alla storia, tra Egitto e Iran

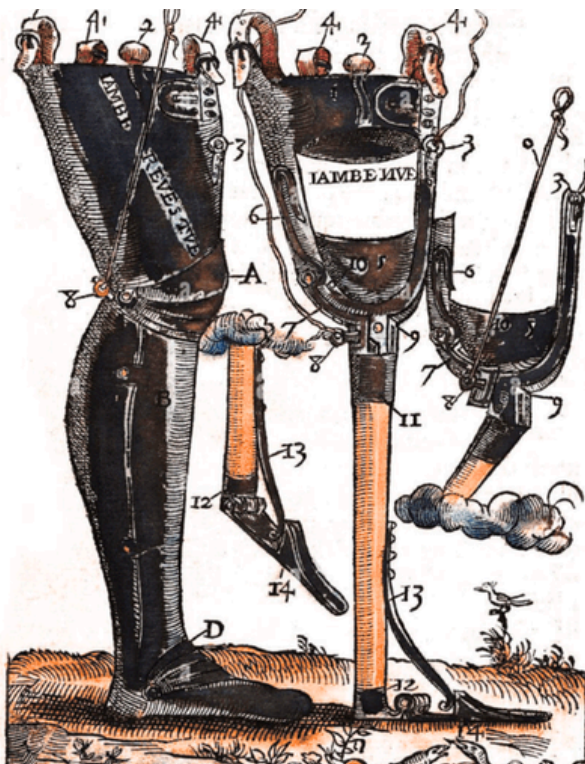
Un viaggio indietro nel tempo fino alle remote origini della medicina protesica, fino a molti millenni fa, grazie a tutto quello che l'archeologia moderna ci racconta sulla storia e sull'evoluzione delle protesi. Legno, pelle, oro, ferro, argento, cartapesta, filo e non solo: moltissimi materiali sono stati utilizzati nei secoli per realizzare delle protesi, anche da molto prima di quanto spesso si creda. La pratica di realizzare protesi per rimpiazzare parti del corpo mancanti o perdute risale ad almeno 5.000 anni fa, e iniziò a essere praticata con una certa regolarità già nell'antico Egitto, nel 3.000 avanti Cristo. Si tratta di un percorso di ricostruzione storica per niente scontato: a eccezione dei metalli, molti dei materiali utilizzati in passato per le protesi sono andati incontro a decomposizione e sono quindi scarsi i reperti che si sono conservati intatti, o di cui sia stata perlomeno possibile l'identificazione da parte degli archeologi. Sono stati spesso i processi di mummificazione (quasi sempre artificiali, e solo in pochi casi avvenuti tramite processi naturali) che hanno preservato le antiche protesi dall'azione del tempo, e che oggi ci offrono rari ma significativi esempi di come siano evolute nel tempo pratiche e metodi di realizzazione delle protesi stesse. Le protesi dei nostri tempi hanno spesso un duplice ruolo, funzionale ed estetico. Perché possano soddisfare al meglio queste esigenze, vi sono molte diverse strategie, anche d'avanguardia, messe a punto grazie all'impiego di biomateriali, della stampa 3D e a volte dell'avanzatissima soft robotics. In passato, però, la limitata capacità tecnologica faceva sì che spesso uno solo di questi obiettivi potesse essere perseguito. Per esempio, una protesi oculare per sostituire un occhio che aveva perso la vista non poteva che avere uno scopo essenzialmente estetico, mentre nel realizzarne una di gamba si cercava, per quanto possibile, di sostituire anche le funzioni dell'arto andato perduto.

Protesi dall'antichità

La prima testimonianza scritta riguardo al possibile uso di protesi nell'antichità ci arriva dal mito dell'occhio di Horo, secondo cui al dio egizio Horo venne estratto l'occhio sinistro, poi sostituito con un nuovo bulbo oculare grazie all'intervento della divinità Thot. La storia viene oggi ritenuta ispirata a interventi protesici che verosimilmente si verificavano all'epoca in Medio Oriente. Nell'attuale territorio iraniano sono stati per esempio ritrovati i resti risalenti al 3.000-2.800 avanti Cristo di una protesi oculare, indossata da una persona evidentemente di alto rango. Più precisamente si trattava di un occhio finto di due centimetri e mezzo di diametro costituito da pasta bituminosa e rivestito da un sottile strato d'oro. Che la regione medio-orientale sia stata la culla della medicina protesica ormai è un fatto accertato. Celebre è in questo senso il cosiddetto "Cairo toe" (piede del Cairo), la più antica protesi ritrovata integra, datata tra il 950 e il 710 avanti Cristo. I resti della sua proprietaria sono stati trovati vicino alla città egiziana di Luxor, e la protesi corrispondeva a una parte del piede destro, alluce incluso. Per molti motivi questo manufatto è oggi di grandissimo interesse scientifico, tanto che i risultati di alcuni studi su questo argomento sono stati pubblicati anche sulla prestigiosa rivista medica *The Lancet*. Anche in altri corpi mummificati sono state trovate protesi, realizzate però solo in occasione della sepoltura. Con ogni probabilità invece il Cairo toe è stato utilizzato dalla sua proprietaria in vita: fatta di legno, pelle animale e filo, è una perfetta e incredibilmente raffinata riproduzione anatomica dell'avampiede femminile e, soprattutto, svolge alla perfezione la sua funzione di supporto alla deambulazione. Ne siamo certi, oggi, perché riproduzioni di questa protesi sono state fatte indossare a volontari privi della stessa parte di piede, i quali hanno confermato quanto possa migliorare il comfort all'interno delle classiche calzature tipiche dell'antico Egitto. Coeva a questa protesi è almeno un'altra, ritrovata anch'essa in Egitto, costituita da una sorta di cartapesta: ancora più raffinata dal punto di vista estetico, ma certamente inutilizzabile per camminarci sopra. Non solo gli egizi erano abili nel ricreare parti del corpo umano. Risale a 3.200 anni fa un reperto di una gamba metallica, trovato in Asia, che apparteneva presumibilmente alla donna guerriera Vishpala, descritta nei cosiddetti "Inni dei Veda" (*Rgveda*), testi collocati storicamente tra il 2.000 e il 1.500 avanti Cristo. Nell'antica Roma sono stati invece trovati degli involucri protesici in bronzo, che però avevano con tutta probabilità una funzione esclusivamente estetica.

