BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

CREDITO COOPERATIVO DI ROMA

TRIMESTRALE
ANNO XXXIV
NUMERO 3
SETTEMBRE 2019

postatarget magazine

1954 / 2019
65
ANNI TRA LA GENTE

bccecò
LA LOGICA ECO DI BCC ROMA

www.bccroma.it

ARTWORK: STUDIOIDEO.COM

Finanziamenti dedicati alle famiglie e alle imprese che desiderano investire in energia pulita

Banca di Credito Cooperativo di Roma
Via Sardegna,129 - 00187 Roma
tel. 06.52861 - fax 06.52863305
www.bccroma.it

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

DIFFERENTE PER FORZA.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali del prodotto illustrato e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento al Foglio Informativo numero 35 e ai Moduli di Informazione Pubblicitaria che sono a disposizione dei clienti, anche su supporto cartaceo, presso tutte le Agenzie della nostra Banca e sul sito www.bccroma.it. La Banca si riserva di valutare il merito del credito.

CREDITO COOPERATIVO DI ROMA

SOMMARIO

In copertina: Roma, Le terme di Caracalla

ANNO XXXIV - N. 3 SETTEMBRE 2019
Pubblicazione trimestrale registrata
al Tribunale di Roma con il n. 35
del 22 gennaio 1986

Direttore
Francesco Liberati

Direttore responsabile
Maurizio Aletti

Redazione
Fabrizio Burelli, Giuliano Polidori,
Raffaella Zottis

Grafica e impaginazione
Remola Rossi Pucci

Direzione e Redazione
Via Sardegna, 129 - 00187 Roma
Tel. 06.52863000
e-mail: credicoop@roma.bcc.it

Fotografie:
Simone M. Pagano, Miky2019

Editore Edicom s.r.l.
Via Arno, 51 - 00198 Roma
Iscritto al R.O.C. - con il n. 8961

Stampa:
Iger&Partners - Roma

Finito di stampare ottobre 2019
Tiratura: 15.000

Concessionaria Pubblicità
Edicom s.r.l.
Tel. 335-6048959

Hanno collaborato a questo numero:
Domenico Buoncunto, Luigi Plos,
Piergiorgio Liberati, Francesco Rotatori,
Marco Testi, Sabrina Valenti

Stampata su carta
riciclata ecologica

EDITORIALE
IL CUORE DELLA NOSTRA BANCA
di Francesco Liberati 3

IL PUNTO
BCC ROMA: BENE IL PRIMO SEMESTRE
di Roberto Gandolfo 5

AREA BANCA
MANOVRA BCE, QUALE FUTURO
PER FAMIGLIE E IMPRESE 6
LA NUOVA APP RELAXBANKING, PIÙ SICURA E VELOCE 10
MASTER IN "BANKING AND FINANCE" 12

SANITÀ E PREVENZIONE
UNA STORIA DI AMICIZIA E SOLIDARIETÀ 16

LABORATORIO GIOVANI SOCI
AIA LUMIÈRE, PROIEZIONI AD ALTA QUOTA 21

RICCHEZZE DEL TERRITORIO
QUOTE, PERCHÉ IN ABRUZZO OGNI ALTEZZA
HA UN SUO SAPORE di Piergiorgio Liberati 22

COOPERAZIONE E IMPRESA
HACKATHON COOPUP ROMA, LA MARATONA
DELLE IDEE di Domenico Buonocunto 26

ARTISTI E DENARO
CIAO, MAESTRO 32

VETRINA IMPRESA
UN'AZIENDA IN CONTINUA ESPANSIONE 46
LE VIGNE DI CLEMENTINA di Maurizio Aletti 48

CRONACA CULTURALE
OGGI SI VA A TEATRO! di Giuliano Polidori 50

ROMA ARCHEOLOGICA
LE TERME DI CARACALLA di Sabrina Valenti 54

LE INTERVISTE IMPOSSIBILI
NESSUN IMPERATORE HA AMATO ROMA PIÙ DI ME
di Marco Testi 60

GIOIELLI DI ROMA
QUANDO CARAVAGGIO FU RIFIUTATO
di Francesco Rotatori 64

TESORI NASCOSTI
LA TENUTA MASSARA di Luigi Plos 68

RUBRICHE

CONTRAPPUNTI 29
IMPRESE EUROPA 30
CRONACHE LOCALI 36

cramas

Mutua di assistenza sanitaria integrativa e di servizi
per i soci e i dipendenti del Credito Cooperativo

DELLA TUA FAMIGLIA

CRAMAS SOCIETA' DI MUTUO SOCCORSO
WWW.CRAMAS.IT

Il cuore della nostra Banca

di FRANCESCO LIBERATI

Come ogni anno, si apre con l'autunno il ciclo delle riunioni di territorio con i soci che si concluderà alla vigilia della grande Assemblea di maggio 2020. Con queste riunioni diamo seguito alla nostra consuetudine ultradecennale di andare a trovare i soci a casa loro, informandoli dei risultati e delle prospettive aziendali e, soprattutto, ascoltando la loro voce. È un modo questo per arricchire il rapporto mutualistico bancario, nella consapevolezza che la partecipazione informata alla vita cooperativa sia un bene comune da accrescere e valorizzare. E devo dire con soddisfazione che le riunioni sono sempre state arricchite dalla numerosa presenza dei soci e che molte idee e proposte di miglioramento della Banca sono state focalizzate proprio nell'ambito di questi incontri territoriali.

La Banca ha un rinnovato bisogno del contributo dei soci per rafforzarsi e confermarsi nel proprio ruolo di servizio localistico, coniugando la necessaria innovazione con la capacità relazionale, in un contesto di riferimento in nuovo cambiamento. E lo scenario operativo di fondo si è ulteriormente evoluto in virtù di tre eventi molto importanti: i nuovi assetti europei, con la designazione del futuro presidente della BCE e la nomina della presidente della commissione europea; il cambio di governo nel nostro Paese, con benefici immediati in termini di differenziale tra BTP e bund tedesco ed effetti positivi per la stabilità finanziaria italiana; il prolungamento di una politica monetaria accomodante come una delle ultime mosse di Mario Draghi al vertice della BCE, con ulteriore immissione di liquidità nel sistema e abbassamento dei tassi, ma anche azioni tendenti a premiare le banche che investono nell'economia reale la liquidità acquisita dalla BCE stessa. In questo complesso scenario, per la nostra Banca vi sono nuove sfide e opportunità da cogliere, nel contesto del Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea che sta iniziando a svolgere la propria funzione di Capogruppo.