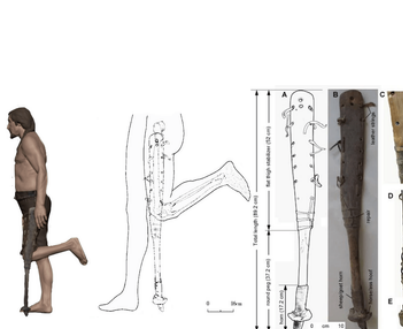


Storia delle Protesi

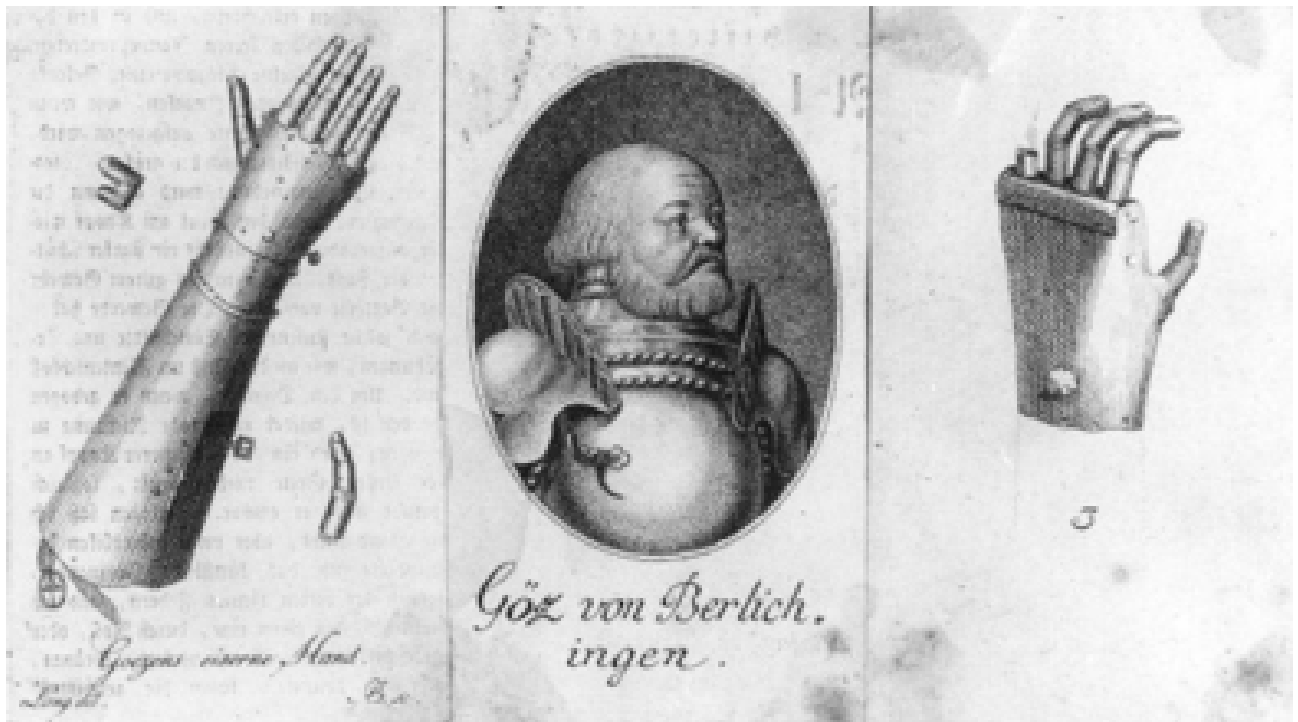


Tanti esempi dal mondo antico

Al di là dei casi citati, che sono probabilmente i più celebri perché di grande interesse sia storico sia scientifico, diversi altri esemplari di protesi sono stati ritrovati soprattutto negli ultimi decenni di studi e scavi. Nel 2007 è stata rinvenuta, in Cina, unagamba di legno vecchia di circa 2.200 anni, indossata da un uomo sulla cinquantina il cui ginocchio era verosimilmente rimasto paralizzato per via di un'infezione che gli rendeva impossibile camminare. La protesi fu realizzata senza intervenire sulla gamba del paziente e conteneva parti anatomiche delle zampe di un cavallo. Fu indossata, secondo gli storici, per parecchi anni prima della morte. Decisamente più recente, ma di certo all'avanguardia, è una protesi dentale ritrovata in Italia e che risale al 1.600 circa. Fu realizzata agganciando insieme cinque denti di altre persone grazie a una striscia d'oro, e poi fissata alle arcate grazie a "chiodini" sempre in oro. Non sappiamo a chi fosse destinata, ma è stata ritrovata in un monastero francescano in Toscana. Del sesto secolo dopo Cristo, invece, sono i resti di un uomo ritrovato in un cimitero austriaco e che aveva subito l'amputazione di parte di una gamba. La notizia in questo caso non è l'amputazione in sé, ma la presenza nell'arto di un anello in ferro che consentiva di "agganciarvi" una protesi della parte di gamba mancante. Altro celebre esempio nostrano è la protesi di Capua, forse l'arto artificiale più antico del mondo, che prende il nome dall'omonimo comune campano in cui è stata ritrovata. Datata intorno al 300 avanti Cristo, si tratta di una ricostruzione in bronzo di un ginocchio e della parte inferiore della gamba, che presumibilmente era possibile agganciare alla coscia con delle bande metalliche. Una riproduzione dell'originale è esposta al Science Museum di Londra. E se nell'Impero romano le protesi erano una rarità, lì come altrove vi era un'ovvia consuetudine sociale: solo i più ricchi, i più potenti e i più valorosi potevano ottenerne una. Le ragioni erano soprattutto economiche, anche perché spesso le protesi richiedevano continue manutenzioni e perfezionamenti, dunque solo i grandi generali, le donne di altissimo rango, i sovrani, gli eroi di guerra e i funzionari più in vista potevano permettersela.