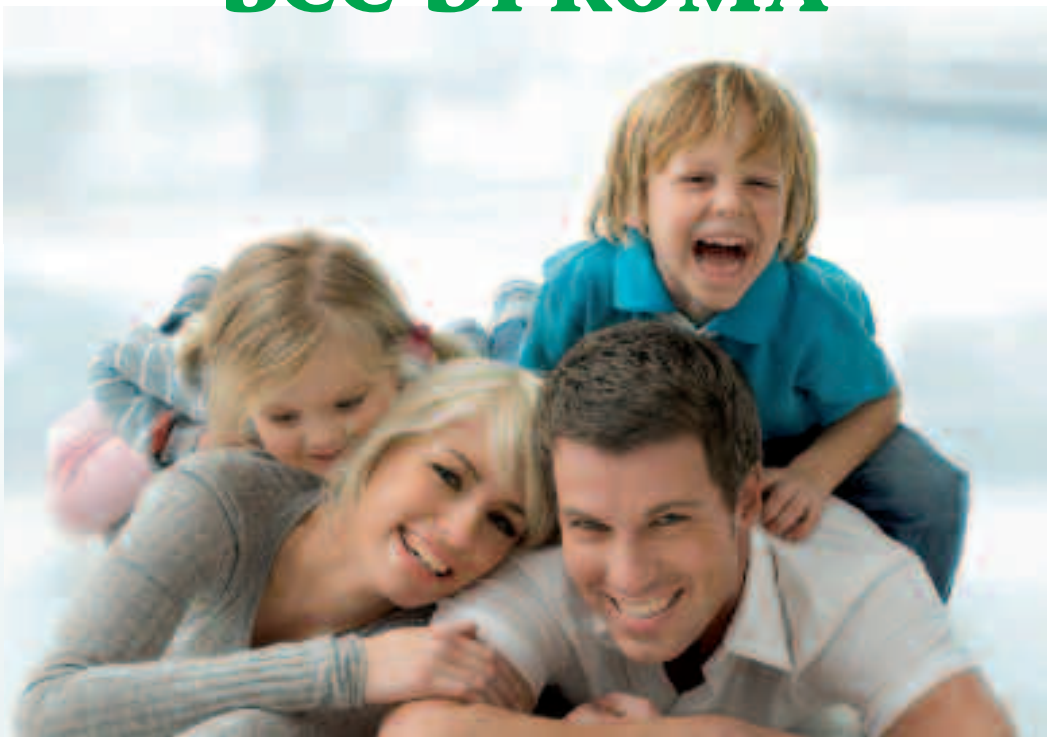
I mutamenti di mercato, infatti, si stanno accentuando e, in particolare, la digitalizzazione sta imponendo profonde modifiche nel modo di fare banca, con gli sportelli tradizionali che avranno un'importanza minore rispetto al recente passato a favore di maggiore automazione e consulenza avanzata su credito, risparmio e assicurazioni. Ma un conto è una riduzione degli sportelli per sovrapposizioni territoriali o nei casi di evidenti diseconomie, un altro è aderire ad un modello di banca che non ci appartiene. Noi siamo e resteremo una banca di relazione. Il cuore della nostra banca sono le agenzie. Il digitale, infatti, non crea relazioni e non deve prevalere sul contatto reale con il cliente, ma integrarlo, con lo scopo di aumentare l'offerta e l'efficienza complessiva.

Tutto ciò non toglie che è impellente la necessità di innovare i processi operativi, investire in tecnologia, recuperare efficienza e incrementare i sistemi di controllo sui rischi. In più vi sono importanti e continui mutamenti del quadro regolamentare, che impongono più elevati livelli di patrimonializzazione. Per questo c'è bisogno della massa critica di tutto il nostro Gruppo per fronteggiare con possibilità di successo tali sfide.

È importante che i soci abbiano piena consapevolezza di questa complessa e delicata fase per il futuro della nostra Banca. Una Banca che rimane ancorata al territorio e che continua a parlare con la gente, non dimenticando mai le proprie radici. Di tutto ciò avremo modo di parlare alle prossime riunioni locali dei soci, dove mi aspetto ancora una volta una numerosa partecipazione.

COPERTURE SANITARIE DETRAIBILI PER I SOCI DELLA BCC DI ROMA

Via Castelfidardo, 50
00185 Roma
tel. 06 4440010
06 4440507
fax 06 49386357



Il **FONDO MUTUASALUS** è un ente che offre in esclusiva ai Soci della BCC di ROMA iscritti alla CRAMAS coperture sanitarie di assoluta convenienza.
Caratteristiche dell'offerta:
Garantisce il rimborso delle spese sostenute dalle famiglie in conseguenza di interventi chirurgici, ricoveri e prestazioni diagnostiche.
Interessante e conveniente caratteristica di **FONDO MUTUASALUS** è che il costo per la famiglia è fisso, indipendentemente dal numero dei componenti fiscalmente a carico. È prevista, inoltre, una copertura facoltativa per le spese odontoiatriche. Sono ammessi alla copertura i soci sino a 80 anni d'età.
Il costo della copertura è rateizzato, senza alcun aggravio di interessi, con addebiti trimestrali su conto corrente e, inoltre, può essere detratto fiscalmente.

Non perdere questa occasione, chiedi informazioni dettagliate nella Tua Agenzia

BCC Roma: bene il primo semestre

di ROBERTO GANDOLFO

Dopo i risultati accettabili dello scorso anno, le previsioni di crescita per il nostro Paese non sono positive. L'attività economica ristagna, risentendo soprattutto della perdita di vigore del ciclo industriale.
In questo scenario, tuttavia, il sistema bancario italiano, negli ultimi anni si è progressivamente rafforzato con un miglioramento della qualità del credito. L'attenzione nell'erogazione dei prestiti, unita alla pur modesta ripresa economica, ha contenuto il tasso di deterioramento dei crediti. A ciò vanno aggiunte politiche di accantonamento prudenti, una più efficace attività di recupero e un crescente ricorso alle cessioni che hanno dato impulso alla riduzione delle esposizioni deteriorate così come richiesto dalle Autorità di vigilanza.
Per la nostra Banca, continua il trend positivo degli ultimi anni. Gli impieghi per finanziamenti alla clientela hanno raggiunto i 7,7 miliardi di euro con un aumento del 2,9% rispetto a giugno 2018 e al netto degli impieghi afferenti le 10 agenzie acquisite a fine dicembre dello scorso anno da Banca Sviluppo in Veneto, a fronte di una variazione annua del sistema bancario nel suo complesso dello 0,6% (fonte ABI). L'incremento è concentrato nel comparto a medio-lungo termine mentre i finanziamenti a breve sono in diminuzione.
Giova ricordare come questa crescita va a proseguimento di un trend avviato negli ultimi dieci anni con impieghi incrementatisi dal 2009 del 119%, non facendo mancare il sostegno della banca a imprese e famiglie anche nei momenti più duri del decennio.
È cresciuta anche la raccolta: quella allargata, ha toccato gli 11,9 miliardi di euro, in crescita dell'1,4% rispetto allo stesso periodo del 2018, al netto della raccolta derivante dalle 10 agenzie acquisite. In particolare, la raccolta diretta è di 9,6 miliardi di euro (+1,8% rispetto a fine dicembre 2018), mentre quella indiretta è di 2,3 miliardi, con un aumento del 2,5% rispetto a dicembre 2018.
Anche sul piano dell'offerta di prodotti finanziari di investimento alla clientela, la Banca si sta facendo valere con una crescita molto significativa nei comparti del risparmio gestito (gestioni patrimoniali e fondi) e della vendita dei prodotti assicurativi nel ramo vita e danni che, nel complesso, registrano un incremento annuo del 15,1%.
Sul fronte economico, l'incremento dei volumi intermediati, unitamente alla crescita dei ricavi da servizi (+8,3% rispetto al primo semestre 2018) ha permesso di chiudere i primi sei mesi dell'anno con un utile netto di 11,2 milioni di euro.
Grazie a questo andamenti, i Fondi Propri della Banca (ex Patrimonio di Vigilanza), a giugno 2019, sono risultati pari a 735,5 milioni di euro, con CET 1 ratio e Total Capital Ratio entrambi pari al 13,6%.
Quanto alle prospettive, siamo particolarmente impegnati nel percorso di consolidamento del nuovo Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea.
Oggi abbiamo davanti a noi una nuova sfida: quella di rimanere vera banca di credito cooperativo e, allo stesso tempo, punto di riferimento all'interno del Gruppo Bancario Cooperativo. E lo dobbiamo fare continuando a operare al servizio dei soci, della clientela e delle comunità locali di riferimento.
Nel rispetto di questo obiettivo, continueremo coniugare la logica di impresa che opera nel mercato con le esigenze di un'azienda cooperativa a mutualità prevalente, eticamente orientata e socialmente impegnata.

Manovra BCE, quale futuro per famiglie e imprese?

Intervista a Daniele Caroni, Direttore dell'area Finanza della nostra Banca. Le misure annunciate recentemente da Mario Draghi, ci ha spiegato, hanno dato dato ulteriore sostegno ad una economia europea caratterizzata da preoccupanti segnali di rallentamento. Ora tocca ai governi mettere in campo politiche fiscali a supporto della crescita. Non c'è dubbio però che "poter pagare interessi ai minimi storici è una opportunità enorme sia per la famiglia che vuole ad esempio comprarsi casa, che per il piccolo imprenditore che intende rafforzare la sua attività"

Direttore, Draghi sta lasciando il suo incarico di Presidente della BCE. Al termine del mandato com'è lo stato di salute dell'euro?

Mario Draghi ha intrapreso il suo mandato in qualità di Presidente della BCE nel novembre 2011, in coincidenza con l'avvio di una delle crisi finanziarie ed economiche tra le più severe per l'Unione Monetaria, nota come "crisi del debito sovrano". Da allora la stabilità finanziaria dell'Unione ha compiuto progressi importanti, soprattutto grazie alla politica monetaria proattiva ed espansiva di BCE, pur in un contesto in cui la politica fiscale comunitaria è rimasta improntata al rigore e all'austerity. Agli imponenti stimoli monetari convenzionali e non convenzionali voluti da Mario Draghi si deve la rinnovata fiducia dei mercati finanziari nella solvibilità di emittenti sovrani come la Grecia, il Portogallo, l'Italia, che, nelle fasi di mag-

giore turbolenza, hanno messo a repentaglio la capacità di tenuta dell'unione monetaria nel suo complesso.
Tuttavia, non c'è dubbio che tutti i vantaggi di un euro più stabile debbano ancora essere pienamente realizzati, in parte perché le riforme a livello nazionale sono necessarie per produrre una crescita sostenibile, e a questo aspetto Draghi fa spesso riferimento, appellandosi ai governi nazionali; in parte perché l'unione europea economica e monetaria resta un'opera incompiuta se non si realizza anche quella politica e fiscale.
Recenti sondaggi effettuati da organismi ufficiali mostrano maggior fiducia dei cittadini europei verso l'euro e le istituzioni comunitarie, probabilmente anche in risposta alle importanti minacce esterne, quali la guerra commerciale e la Brexit. Anche l'esito delle recenti elezioni europee sembra confermare tale orientamento, volto a contenere le istanze populiste dei vari movimenti sovranisti europei che hanno cavalcato i temi dell'assistenza sociale e dell'immigrazione. Sarà ora compito della nuova Commissione Europea rafforzare le infrastrutture sociali e

"Agli imponenti stimoli monetari convenzionali e non convenzionali voluti da Mario Draghi si deve la rinnovata fiducia dei mercati finanziari nella solvibilità di emittenti sovrani come la Grecia, il Portogallo e l'Italia"

l'unione economica, anche attraverso politiche di spesa per aumentare il consenso sull'euro.

Recentemente Draghi ha varato un nuovo programma straordinario di stimoli all'economia, nonostante l'opposizione di alcuni governatori. Pensa che questa manovra possa avere gli effetti sperati sull'economia della zona euro?

Come si è detto in precedenza la politica monetaria è uno strumento molto potente e Draghi con questo recente provvedimento ha dato ulteriore sostegno ad una economia europea caratterizzata da preoccupanti segnali di rallentamento. Il governatore della BCE non solo ha tagliato il tasso sui depositi e riattivato la misura non convenzionale, nota come "Quantitative Easing" o "QE", che altro non è che un pianificato programma di acquisti di attività finanziarie (prevalentemente titoli di stato) particolarmente prezioso per Paesi con alto debito pubblico come l'Italia, ma ha anche introdotto misure ulteriori a sostegno del sistema bancario. Le banche sono infatti tenute a mantenere una quota di liquidità, la "Riserva Obbligatoria", con remunerazione a zero, ma si trovano ormai da anni ad avere una strutturale eccedenza di liquidità che, se depositata in BCE, viene remunerata al tasso sui depositi che è ormai da tempo negativo e che ora è stato addirittura abbassato di altri 10 centesimi a -0,50%. Le banche quindi e in modo particolare quelle del Nord Europa, pagano molto per questa liquidità eccedente. Ma ora Draghi ha introdotto per la prima volta una misura che attenua questo svantaggio, applicando alle banche questo tasso negativo solo per la liquidità che ecceda 6 volte la riserva obbligatoria. Per molte banche italiane ciò può significare non pagare più per la liquidità di tesoreria e non

c'è dubbio che questo rappresenta un sollievo per il loro conto economico. Tuttavia, tornando alla domanda, sebbene gli interventi descritti rappresentino, come detto, uno strumento molto potente, da soli non saranno con ogni probabilità sufficienti a rimettere in moto una economia in difficoltà se i governi, a partire da quelli dei Paesi più solidi e con i bilanci in utile, non metteranno in campo politiche fiscali, cioè di spesa, a supporto della crescita.

Mario Draghi

Qual è l'effetto di questa politica sulla stabilità finanziaria del sistema creditizio e del Paese?

Come abbiamo visto, un Paese come l'Italia che presenta un elevato debito pubblico e instabilità politica, ha tutto da guadagnare da una politica monetaria di tipo espansivo come quella intrapresa in questi anni dalle principali Banche Centrali. Avere una maggiore stabilità finanziaria vuol dire pagare meno interessi sul debito e questo è un beneficio di cui godono direttamente i contribuenti sia come risparmiatori, perché i loro risparmi acquistano valore, sia come debitori perché possono accendere un finanziamento, anche di lungo termine, come un mutuo per l'acquisto di una casa, a tassi davvero molto convenienti. Se questo è vero in generale, quando parliamo in particolare del sistema creditizio non possiamo dimenticare che la composizione dei ricavi delle banche, soprattutto di quelle tradizionali, è ancora fortemente legato al margine di interesse. Ciò significa che un periodo prolungato di tassi bassi non aiuta la redditività degli istituti di credito. Ed è anche per questi motivi che Draghi ha voluto introdurre quella misura di attenuazione dei tassi negativi sull'eccedenza di riserva obbligatoria di cui ho parlato prima.

Famiglie e piccole imprese: quale l'impatto di questa manovra sul nostro target di riferimento?

Non c'è dubbio che poter pagare interessi ai minimi storici è una opportunità enorme sia per la famiglia, che vuole ad esempio comprarsi casa, che per il piccolo imprenditore che intende rafforzare la sua attività. Proprio la BCE, tra le varie misure straordinarie adottate, ha infatti rinnovato un programma di finanziamento (che si chiama "TLTRO") che consentirà alle Banche di indebitarsi a tassi particolarmente vantaggiosi a condizione che tale provvista sia destinata proprio alle imprese. Ancora una volta quindi le banche sono incentivate a sostenere l'economia direttamente dalla Banca Centrale e i nostri clienti, come in passato, ne trarranno sicuro giovamento.

La nuova App più sicura e veloce

Ecco le novità che migliorano il nostro modo di vivere la banca

Nell'ambito delle iniziative volte all'innovazione tecnologica dei prodotti offerti alla clientela, è ora disponibile gratuitamente sugli store Apple ed Android una nuova versione della App RelaxBanking, che presenta le seguenti novità:

- migliore interfaccia: l'App ha una nuova interfaccia grafica più chiara ed una navigazione più veloce e intuitiva;
- nuovo processo di attivazione e installazione: il cliente può installare l'App e attivarla facilmente in completa autonomia, senza impatto sull'operatività dell'Agenzia;
- nuove funzionalità: nell'App sono state integrate tutte le funzionalità di consultazione e gestione delle Carte BCC.