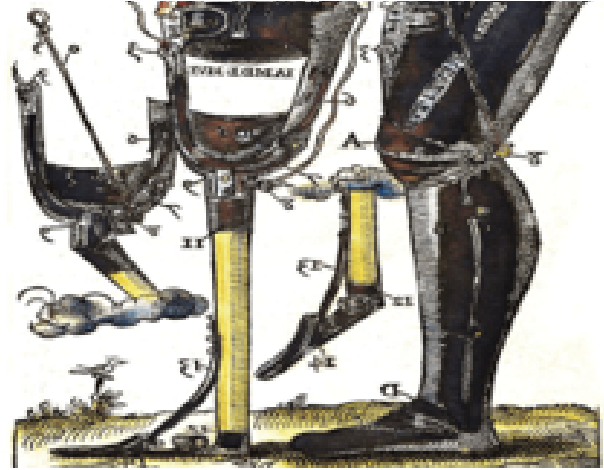
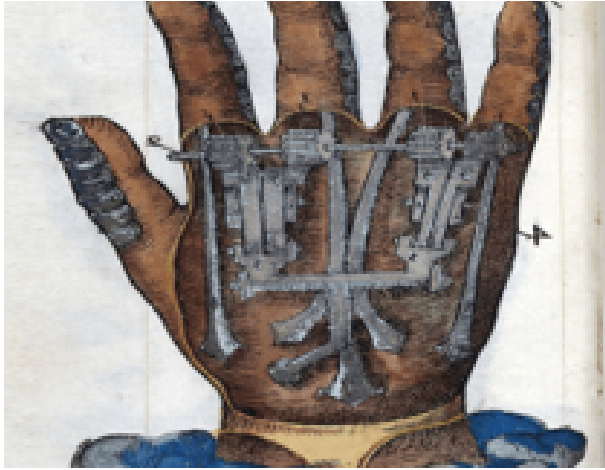


Le protesi nell'antichità

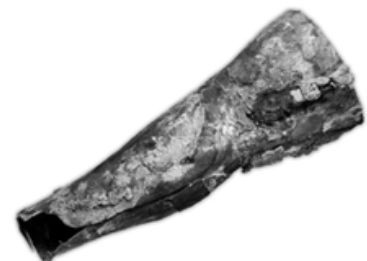
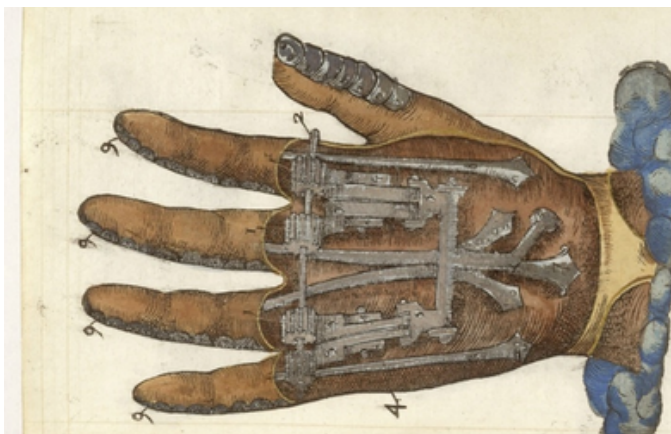


Nel 2020 una protesi del primo dito del piede di una donna è stata rinvenuta nei pressi del Cairo, in un sito databile al X secolo a.C. La protesi, in legno e pelle, è assemblata in modo da potersi piegare. Le indagini condotte dagli studiosi, che hanno analizzato la forma e i segni di usura, hanno stabilito che la protesi dava effettivamente benefici posturali e di equilibrio a chi la indossava. In questo caso una donna vissuta circa tremila anni fa. Gli egizi preparavano con cura il corpo per il viaggio nell'aldilà e non sono rari i ritrovamenti di mummie con appendici artificiali: dita, mani, piedi e persino organi sessuali. Questi tuttavia fungevano da rimpiazzo estetico, per "riempire uno spazio". Al Cairo Toe invece, suggerisce un utilizzo meccanico molto più funzionale, tale da far dedurre che le conoscenze di anatomia e meccanica fossero, per questa straordinaria cultura, sorprendentemente avanzate. Nel 2007, in un antico cimitero in Cina è stata scoperta una protesi per gamba con all'estremità uno zoccolo di cavallo: era attaccata al ginocchio deformato del suo proprietario, un uomo vissuto 2.200 anni fa. Gli archeologi stessi nella ricerca su "Chinese Archeology" raccontano lo stupore degli scavi, che hanno capito presto che la gamba sinistra dell'uomo era deformata, con femore, rotula e tibia fusi insieme e fissati a 80 gradi. Il ginocchio, colpito da un'anchilosì, avrebbe reso difficile camminare o cavalcare. L'uomo non avrebbe potuto distendere la gamba sinistra ma, grazie alla protesi, sarebbe almeno riuscito a toccare il suolo col piede. Lo zoccolo di cavallo alla fine della protesi agiva come un piede. La protesi era fatta di legno di pioppo, con sette buchi lungo i due lati e delle cinghie di cuoio per attaccarlo alla gamba deformata, scrivono i ricercatori. «La parte più bassa della gamba era avvolta in un corno di bue e finiva con uno zoccolo di cavallo, che avrebbe dovuto aumentare aderenza e abrasione. La forte usura sulla parte in alto ci dice che venne utilizzata. L'unica altra protesi di gamba al mondo, risalente a quell'epoca (300 a. C.) era stata trovata in Italia a Capua. Questa era in bronzo e legno e costruita per un amputato transtibiale. Nel 424 a.C., Erodoto, ha scritto di un veggente persiano che fu condannato a morte dagli spartani, ma riuscì a fuggire amputandosi il piede e sostituendolo con un pezzo di legno per camminare 30 miglia fino alla città più vicina. Lo studioso romano Plinio il Vecchio (23-79 dC) riportò la storia di un generale romano, Marco Sergio, la cui mano destra fu tagliata in battaglia e si fece fare una mano di ferro per tenere il proprio scudo in modo che potesse tornare a combattere.

Medioevo



Il Medioevo vide uno scarso avanzamento in ambito delle protesi, all'epoca costruite per nascondere le deformità o lesioni subite in battaglia, con scarsa attenzione alla funzionalità. Tuttavia la specializzazione di artigiani, armaioli e fabbri nella progettazione e la creazione di arti artificiali hanno contribuito a rendere le protesi sempre più funzionali: un esempio sono gli orologiai, che con la loro perizia hanno aggiunto intricate funzioni interne con molle e ingranaggi





Rinascimento



Il Rinascimento ha inaugurato nuove prospettive dell'arte, della filosofia, della scienza e della medicina. Col graduale abbandono dell'oscurantismo ed una rinnovata attenzione alle scoperte mediche dei Greci e dei Romani, il Rinascimento ha dimostrato di essere una rinascita nella storia della protesi. Le protesi in questo periodo sono generalmente fatte di ferro, acciaio, rame e legno e acquistano oltre che un ruolo estetico anche un ruolo funzionale. Proprio a questo periodo appartiene Ambroise Paré barbiere/chirurgo dell'esercito francese, considerato da molti il padre della chirurgia moderna. Oltre ad introdurre le procedure di amputazione moderna (1529) e di costruzione delle protesi di arti inferiori (1536), ha anche inventato una protesi sopra il ginocchio, una gamba di legno con ginocchio articolato. Il piede poi in posizione fissa, blocco di controllo al ginocchio e altre caratteristiche tecniche che sono utilizzate nei dispositivi di oggi. Il suo lavoro ha mostrato la prima vera idea di come dovrebbe funzionare una protesi. Nel prossimo articolo vi parleremo degli sviluppi ulteriori in ambito protesico, dal Rinascimento al 900. L'evoluzione delle protesi dopo il 900 d.C. ha visto una trasformazione graduale, passando da semplici ausili in legno o ferro a soluzioni sempre più funzionali, intesa era moderna, hi-tech. Sebbene nel Medioevo e Rinascimento l'approccio fosse principalmente estetico o funzionale rudimentale (legno, cuoio, metallo), i progressi scientifici hanno cambiato radicalmente il settore. L'evoluzione delle protesi di arti dopo il 1900 ha segnato il passaggio da dispositivi puramente meccanici e pesanti a soluzioni tecnologiche avanzate, leggere e funzionali, spinta in gran parte dalla necessità di trattare i numerosi mutilati delle due guerre mondiali.

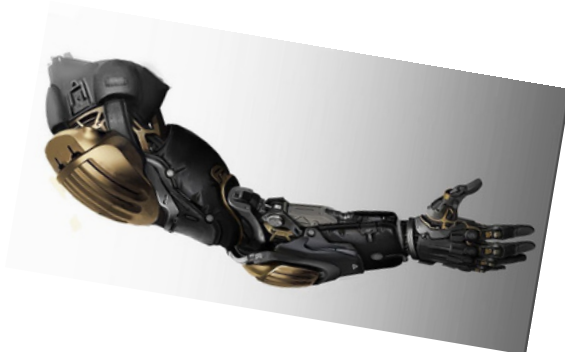
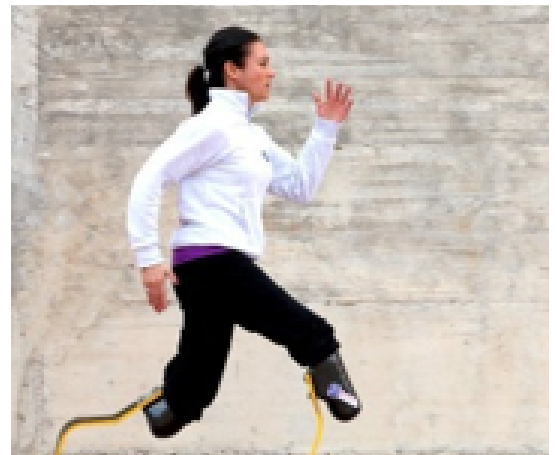
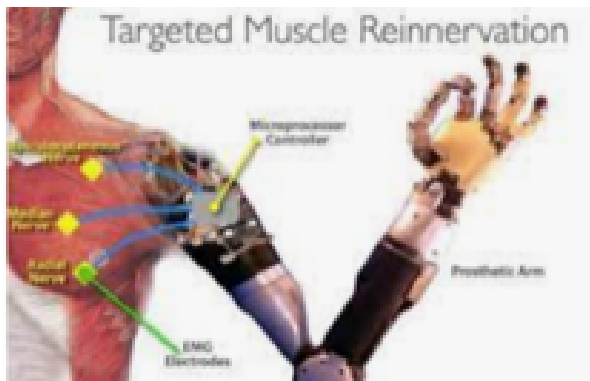
L'evoluzione delle protesi di arti dopo il 1900 ha segnato il passaggio da dispositivi puramente meccanici e pesanti a soluzioni tecnologiche avanzate, leggere e funzionali, spinta in gran parte dalla necessità di trattare i numerosi mutilati delle due guerre mondiali. Ecco le tappe principali e le innovazioni: Inizi del '900 e Prima Guerra Mondiale: La tradizione del legno e del cuoio ha dominato la prima parte del secolo. Tuttavia, nel 1912, i fratelli de Suter introdussero le prime leghe di alluminio, rendendo le protesi più leggere. Innovazione dei materiali: Dopo la Seconda Guerra Mondiale, l'introduzione di nuovi materiali, in particolare le materie plastiche e successivamente il carbonio, ha rivoluzionato il settore, migliorandone la resistenza e riducendone il peso. Protesi di ultima generazione (Era Moderna): Le protesi attuali non si limitano più a sostituire l'arto, ma cercano di riprodurre le funzionalità. Protesi Robotiche: Controllate da impulsi nervosi. Protesi Sensibili: Sviluppate anche in Austria, queste protesi utilizzano sensori per inviare informazioni tattili al cervello, permettendo, ad esempio, di sentire il suolo quando si cammina. Materiali avanzati: L'uso del titanio e del carbonio permette protesi complesse e adatte ad alte prestazioni, come quelle utilizzate nelle Paralimpiadi. In sintesi, il XX secolo ha trasformato le protesi da semplici supporti passivi a dispositivi attivi e personalizzati, mirati a restituire piena autonomia funzionale e psicologica. Se sei interessato a un periodo o a un tipo di arto specifico, posso approfondire ulteriormente. Non è vero che nel Medioevo la medicina si fermò perché ostaggio della superstizione.