Vi è, inoltre, piena conformità alle norme si sicurezza introdotte a partire dal 14 settembre in ottemperanza alla Direttiva Europea PSD2. La nuova App, oltre ad offrire nuove funzionalità e un processo di attivazione semplice ed autonomo, consente al cliente di autenticarsi e autorizzare le operazioni sul Relax Banking, sia in modalità WEB (ov-

RelaxBanking

vero con un PC) che sullo smartphone, senza la necessità di un dispositivo OTP. Per ogni operazione, infatti, il cliente riceve in tempo reale sul proprio smartphone una notifica che dovrà autorizzare attraverso la modalità prescelta in fase di installazione dell'App, ovvero tramite riconoscimento biometrico (impronta digitale o riconoscimento facciale) o tramite il codice PIN di sei cifre preimpostato dallo stesso cliente.

Con l'entrata in vigore della Direttiva Europea PSD2 entra in gioco la **Strong Customer Authentication (SCA)**, una autenticazione forte richiesta per regolare l'accesso ai conti di pagamento, o autenticazione a due fattori, che richiede la verifica di almeno due informazioni diverse per provare in maniera univoca l'identità dell'utente. L'Autenticazione forte identifica in maniera univoca il cliente per proteggerlo nell'esecuzione di operazioni di pagamento e prevede una doppia procedura di controllo.

Master in "Banking and Finance"

Alle soglie della XIX edizione, il Master Universitario di II livello in "Banking and Finance" (Master BA.FI.) rappresenta una delle esperienze formative post lauream più longeve all'interno del panorama universitario italiano. Ed è soprattutto in grado di favorire un rapido inserimento lavorativo dei neolaureati

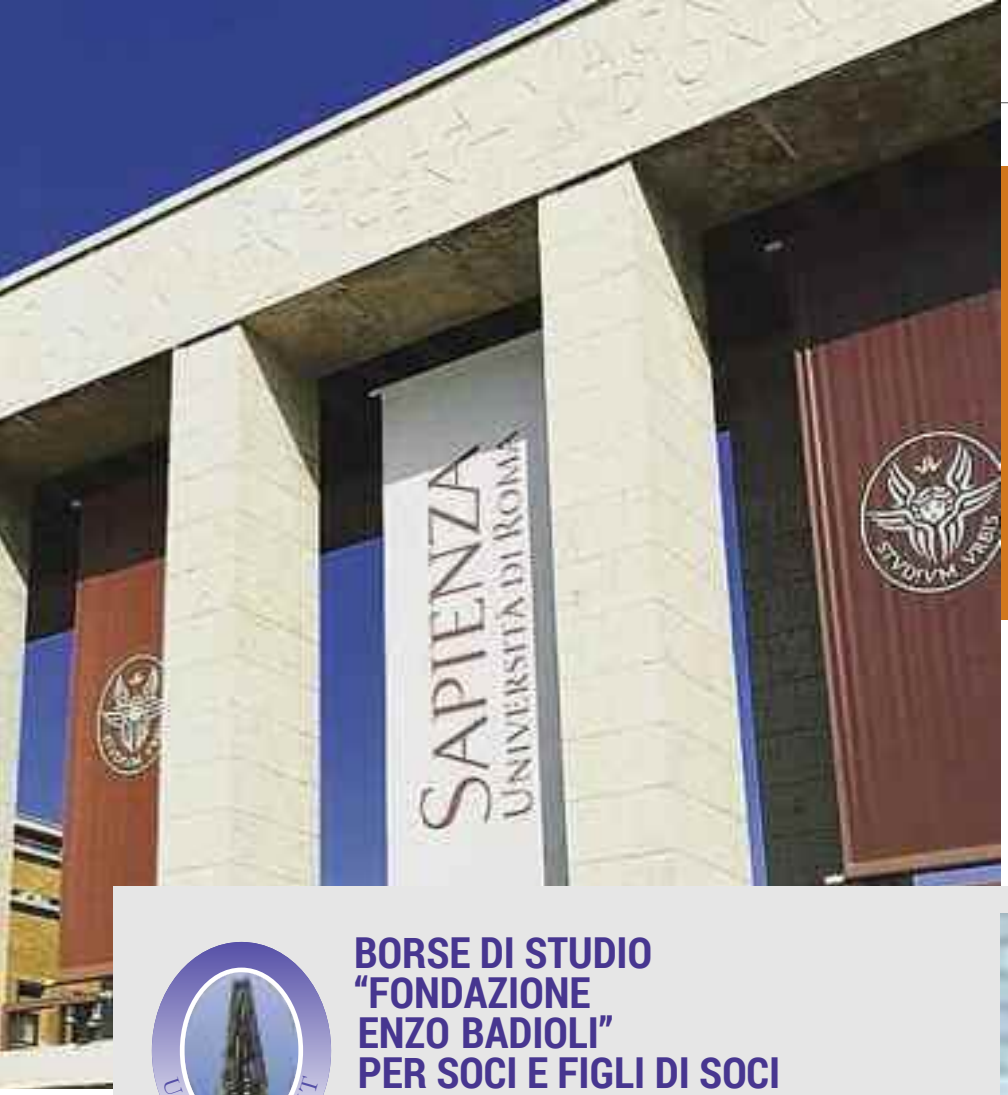
a cura di PASQUALINA PORRETTA e FABRIZIO SANTOBONI,
Professori Associati di Economia degli Intermediari Finanziari
(Università degli Studi di Roma "La Sapienza")

Nato nel 2002 dall'intuizione e dal certosino e sapiente lavoro di tre colleghi – ma soprattutto amici –, il Prof. Pietro Giovannini, la Prof.ssa Paola Leone ed il Prof. Maurizio Vincenzini, il Master BA.FI., fin dalle primissime edizioni, ha saputo qualificarsi come percorso formativo di eccellenza nelle area del risk management e della gestione finanziaria delle banche e delle compagnie di assicurazione, in grado di favorire un rapido inserimento lavorativo dei neolaureati e la crescita professionale di *practitioners* che si interfacciano con il servizio di gestione integrata dei rischi, con l'area finanza, con la programmazione ed il controllo, con la divisione clienti di banche e imprese di assicurazioni. Nel corso delle edizioni precedenti il corpo docente, che vede affiancarsi a professori universitari qualificati esperti dei settori specialistici, ha favorito lo sviluppo di percorsi didattici coerenti con i fabbisogni emergenti dal mondo dell'intermediazione finanziaria.

Nell'attuale contesto competitivo e di mercato, la proposta formativa del Master è stata infatti riprogettata e riformulata per permettere ai partecipanti di acquisire una professionalità e delle competenze operative indispensabili per operare all'interno dei settori bancario ed assicurativo. Il Master BA.FI. crea professionisti del management finanziario, della gestione dei rischi di banche e assicurazioni; permette di acquisire i principi di *advanced analytics* e *data science*, le novità regolamentari, le tendenze evolutive del framework in materia di rischi e capitale e gli impatti strategico-operativi di questo; gli strumenti e le *technicalities* per la misurazione e gestione dei rischi finanziari e non finanziari (cyber risk, misconduct risk, ecc).

Il governo (anche integrato) dei rischi è, sin dalla prima edizione, il principale focus del Master BA.FI; trattasi di un'attività che, nel mercato competitivo globale, è sottoposta ad una forte spinta evolutiva e ad un'importante pressione regolamentare; è destinataria di nuovi compiti e responsabilità, è sempre di più coinvolta nel processo di pianificazione strategica nel guidare il cambiamento regolamentare interno, colmare i gap di competenze all'interno dell'impresa (finanziaria e non), diffondere la cultura dei controlli e del rischio.