Pur essendo molto influenzati dall'antichità, i medici medievali non rinunciavano a sperimentare. Proprio come accade oggi, anche allora cercavano di capire cosa funzionasse o meno in un organismo. Diverse furono le innovazioni, tra cui gli occhiali, la quarantena e la dissezione dei corpi. Qualche anno fa dalla necropoli longobarda di Povegliano (VI-VIII secolo), in provincia di Treviso, è emerso uno strano scheletro. Apparteneva a un uomo tra i 40 e i 50 anni, privo della mano destra. Gli studi hanno stabilito che aveva subito un'amputazione che era perfettamente guarita da tempo. Nella tomba è stata trovata anche una lama, allineata con l'avambraccio amputato, più una fibbia: molto probabilmente l'uomo usava come protesi un coltello, fissandolo all'avambraccio con una cinghia di cuoio di cui è rimasta solo la fibbia in metallo. I suoi denti erano molto rovinati, forse perché li usava per stringere la cinghia quando si montava la protesi. Il ritrovamento dimostrò che, ben prima della scoperta di antibiotici e antisettici, quest'uomo era sopravvissuto a un delicato intervento chirurgico, restando disabile. Probabilmente era stata la sua stessa comunità ad aiutarlo e a procurargli una protesi per essere più indipendente. E i Longobardi sono noti per essere stati un popolo guerriero, non certo per gli atteggiamenti particolarmente umani. Il Medioevo è spesso raccontato come un periodo di arretramento rispetto alle epoche precedenti. In realtà è stata un'epoca di grandi innovazioni durante la quale fiorirono le arti, l'architettura, la letteratura, il commercio internazionale e la cultura. La medicina, nonostante molte leggende, non fece eccezione.



Protesi di ultima generazione



Le protesi di arti di ultima generazione sono dispositivi bionici e robotici che utilizzano l'intelligenza artificiale, sensori avanzati e segnali nervosi/muscolari per muoversi in modo intuitivo, spesso restituendo sensibilità tattile e termica. Queste soluzioni avanzate riducono il dolore cronico, si adattano al terreno e migliorano la qualità della vita, durando in media 20-25 anni. Sono oltre 50 milioni le persone che, a livello mondiale, vivono il trauma della disabilità data dall'amputazione di un arto. Per tornare ad una vita normale è spesso necessario l'utilizzo di una protesi, ma non sempre sono disponibili delle soluzioni di qualità. Gli arti protesici tradizionali risultano essere in gran parte rozzi, costosi e fragili, anche a causa dei costi elevati. Ma c'è una soluzione. Negli Stati Uniti si sta diffondendo la pratica di stampare in 3D protesi adattate in modo sartoriale al singolo paziente. Infatti, la produzione industriale di massa non può garantire una flessibilità sufficiente. Al contrario, la manifattura additiva, come ad esempio la stampa 3D SLA a resina, risulta ideale per questo genere di applicazioni. Ad esempio, l'azienda Psyonic, creatrice di Ability Hand, ha sviluppato un prototipo realizzato con metodi di produzione ibridi. Tra questi, stampa 3D, stampaggio a iniezione, inserti realizzati in silicone e con macchine CNC. Il risultato promette ai pazienti di riavere la mobilità, e la vita, precedente al trauma. Alle parti meccaniche "standard" comuni a tutte le protesi, che includono ingranaggi e i motori in metallo e garantiscono robustezza, si affianca dunque la stampa 3D. Essa risulta utile specialmente per quelle componenti che si interfacciano con la ferita chirurgica nella sede di amputazione, diversa da paziente a paziente. In questo senso la stampa con tecnologia SLA, grazie all'evoluzione dei materiali, produce componenti robuste o flessibili a seconda della necessità e della resina utilizzata. L'estrema personalizzazione e la risoluzione di stampa, che raggiunge ormai pochi micron, sono le chiavi che porteranno alla diffusione sempre più estesa di questa tecnologia.

Storia della pizza



La storia della pizza è lunga, complessa e incerta. Le prime attestazioni scritte del termine risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997[1], come compenso per un contratto di affitto di un mulino situato nel territorio dell'attuale Comune di Castelforte e in un contratto di locazione con data sul retro 31 gennaio 1201 a Sulmona, e in seguito in quello di altre città italiane come Roma, L'Aquila, Pesaro, Penne, ecc.[2] L'accezione non era però quella attuale, dacché ancora tra il Seicento e l'Ottocento nei ricettari napoletani la parola "pizza" indicava preparazioni rustiche e dolci da cuochi piuttosto che da pizzaioli. Nel XVI secolo a Napoli a un pane schiacciato venne dato il nome di pizza che deriva, secondo alcune fonti dal greco antico πίττα?, pítta, "focaccia". Prima del XVII secolo la pizza era coperta con condimento bianco. Fu più tardi arricchita con olio d'oliva, formaggio, pomodori o pesce: nel 1843, Alexandre Dumas descrisse la diversità dei condimenti della pizza. La comparsa della pizza marinara (diversa da quella attuale[3]) risale al 1734. Una narrazione universalmente diffusa racconta che nel giugno 1889, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito abbia preparato la "Pizza Margherita", condita con pomodori, mozzarella e basilico, per rappresentare i colori della bandiera italiana.

Origini Questi pani di forma piatta, come la pizza, provengono dell'area del Mediterraneo e altri esempi di essi che sopravvivono ai giorni nostri da quell'antico mondo sono la "focaccia" che può essere fatta risalire fino agli antichi etruschi; la "coca" (che ha varietà sia dolci che salate) della Catalogna, della zona di Valencia e delle Isole Baleari, la "pita" greca e italiana o "pide" in turco o "piadina" in romagnolo[8]. Pani simili, sempre a forma piatta, in altre parti del mondo comprendono il "paratha" indiano, il "naan" sudasiatico, il "carasau", la "spianata" e il "pistocu" sardi, la "flammkuchen" alsaziana e il "rieska" finlandese. Vi sono notizie che risalgono alla fine del Cinquecento ed inizi del Seicento di una pizza soffice chiamata alla "mastunicola", ossia preparata con basilico, strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe[9]. In seguito si diffuse la pizza ai "cecinielli", ossia preparata con minutaglia di pesce[9]. La prima vera unione tra la pasta ed il pomodoro (accolto all'inizio con diffidenza) avvenne a metà del Settecento nel Regno di Napoli[9]. La pizza a Napoli fu popolarissima sia presso i napoletani più poveri che presso i nobili, compresi i sovrani borbonici. Tuttavia, mentre nel XVIII secolo a Napoli la pizza era ancora un cibo rudimentale e povero di strada, in Sicilia esisteva già una simile ricetta ma codificata e ricca per la nobiltà: lo Sfincione palermitano. Nato nel XVII secolo alla corte del Principe di Butera, questo piatto presentava già una complessità gastronomica (cipolle stufate, acciughe, formaggi, pangrattato, e altre aggiunte più costose) che la pizza napoletana avrebbe raggiunto solo più tardi.[1] Il successo della tipica pizza di Napoli fu agganciato anche alle vicende nazionali di Casa Savoia, tanto che la leggenda narra che proprio alla Regina Margherita di Savoia nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito avrebbe dedicato la "pizza Margherita", che rappresentava il nuovo vessillo tricolore con il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro ed il verde del basilico. Quella che oggi è chiamata pizza Margherita era tuttavia già stata preparata prima della dedica alla Regina d'Italia[3]. Francesco De Bourcard nel 1858 riporta[11] la descrizione dei principali tipi di pizza, ossia quelli che oggi prendono nome di pizza marinara, pizza margherita e calzone:

«Le pizze più ordinarie, dette coll'aglio e l'oglio, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite con lo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di muzzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle, ec. Talora ripiegando la pasta su se stessa se ne forma quel che chiamasi calzone.» La mozzarella veniva tagliata a fette sottili, disposte sulla salsa di pomodoro proprio a forma di margherita, con la successiva aggiunta delle foglie di basilico.

Pizza margherita: Bisogna tuttavia notare che già nel 1830, un certo "Riccio" nel libro Napoli, contorni e dintorni, aveva scritto di una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico[9]. Lentamente la focaccia di origine popolare arricchita con pomodoro si diffuse in tutte le classi sociali, pur continuando ad essere venduta dai fornai e consumata in piedi per strada. Nel primo Ottocento, a Napoli, si diffondono le prime pizzerie in quanto locali in cui mangiare la pizza al tavolo, comodamente seduti. Erano dette "stanze", verosimilmente perché i tavoli erano separati da mura divisorie[12]. Ce ne dà testimonianza scritta Francesco De Sanctis nelle sue memorie di giovinezza, indicando il luogo dove a sedici anni andava a mangiare la pizza con gli amici: «La sera s'andava talora a mangiare la pizza in certe stanze al largo della Carità.» (Francesco De Sanctis, La giovinezza di Francesco de Sanctis: frammento autobiografico,

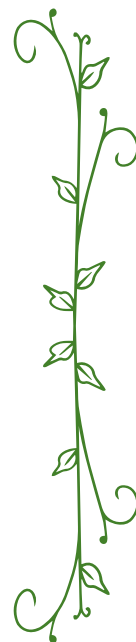
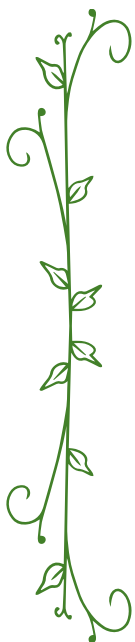
Storia della Pizza