Ad oggi, le istituzioni, le banche e le



elevato *standing* permettono, da sempre, ai partecipanti al Master di usufruire di una formazione ad alto valore aggiunto che tenta di combinare insieme, in un quadro armonico e articolato, framework teorici, norme, implicazioni strategico-organizzative,

FONDAZIONE
ENZO BADIOLI

BORSE DI STUDIO "FONDAZIONE ENZO BADIOLI" PER SOCI E FIGLI DI SOCI

La Fondazione Enzo Badioli dal 2001 sostiene il Master in Banking and Finance dell'Università La Sapienza erogando una borsa di studio in favore dei soci o dei figli dei soci della BCC Roma e ad oggi 14 neo laureati hanno usufruito di questa erogazione. Anche per quest'anno verrà assegnata una borsa di studio a copertura parziale della quota di iscrizione. Maggiori informazioni nel bando pubblicato di seguito e sui siti www.fondazionebadioli.it e www.bccroma.it

assicurazioni, le associazioni professionali e gli enti che considerano il Master l'interlocutore privilegiato nelle fasi di *recruitment* di figure professionali ad elevato potenziale sono testimoni di come Master BA.FI. sia stato sempre in grado, negli anni, di raggiungere gli obiettivi formativi prefissati. Diversi sono i fattori che giustificano tale efficacia, sebbene tra questi degna di particolare menzione è la ferma convinzione che la creazione di competenze manageriali e professionali "tailor made" per l'industria bancaria e assicurativa richieda una stretta sinergia tra accademia e i principali attori del settore dell'intermediazione finanziaria.
Le conoscenze e le competenze tecniche di accademici e *practioners* di *tool* di misurazione, gestione e controllo. Laboratori applicativi dedicati all'approfondimento delle competenze tecniche e informatiche, business case e testimonianze d'aula arricchiscono le lezioni frontali che rappresentano, per i partecipanti, momenti di confronto e crescita professionale.
Per venire incontro alle esigenze dei

partecipanti che già operano nel settore dell'intermediazione finanziaria, si è preferito collocare le lezioni in orario pomeridiano (dalle ore 16:00 alle 20:00), dal martedì al venerdì, con possibilità di svolgere lezioni anche di sabato (dalle ore 09:00 alle 13:00).

Tra i diversi partner che hanno contribuito sia al sostegno economico per la copertura della quota di partecipazione al Master degli allievi più meritevoli, sia al *placement* degli stessi tramite stage, project work e percorsi di inserimento e di crescita professionale, BCC Roma si segnala per la costante e importante presenza fin dalla prima edizione; infatti, la Fondazione Enzo Badioli ha erogato borse di studio, riservate a soci e figli dei soci della BCC Roma, facilitando in tal senso lo sviluppo ed il rafforzamento delle loro competenze professionali. È questa sicuramente una via privilegiata per alimentare l'humus culturale del sistema delle BCC, fornire un importante impulso all'innovazione, alla rigenerazione di competenze e conoscenze tecniche del sistema utili a garantire la sostenibilità del business del credito cooperativo nell'attuale contesto di mercato. Il supporto della BCC ha permesso di far crescere professionalmente giovani talenti che in genere, hanno trovato collocazione operativa all'interno del mondo del credito cooperativo stesso.

La durata complessiva del Master è pari ad un anno accademico. Il Master prevede, dopo una formazione comune, due percorsi specialistici (curricula):

- il percorso in ***Professional Risk Management per le Banche (PRMB)***, il cui Referente scientifico è la Prof.ssa Pasqualina Porretta;
- il percorso in ***Professional Risk Management per le Imprese di Assicurazione (PRMIA)***, il cui Referente scientifico (nonché Direttore del Master) è il Prof. Fabrizio Santoboni.

Il curriculum ***Professional Risk Management per le Banche (PRMB)*** si propone di formare futuri professionisti in grado di operare nella finanza dei mercati e nella corporate finance con un orientamento specialistico alla misurazione e gestione dei rischi finanziari.

Il curriculum **Professional Risk Management per le Imprese di Assicurazione (PRMIA)** si propone di formare figure professionali capaci di gestire la fitta rete di relazioni con cui si trovano a dover interagire per la costruzione del prodotto/servizio da offrire alla clientela, per la definizione delle politiche di investimento e per la gestione dei rischi tipici dell'intermediario assicurativo.

La domanda di partecipazione al Master deve essere presentata entro il 15 gennaio 2020 secondo le modalità previste dal Bando disponibile sul sito del Dipartimento di Management (https://web.uniroma1.it/dip_management/didattica/master/master-banking-and-finance).

L'ammissione al master è condizionata dal superamento di una prova di ammissione che consiste:

- nella valutazione dei titoli;
- in un colloquio tecnico e motivazionale;
- nella verifica della conoscenza delle lingue straniere.

I colloqui di selezione si terranno il 17 gennaio 2020 a partire dalle ore 10,00 presso la Facoltà di Economia, Dipartimento di Management.

La domanda di partecipazione al Master deve essere presentata entro il 15 gennaio 2020. I colloqui di selezione si terranno il 17 gennaio 2020 a partire dalle ore 10,00 presso la Facoltà di Economia, Dipartimento di Management, Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

Per informazioni
Dott.ssa Anna Mallamaci
Tel.: +39.06.49766989
anna.mallamaci@uniroma1.it
https://web.uniroma1.it/dip_management/

FONDAZIONE
ENZO BADIOLI

BORSA DI STUDIO FONDAZIONE ENZO BADIOLI

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

FONDAZIONE ENZO BADIOLI
c/o Banca di Credito Cooperativo di Roma
Via Sardegna, 129 - 00187 Roma
fondazione.badioli@roma.bcc.it

MODALITÀ DI SELEZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DI N. 1 BORSA DI STUDIO RISERVATA AI SOCI E/O FIGLI DI SOCI DELLA BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA

PER LA PARTECIPAZIONE AL

MASTER DI II LIVELLO IN "BANKING AND FINANCE (BA.FI.)"

Anno Accademico 2019 - 2020

PRESSO SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA - FACOLTÀ DI ECONOMIA

Art. 1 Finalità

La Fondazione Enzo Badioli assegna n. 1 borsa di studio riservata ai soci e/o figli di soci della BCC Roma ad esclusione di coloro che sono già dipendenti della Banca stessa, da assegnarsi tra i laureati che avranno superato la prova di ammissione per la partecipazione al Master di secondo livello in BANKING AND FINANCE (BA.FI.) presso la Facoltà di Economia, Dipartimento di Management della Sapienza Università di Roma per l'anno accademico 2019-2020.

Art. 2 Informazioni sul Master

Il Master ha durata annuale. Il corso è a numero chiuso. La frequenza è obbligatoria. L'attività formativa è pari a 1.500 ore complessive, di cui almeno 400 ore dedicate all'attività didattica frontale. Le restanti ore saranno impiegate per testimonianze aziendali, workshop e project work. Le lezioni inizieranno entro il 15 febbraio 2020, al termine del percorso formativo avranno luogo degli stage.
Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito internet
https://web.uniroma1.it/dip_management/didattica/master/master-banking-and-finance dal quale è possibile scaricare il **bando e la domanda di ammissione al Master.**

Art. 3 Requisiti generali di ammissione

- Per accedere alla borsa di studio della Fondazione Badioli i soggetti aventi diritto che intendono sostenere le selezioni per la borsa di studio dovranno avere un'età inferiore o pari a 28 anni alla data di scadenza di presentazione della domanda del 15 gennaio 2020.
- I soggetti aventi diritto dovranno essere in possesso dei requisiti di ammissione indicati nel bando del Master e dovranno superare le prove di ammissione al Master stesso, così come indicato sul sito della Sapienza Università di Roma.
- Il soggetto avente diritto che avrà superato le prove di selezione al Master e si sarà classificato più in alto nella graduatoria di merito stilata dalla Sapienza Università di Roma otterrà la borsa di studio.

Art. 4 Modalità di partecipazione

La **domanda di ammissione** al Master, corredata dagli allegati previsti, dovrà pervenire entro e non oltre il 15 gennaio 2020 alla Sapienza Università di Roma. La domanda e tutte le informazioni necessarie sono disponibili sul sito:
https://web.uniroma1.it/dip_management/didattica/master/master-banking-and-finance
Una copia andrà, altresì, inviata per conoscenza alla Fondazione Enzo Badioli allegando una **autocertificazione** attestante la qualità di socio e/o figlio di socio della BCC Roma.

Art. 5 Entità del finanziamento

La borsa di studio è del valore di euro 7.000 ed è finalizzata alla copertura parziale della quota di iscrizione al Master. Tale importo verrà erogato dalla Fondazione direttamente alla Sapienza Università di Roma. Resta esclusa la tassa per la prova di accesso e quella per sostenere l'esame finale che sono a carico del vincitore della borsa.

Art. 6 Trattamento fiscale e previdenziale

La borsa di studio è soggetta all'ordinaria disciplina tributaria e, comunque utilizzata, non dà luogo a trattamenti previdenziali ed assistenziali.

La Segreteria della Fondazione Badioli è a disposizione per ogni ulteriore informazione.
Copia di questo bando è disponibile sul sito della Fondazione: **www.fondazionebadioli.it** e sul sito della Banca: **www.bccroma.it**

La Fondazione "Carlo Ferri"-Onlus di Monterotondo è ormai un punto di riferimento per la prevenzione oncologica e cardiologica. I suoi medici e il suo personale sono guidati da un prezioso spirito solidaristico. E il paziente dà quello che può per le prestazioni di cui usufruisce. Il Presidente Ilario Moscatelli racconta la storia di una realtà che merita sostegno e attenzione

Una storia di amicizia e di solidarietà

Presidente Moscatelli, come nasce la Fondazione e con quali obiettivi?
Nasce nel 1975, poco dopo la morte di un caro amico, Carlo Ferri, colpito l'anno precedente da una forma acuta di leucemia. Carlo era una persona benvoluta e io facevo parte del gruppo dei suoi amici più stretti. Insieme decidemmo di fare qualcosa di concreto che ricordasse il nome di Carlo e creammo un'associazione che venisse incontro alle persone di Monterotondo colpite da malattia tumorale. All'inizio ciascuno di noi metteva a disposizione 100mila lire l'anno. Questo, in poche parole, lo spirito che ci guidava all'inizio.
L'iniziativa non si esaurì, ma cominciaste a crescere. In che modo?
Sì, crescemmo perché riuscimmo a

trovare fondi che ci permisero di acquistare le prime strumentazioni. Le usavamo in alcuni locali che il Comune di Monterotondo ci aveva messo nel frattempo a disposizione. Nel 1986 poi incontrammo il prof. Silvio Rea, chirurgo oncologo dell'Università dell'Aquila. Rea ha generosamente dedicato a noi tempo e professionalità, permettendoci di fare notevoli passi in avanti. E difatti siamo l'unica struttura privata che vanta una convenzione con una Università, e cioè proprio la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi de L'Aquila. Nel 2000 cambiammo sede, perché i locali dove operavamo erano divenuti insufficienti. Approfittammo della disponibilità del Comune di Mentana, e ci trasferimmo per alcuni anni lì. Nel 2005 abbiamo avuto il riconoscimento come Fondazione e siamo stati iscritti nel registro Regionale delle ONLUS. Lo scorso anno un nuovo trasloco, con ritorno a Monterotondo. Non è stato semplice, perché abbiamo avuto bisogno di fondi consistenti per la costruzione della nuova sede, quella in cui ci troviamo.

In questo la nostra Banca ha avuto un ruolo concreto…

Sì, e voglio approfittare di questa intervista per ringraziare la BCC di

FONDAZIONE CARLO FERRI ONLUS

La Fondazione Carlo Ferri Onlus ha avviato una campagna di raccolta fondi per l'acquisto di un **MAMMOGRAFO DIGITALE CON TOMOSINTESI.**
Per effettuare una donazione accedere alla pagina Facebook della Fondazione o al sito www.fondazioneferri.org, e seguire le istruzioni indicate.
Donazione tramite bollettino postale n. 71703003
Donazione tramite bonifico bancario IBAN IT21S0832739400000000001837 oppure direttamente presso la sede della Fondazione.

Roma, che ha capito il valore sociale della nostra attività e ci ha concesso un mutuo che nessun'altra banca ci avrebbe mai accordato. Il nostro rapporto peraltro non è finito lì, ma è proseguito poiché abbiamo potuto approfittare della tradizionale azione solidaristica della Banca verso le realtà sociali virtuose del territorio.

Veniamo all'azione della Fondazione. Quali sono gli obiettivi che vi ponete?

Sono due. Il primo è far capire l'importanza della prevenzione. Nel campo delle malattie oncologiche la prevenzione è fondamentale. Se un tumore viene preso nella sua fase iniziale ci sono ottime possibilità di poterne venir fuori. È una prevenzione che mettiamo in campo non solo tramite le nostre strutture ma anche con iniziative sul territorio. Quest'anno abbiamo offerto agli studenti liceali di Monterotondo una visita finalizzata alla mappatura gratuita dei nei, le cui malattie sono in aumento spesso a causa della errata esposizione al sole. Il nostro secondo obiettivo è la pratica concreta della solidarietà nei confronti delle persone che si trovano in difficoltà. In questo senso abbiamo avviato delle convenzioni con alcuni comuni del territorio per far sì che le persone iscritte nell'elenco dei servizi sociali possano usufruire della Fondazione in maniera del tutto gratuita.

Cosa deve aspettarsi un paziente che bussa alla porta della Fondazione?
Si inizia con una visita preventiva generale. Poi, sulla base di linee guida internazionali, il paziente viene guidato per mano verso quegli esami che si ritiene si debbano fare. La Fondazione offre quindi un concreto percorso di accertamenti, al termine del quale il paziente dà, liberamente, quello che vuole o quello che può. Consideri anche che, normalmente, se a un paziente viene diagnosticato il tumore, deve organizzare, nelle difficili condizioni psicologiche in cui si trova, un impegnativo ciclo di cure e di operazioni. Tramite la Fondazione invece possiamo, anche qui, guidare il paziente, non lasciandolo mai solo.

Come?
Per l'operazione abbiamo alcuni posti letto presso una clinica convenzionata, la Fabia Mater di Roma. Dopo l'intervento affianchiamo al paziente la competenza di un nostro oncologo. Ma anche per la radio-terapia possiamo contare su alcune strutture convenzionate. Tutto questo serve ad eliminare preoccupazioni e incertezze, tanto più pesanti da affrontare quando si è colpiti dalla malattia.

Che tipo di prestazioni offre la Fondazione?
Possiamo svolgere una grade quantità di visite specialistiche, dalla senologia alla pneumologia, dalla cardiologia alla ginecologia. Recentemente abbiamo avviato un ambulatorio di Genetica Medica, diretto dal prof. Pizzuti dell'Università La Sapienza di Roma, relativamente alla ereditarietà e familiarità delle malattie tumorali. E poi possiamo offrire una serie di importanti indagini strumentali (ecocardiogramma, mammografia, ecografia, tac, uroflussometria, ecc.). Consideri che Il rapporto con l'Università dell'Aquila ci ha permesso di dotarci di validi professionisti. Oltre al prof. Rea, che cura il settore oncologico, ci aiuta anche la professoressa Penco, che è la titolare della cattedra di cardiologia presso l'Università dell'Aquila e che sovraintende la nostra attività di prevenzione cardiologica, a cui annettiamo una grande importanza.