È il 1833, anno in cui, al Largo della Carità, Antonio La Vecchia apre “Le stanze di Piazza Carità”, tuttora operanti sotto l'insegna Mattozzi; mentre, la pizzeria Port'Alba, era già dotata di sedute sin dal 1830. Sino al principio del Novecento, la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano, e, più gradualmente, italiano (nell'Italia settentrionale iniziò a diffondersi solo in seguito alla Seconda guerra mondiale). Gli immigranti italiani, soprattutto negli Stati Uniti, fanno conoscere la pizza nelle strade di alcune grandi metropoli come New York e Chicago, e col tempo nascono anche lì dei locali dedicati alla sola pizza. Nel 1905 il napoletano Gennaro Lombardi in Little Italy di Manhattan ottiene la prima licenza commerciale per la vendita di pizza, adattando le preparazioni alla disponibilità locale: al posto della legna Lombardi usa il carbone, e per surrogare l'irreperibile mozzarella condisce le sue preparazioni con formaggio statunitense. Tra gli anni '20 e '40, negli Stati Uniti emergono anche stili in teglia più alti e oleosi, come la Sicilian e la Detroit style, nati dalle comunità italo-americane e dagli adattamenti industriali locali: queste varianti diventeranno il modello concettuale della pan pizza, lo stile dominante dei menu delle grandi catene americane, che ha esportato nel mondo un'idea di pizza sostanzialmente diversa (più vicina allo sfincione siciliano) dalla sottile pizza napoletana. A partire dal secondo dopoguerra, la pizza, che a Napoli ha già tre secoli di storia, si diffonde capillarmente nel resto d'Italia, divenendo in seguito un fenomeno globale. Gli italiani emigrati hanno fatto conoscere, apprezzare e modificare la pizza anche nel resto del mondo. Oggi ormai anche molti cuochi di differenti nazionalità sono diventati esperti pizzaioli per i quali esiste anche un campionato mondiale dove misurarsi[14]. Oggi il giro di affari legato alla pizza (pizzerie, consegne a domicilio, surgelati, catene di fast food) è molto rilevante nel mondo, al punto che alcuni abili imprenditori (come ad esempio l'americano Tom Monaghan fondatore della Domino's Pizza) hanno costruito intorno alla pizza grandi fortune. L'innovazione che ci diede la particolare focaccia che chiamiamo pizza fu l'uso del pomodoro come condimento. Per alcuni anni dopo che il pomodoro tondo fu portato in Europa dalle Americhe nel XVI secolo, molti europei credevano che fosse velenoso (come varie altre piante del genere *Solanum* a cui appartiene). Solo sul finire del Settecento fu dato impulso a Napoli alla coltivazione del pomodoro lungo[15], e nel primo Ottocento i napoletani iniziarono a usarlo per condire la pizza (come del resto anche i maccheroni). Il piatto guadagnò in popolarità tra il secondo Settecento e il primo Ottocento e presto la pizza divenne un'attrazione turistica quando i viaggiatori del Grand Tour a Napoli si avventuravano nelle zone più povere della città per provare le specialità locali. Una delle prime testimonianze sulla pizza a Napoli è data dallo scrittore francese, nonché appassionato gastronomo, Alexandre Dumas padre nella sua opera *Il Corricolo*, pubblicata nel 1843. Egli infatti scrive “La pizza è una specie di stacciata, come se fanno a Saint Denis. È di forma rotonda e si lavora con la stessa pasta del pane: varia nel diametro secondo il prezzo... A prima vista sembra un cibo semplice. Sottoposta a esame, apparirà come un cibo complicato. La pizza è all'olio, al lardo, alla sugna, al pomodoro, ai pesciolini”. I napoletani prendono la loro pizza molto seriamente. I puristi, come nella famosa pizzeria “Da Michele” fondata nel 1870 da Michele Condurro in Via C. Sersale a Forcella,[16] sostengono che esistono solo due vere pizze: la “Marinara” e la “Margherita”, ed è tutto ciò che servono. La Marinara è la più antica, anche se inizialmente non aveva il condimento di pomodoro, origano, aglio, olio extra-vergine d'oliva e solitamente basilico. Era condita con acciughe, capperi, origano, olive nere di Gaeta, sale e olio, ed era chiamata “Marinara” perché era il cibo che i pescatori mangiavano quando tornavano a casa dalle lunghe giornate di pesca nella Baia di Napoli. Non si conosce il nome dell'inventore della Margherita, quantunque attribuita al pizzaiolo Raffaele Esposito della pizzeria situata alla salita Sant'Anna di Palazzo, fondata alla fine del Settecento e attiva ancora oggi come “Pizzeria Brandi”. Certo è che pomodoro lungo, mozzarella e basilico furono messi insieme intorno alla metà dell'Ottocento, quando veniva preparata soprattutto d'estate per la stagionalità del pomodoro. L'Associazione Verace Pizza Napoletana, fondata nel 1984, riconosce solo la Marinara e la Margherita verace ed ha stabilito le regole molto specifiche che devono essere seguite per un'autentica pizza napoletana. Queste includono che la pizza deve essere cucinata in un forno a legna, alla temperatura di 485 °C per non più di 60-90 secondi; che la base deve essere fatta a mano e non deve essere utilizzato il mattarello o comunque non è consentito l'utilizzo di mezzi meccanici per la sua preparazione (i pizzaioli fanno la forma della pizza con le loro mani facendola “girare” con le loro dita) e che la pizza non deve superare i 35 cm di diametro o essere spessa più di un terzo di centimetro al centro. L'associazione seleziona anche le pizzerie nel mondo per produrre e diffondere la filosofia e il metodo della pizza verace napoletana. Ci sono molte pizzerie famose a Napoli dove si possono trovare queste pizze tradizionali, la maggior parte di esse sono nell'antico centro storico di Napoli.



Storia della Pizza



Talvolta tali pizzerie andranno anche oltre le regole specificate, ad esempio, usando solo pomodori della varietà "San Marzano" cresciuti sulle pendici del Vesuvio e utilizzando solamente l'olio di oliva e aggiungendo fette di pomodoro in senso orario. Un'altra aggiunta alle regole è l'uso di foglie di basilico fresco sulla pizza marinara: non è nella ricetta "ufficiale", ma è aggiunto dalla maggior parte delle pizzerie napoletane per guarnirla. Le basi per pizza a Napoli sono soffici e friabili ma nel resto d'Italia, per esempio a Roma e in Sicilia, preferiscono una base sottile e croccante. Un'altra forma popolare di pizza in Italia è la "pizza al taglio" che è la pizza infornata in teglie rettangolari con un'ampia varietà di condimenti e venduta a peso. La pizza nel Nord America La pizza fece la sua prima apparizione negli Stati Uniti con l'arrivo degli immigrati italiani nel tardo XIX secolo. Fu sicuramente il caso delle città con vaste popolazioni italiane, come San Francisco, Chicago, New York, New Haven, e Filadelfia dove la pizza fu inizialmente venduta sulle strade dei quartieri italiani. Nel tardo XIX secolo a Chicago, ad esempio, la pizza fu introdotta da un venditore ambulante che camminava su e giù lungo Taylor Street con un mastello di pizze sulla testa. Questo era il modo tradizionale in cui si vendeva la pizza a Napoli, in cilindri di rame con delle maniglie ai lati e un coperchio sopra per mantenere calde le pizze. Non passò molto tempo prima che i piccoli caffè e le drogherie iniziassero ad offrire le pizze alle loro comunità italoamericane. Dall'adattamento delle tradizioni regionali italiane nacquero nuove tipologie locali: la pizza arrotolata di Filadelfia, e le pizze alte e in teglia dell'area del Midwest. In questo contesto, la Sicilian Pizza americana, diretta discendente dello sfincione siciliano portato dagli immigrati, contribuì a definire una famiglia di pizze caratterizzate da impasti spessi e cottura in teglia, da cui si svilupparono varianti [23] come la Detroit Style, la Tomato Pie, e la deep-dish di Chicago, riconducibile alla medesima matrice strutturale pur con caratteristiche proprie. Analogamente, in Canada, si sono diffuse altre varianti del piatto italiano. Oltre alla pizza hawaiana, contenente ananas e prosciutto e divenuta famosa in tutto il mondo,[25] si può citare la pizza margherita di Toronto, con un cornicione di medio spessore e condita con aglio e olio di basilico. Tale ricetta, che è divenuta una specialità del capoluogo canadese, unisce la pizza italiana alla tradizione vietnamita dell'uso di condimenti a base di olio nel cibo.[26] La catena di fast food Boston Pizza ha anche inventato la pizza cake, una serie di pizze sovrapposte le una sulle altre e unite dalla crosta esterna,[27] mentre in vari ristoranti del Québec si è diffusa la cosiddetta pizza-ghetti, una porzione di spaghetti al pomodoro servita accanto a due fette di pizza. Etimologia L'etimologia del nome "pizza" (che non è necessariamente legata all'origine del prodotto) deriverebbe secondo alcuni, da *pinsa* (dalla lingua napoletana), participio passato del verbo latino *pinsere* oppure del verbo "pansere", cioè pestare, schiacciare, pigiare[29] che deriverebbe da *pita* mediterranea e balcanica, in greco *πίττα*, derivato da *πεπितτος* ossia "infornato"[30]; secondo quest'ultima ipotesi la parola deriverebbe dall'ebraico *פִּיטָה* o *פִּתָּה*, dall'arabo *كماج* che appartiene alla stessa categoria di pane o focacce. Il primo utilizzo della parola "pizza" risale al 997 ed è testimoniato in un testo latino proveniente dalla città di Gaeta[31]. Altre ipotesi a proposito sono le seguenti: L'antica parola germanica "bizzo" o "pizzo", dal significato di "morso", "focaccia" (in relazione anche alle parole inglesi "bit" e "bite") è stata importata in Italia nella metà del VI secolo durante l'invasione dei Longobardi. Questa è l'origine più accreditata secondo l'Oxford English Dictionary, anche se non è stata definitivamente confermata.