Quante sono ad oggi le persone che si rivolgono a voi?
Attualmente facciamo 24mila visite l'anno. Dovremmo incrementarle per coprire i costi notevoli che dobbiamo affrontare, e vorremmo che la Fondazione diventasse sempre più un realtà di riferimento per il nostro territorio, magari arrivando a farsi conoscere in maniera più approfondita anche a Roma. Sarebbe molto importante anche che chi ha maggiori mezzi (le aziende ad esempio) volesse contribuire economicamente alla nostra attività. È un invito che faccio, sperando che chi ci legge voglia avvicinarsi alla Fondazione e alla sua missione solidaristica. Anche perché bisogna tenere conto del fatto che i medici vengono pagati - anche se con tariffe bassissime, quasi un rimborso spese. Lo fanno con uno spirito di volontariato importante, quello che guida la nostra storia da più di 40 anni.
Mi lasci aggiungere l'auspicio che tutti i soci della Banca di Credito Cooperativo di Roma che ci leggono vogliano usufruire dei nostri servizi in un'ottica, sempre preziosa, di prevenzione.

Fondazione "Carlo Ferri" Onlus
Via Aldo Moro, 41
00015 Monterotondo (Roma)
Tel: 06 90015820 – 06 9092939
https://www.fondazioneferri.org/

MULTIPLO
IL CONTO
BCC CREDITO COOPERATIVO

IL CONTO CHE TI DÀ TUTTI I SERVIZI DI CUI HAI BISOGNO. SOLO QUANDO NE HAI BISOGNO.

È nato il conto corrente **MULTIPLO PIÙ SOCI**,
dedicato esclusivamente ai nostri soci.

www.bccroma.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali del prodotto illustrato e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento al Foglio Informativo numero 108 che è a disposizione dei clienti, anche su supporto cartaceo, presso tutte le Agenzie della nostra Banca e sul sito www.bccroma.it

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

Aia Lumière, proiezioni ad alta quota

La suggestiva rassegna cinematografico-letteraria è andata in scena a Scanno lo scorso agosto con il sostegno del Laboratorio Giovani Soci della nostra Banca

Claudio Insegno, regista di *"Ed subito sera"*, e Giacomo Ferrara

Proiezioni cinematografiche oltre i duemila metri, passeggiate letterarie, premiazioni di attori. È "Aia Lumière", la rassegna che ha caratterizzato Scanno nella settimana dall'11 al 18 agosto.
Tre giovani associazioni si sono infatti messe insieme con un obiettivo ambizioso: riportare Scanno al centro del panorama cinematografico nazionale, con la collaborazione, tra gli altri, del Trento Film Festival, uno dei più longevi festival cinematografici italiani. La manifestazione, in ragione della sua importanza culturale e della sua capacità di valorizzare il territorio, ha ricevuto il supporto del **Laboratorio Giovani Soci BCC Roma**.
Il luogo scelto come base di "Aia Lumière" è stato l'Aia di Sant'Angela, una grande terrazza cui fa da sfondo uno dei panorami più fotografati d'Abruzzo, quello sulle case di Scanno, tra i borghi più belli anche secondo network internazionali come CNN.
Da segnalare le suggestive "passeggiate letterarie", seguite dal "secret cinema a quota 2000" – una formula che lasciava gli spettatori la sorpresa del titolo proiettato – con lo snodarsi di un percorso fino all'interno degli "stazzi", gli antichi ricoveri dei pastori. Si è trattato insomma di una formula originale di "trekking cinematografico" a tappe, in sale allestite nei vecchi stazzi.
Ma non vi sono state solo proiezioni in alta quota. Alcuni film sono stati proiettati la sera nel centro del paese con la partecipazione di alcuni artisti invitati per l'occasione: Maccio Capatonda, Giacomo Ferrara, Emiliano Dante, Claudio Insegno, Francesco Lizzani.
La cinematografia abruzzese è stata tenuta al centro in più di un'occasione, sia dal punto di vista paesaggistico che produttivo: una serata è stata incentrata sulla riscoperta di un grande titolo del cinema italiano come *Fontamara* di Carlo Lizzani, introdotto alla presenza del figlio Francesco e anticipato nel pomeriggio da una passeggiata letteraria ispirata all'opera di Ignazio Silone, nei meandri del centro storico di Scanno.

Piergiorgio Liberati, coordinatore del Lab, consegna il premio "Eccellenza Giovani d'Abruzzo" all'attore Giacomo Ferrara. Presenti il sindaco di Scanno Giovanni Mastrogiovanni, Claudio Insegno e Francesco Fronterotta, organizzatore dell'evento.

Quote, perché in Abruzzo ogni altezza ha un suo sapore

Al via il progetto ideato dallo chef Franco Franciosi per catalogare il patrimonio agroalimentare della Regione in base all'altitudine

di PIERGIORGIO LIBERATI - Foto di ALBERTO BLASETTI

Far conoscere, valorizzandoli, i prodotti agroalimentari dell'Abruzzo, catalogandoli attraverso un requisito davvero originale: la loro altitudine di provenienza, a quale quota nascono spontaneamente alcuni prodotti, dove ne vengono coltivati altri, o allevati bovini e ovini. L'idea è venuta allo chef abruzzese Franco Franciosi, socio BCC di Roma e titolare ad Avezzano del ristorante **Mammaròssa** (la nonna, in dialetto abruzzese) dove la qualità di questi prodotti a km0 viene esaltata in un mix di sapori e creatività.

Ebbene, è proprio dalla continua ricerca del perfetto connubio tra fantasia culinaria e valorizzazione dei prodotti locali, che prende vita il progetto *Quote*, come spiega lo stesso Franciosi: "Già nel 2005, quando ancora professionalmente mi occupavo di altro, avevo promosso e avviato una kermesse gastronomica ad Avezzano chiamata *Sentieri del gusto* nella quale contadini, agricoltori, pastori, potevano far conoscere i loro prodotti di nicchia a un pubblico più ampio".

Un modo per riportare all'attenzione del pubblico antiche tradizioni e ricette le quali, non potendo usufruire della forza mass mediatica del marketing – tipica dei grandi marchi – oggi, come in passato, possono far leva solo sul passaparola e sulle fiere di paese. "Oltre all'esposizione dei prodotti, all'interno della kermesse organizzavo anche convegni, nei quali erano gli stessi piccoli produttori a presentare i loro prodotti e a spiegarne la genesi e le modalità di lavorazione". Con un duplice interesse: non solo quello del produttore, ma anche dello stesso autoctono che spesso pur vivendo nel territorio, non ne conosce le peculiarità legate alla storia e alle tradizioni.

Con il passare degli anni la vocazione di Franciosi alla conoscenza e alla riscoperta del patrimonio agroalimentare abruzzese – esaltato dalle caratteristiche morfologiche e climatiche della Regione stessa – è cresciuta sempre di più, spingendolo a

esplorare tutto il territorio abruzzese, non solo quello marsicano. Un percorso che lo ha portato poi alla nascita del ristorante Mammaròssa e, oggi, al progetto *Quote*. "Nel 2019", spiega, "prendendo spunto dallo chef peruviano Virgilio Martinez, che oggi coniuga cucina moderna con prodotti tradizionali peruviani, ricercati e catalogati attraverso un lavoro certosino, ho deciso di avviare il progetto *Quote*". Ma come mai l'altitudine? "Beh, fateci caso, la maggior parte di noi si muove in pianura, ma chi vive in Abruzzo sale e scende continuamente di quota, passando dal mare alla montagna in poco tempo. Da qui l'idea di individuare e catalogare i prodotti in base alla loro altitudine". Una Regione, l'Abruzzo, di diecimila chilometri quadrati, dove con soli 50 km si passa dal mare ai 2.900 metri di altezza del Gran Sasso. E che nasconde tesori naturali oltre che alimentari. Carni, formaggi, salumi, legumi, erbe e prodotti spontanei, coltivazioni agricole, pasta fresca, olio extra vergine d'oliva: fare l'elenco di ogni singola realtà agroalimentare catalogata da *Quote* sarebbe troppo lungo, a tal punto che il progetto consta anche di un atlante dei prodotti, ovviamente aperto e in continua evoluzione, ad opera sempre dello chef di Avezzano, che aggiunge altri dettagli al suo lavoro di ricerca. "Dal satellite sono individuabili sulla Terra due grandi meraviglie create dall'uomo: la Grande Muraglia cinese e le Piramidi egizie. Ma se si guarda bene c'è una terza opera umana visibile dal satellite: sono i tratturi, attraverso i quali i contadini si spostavano nello loro migrazioni, accompagnati da tradizioni culinarie che oggi l'Italia deve ritrovare e valorizzare", spiega Franciosi. Del resto l'Amatriciana, la Carbonara e la Cacio e pepe sono tre tipi di pasta che nascono proprio dai contadini e dai pastori che utilizzavano prodotti poveri ma genuini