La Storia del Pane



Il pane più antico del mondo ha trentamila anni. Risale a trentamila anni fa il primo pane della storia. Le tracce del pane più antico del mondo sono state scoperte in Toscana, a Bilancino in Mugello, in un insediamento preistorico portato alla luce a metà anni '90. La storia del pane ha origini antichissime, risalenti a oltre 14.000 anni fa nel Neolitico, quando le prime popolazioni iniziarono a macinare cereali selvatici, mescolarli con acqua e cuocerli su pietre roventi. Evolutosi dagli Egizi con la lievitazione naturale e perfezionato dai Greci e Romani, il pane è diventato un alimento fondamentale. Questo video spiega come il pane si è evoluto nel corso della storia, diventando un alimento fondamentale in molte culture: Le origini del pane risalgono a oltre 10.000 anni fa, con le prime forme preparate da popolazioni del Neolitico che macinavano cereali selvatici e mescolavano la farina con acqua, cuocendo il composto su pietre roventi.



La scoperta del pane avvenne in Egitto. La leggenda vuole che la prima a gettare nell'impasto di acqua e farina il residuo della preparazione della birra (il cosiddetto Lievito di birra), sia stata una serva egiziana, appunto, per fare un dispetto alla sua padrona, ignorando quale miracolo stava per compiere. Il pane più antico di cui si abbia certezza risale circa al 12000 a.C. ed è stato ritrovato in Giordania: veniva preparato macinando fra due pietre una miscela di cereali e mescolandola con acqua. L'impasto finale veniva cotto su una pietra rovente. Gli antichi Egizi furono probabilmente i primi a considerare la panificazione come un'arte. Il consumo di pane di questo popolo era consistente (in particolare da parte delle classi meno abbienti) tanto che i Greci erano soliti chiamare gli Egizi "artophagoi" cioè "mangiatori di pane". In esso si concentra l'evoluzione stessa della vita: da un seme nasce il grano, che cresce, matura e quindi viene mietuto; ma non muore, poiché da esso nasce il pane. Simboli biblici. Il pane, in ebraico «lechem», significa «nutrimento» e indica l'alimento più comune e indispensabile alla vita. «Le prime necessità della vita sono acqua, pane e vestito, e una casa che protegga l'intimità». In Mesopotamia, gli antichi Sumeri e Babilonesi erano noti per la coltivazione di grano e la produzione di pane. I primi documenti scritti che attestano la pratica della panificazione risalgono all'antica città di Uruk, dove venivano registrate ricette e metodi di panificazione.



Storia Del Pane



In origine, il pane era un alimento secondario della dieta ed era preparato con cereali che crescevano spontaneamente. Quando l'uomo imparò a coltivare i campi (all'incirca 11.000 anni fa nell'area del Medio Oriente), il pane iniziò l'ascesa che lo avrebbe condotto presto a diventare l'alimento per eccellenza. Non hai detto che se non sono derivati, per esempio pane, non è derivato, allora si dice che è un nome primitivo». Nel 2018 gli archeologi hanno scoperto un pane carbonizzato di ben 14.400 anni fa all'interno di un camino di pietra in un sito nel Deserto Nero della Giordania. Pane come simbolo di abbondanza, e segno dell'amore di Dio, che trova la sua massima celebrazione nell'ostia consacrata, fatta di pane azzimo, come era non lievitato il pane consumato di Gesù durante l'Ultima Cena, in occasione della Pasqua ebraica. Risale a trentamila anni fa il primo pane della storia. Le tracce del pane più antico del mondo sono state scoperte in Toscana, a Bilancino in Mugello, in un insediamento preistorico portato alla luce a metà anni '90. Tipi di pane nel mondo Pane azzimo. ... Arepas. ... Mantou. ... Baguette. ... Bagel. ... Pane arabo (o pita): è un pane lievitato, morbido e rotondo, tipico del Medio Oriente.



La storia del Pane





4° Ed. Rivista Anmil Sede Di Parma 2026