Il ristorante Mammaròssa

Obiettivo finale di *Quote* vuole quindi essere un rilancio delle tradizioni e dei valori agroalimentari che possano costituire anche un importante volàno economico per il territorio abruzzese

Atlante aperto delle produzi

a cura di: QUOTE

CARNE
Vitellone bianco dell'Appennino centrale, Agnello igp del centro Italia, Pecora Sopravvissana, Maiale nero, Selvaggina

FORMAGGI
Castel del Monte *(Canestrato, ricotta)*
Farindola *(Pecorino di Farindola*
Atri *(Pecorino di Atri)*
Scanno *(Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino, stagionato di mucca, trelatti)*
Anversa degli Abruzzi *(Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino)*
Campo Felice *(Mozzarella, ricotta di mucca, erborinato, stagionato di mucca, pecorino)*
Rivisondoli *(Mozzarella appassita, latticini)*
Monti della Laga *(pecorino Amatriciano)*
Provincia di Chieti *(Caciotta Frentana)*
Pescocostanzo *(Caciocavallo)*
Zona aquilano*(Caciofiore aquilano a caglio vegetale di carciofo)*

SALUMI
Mortadella di Campotosto, Ventricina Teramana, Ventricina del Vastese, Salsicciotto Frentano, Mortadella di Campotosto, Cuore di Paganica, Salsiccia di Fegato Aquilana, Salame Aquila, Fiocco d'Abruzzo, Salame abruzzese, Pancetta abruzzese, Guanciale abruzzese

LEGUMI
Cece di Navelli
Fagioli di Paganica
Fagioli di Monticchio
Lenticchia di Santo Stefano di Sesssanio
Fagiolo Tondino del Tavo
Lenticchie di Collarmele
Fagiolo di Frattura

ERBE E PRODOTTI SPONTANEI
Cicorie selvatiche, Liquirizia, Aglio orsino, Asparagi selvatici, Orapi, Luppolo selvatico, Portulaca, Borragine, Tartufo bianco, Tartufo nero pregiato, Tartufo uncinato, Tartufo estivo (Scorzone), Tartufo Bianchetto, Funghi *(porcini, ovoli, ecc.)*

COLTIVAZIONI AGRICOLE (ortaggi e frutta)
Aglio rosso di Sulmona
Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
Cipolla di Scurcola Marsicana
Fico Secco Reale di Atessa
Patata Turchesa
Peperone dolce di Altino
Pomodoro Mezzotempo di Vasto
Pomodoro Pera d'Abruzzo
Carciofo di Cupello
Patata Turchesa
Patata del Fucino IGP
Patata di Montagna del Medio Sangro
Carota del Fucino IGP
Uva Montonico
Zafferano dell'Aquila
Zafferano della Vallelonga
Oliva Intosso
Pesche di San Salvo
Castagna della Valle Roveto
Mela della Valle del Giovenco
Agrumi della Costa dei Trabocchi

CEREALI
Grano Solina dell'Appennino Abruzzese
Grano Saragolla
Grano Rosciola
Grano Senatore Cappelli
Farro
Orzo
Mais semi antichi

PASTA FRESCA
(realizzata in casa con farine, uova e prodotti biologici abruzzesi)
Pasta all'uovo *(spaghetti alla chitarra, sagne, sagnette, volarelle o quadrucci, tacconi o pezze, pappardelle ...)*
Pasta acqua e farina *(mugnaia o molinara, maccheroni "al rintrocilo", cazzarielli, quagliatelli, cordicelle, cecamariti o cecatelli ...)*
Paste speciali *(gnocchi di patate, ravioli di ricotta, scrippelle, pedacce di farro ...)*

per mangiare durante la transumanza e le migrazioni annuali. Ed è proprio da qui che l'Italia deve ripartire per rilanciare la sua cucina.
Un'altra curiosità del progetto sta nel logo: nella O di *Quote*, sono riportate in piccolo le lettere I e X, in modo che la parola "Quote" potrebbe leggersi anche Quixote, cioè il nome spagnolo di Don Chisciotte della Mancia che rappresenta la purezza contrapposta alla realtà terrena di Sancho Panza. "Si tratta di un dualismo tra sogno e realtà, o meglio della ricerca del sogno e della realtà che quotidianamente viviamo. Anche nel settore della cucina dovremmo ricercare il sogno", aggiunge il titolare di Mammaròssa.
Obiettivo finale di *Quote* vuole quindi essere un rilancio delle tradizioni e

oni autentiche d'Abruzzo

PASTA SECCA
Tutte le tipologie
(realizzate da pastifici abruzzesi possibilmente artigianali e con farine abruzzesi o da pastifici non abruzzesi con farine abruzzesi biologiche o contadine)

PANE
Tutte le tipologie
(realizzate in casa, o da forni possibilmente artigianali, con farine abruzzesi biologiche o contadine)

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
zone di produzione:
Val Vomano, Val Vibrata, Aprutino, Toccolano, Vestino, Valle Peligna, Valle Roveto, Vastese, Frentano, Teatino
varietà:
Dritta *(La troviamo nell'area vestina come i comuni di Pianella, Moscufo e Loreto Aprutino, in espansione in tutta la regione)*
Gentile di Chieti *(Varietà tipica della provincia di Chieti, apprezzata per la produttività e resistenza al freddo)*
Toccolana *(è dell'area olivicola del comune di Tocco Casauria e Castiglione a Casauria)*
Castiglionese *(Varietà presente nel comune di Castiglion Messer Raimondo e zone limitrofe)*
Intosso *(Presente a Casoli, Palombaro, Archi e Roccascalegna)*
Cucco o Olivoce *(Presente nei vecchi oliveti della collina litoranea, soprattutto nei comuni di Francavilla, Montesilvano, Pescara e Bucchianico)*
Ghiandaro o Iannaro e Crognalegno *(Piante di questa qualità sono presenti negli oliveti di Chieti e Pescara)*
Nebbio di Chieti *(presente lungo la fascia collinare litoranea tra Ortona e Vasto, particolarmente adatta alle condizioni climatiche del litorale)*
Leccino *(Presente in tutta la regione e sua diffusione predilige l'area collinare litoranea e i terreni fertili e profondi)*
Frantoio *(Varietà presente in tutta la regione, in particolar modo nella provincia di Teramo)*
Tortiglione *(Teramo e provincia)*
Palombaro *(Chieti e provincia)*

ALTRO
Mieli dell'Appennino Abruzzese, Vino Cotto di Roccamontepiano
Mosto cotto di Prezza
Confetti di Sulmona
La Pizzella (o ferratella) tipica d'Abruzzo, Parrozzo d'Abruzzo, Pan dell'Orso di Scanno "Sise delle Monache" di Guardiagrele
Bocconotto frentano
Pepatelli teramani
Scrucchiata *(marmellata di Uva Montepulciano)*, Sassi d'Abruzzo *(mandorle atterrate)*
Torrone di L'Aquila, Croccante di Mandorle
Centerba Genziana *(realizzazione con prodotto legale)*
Ratafià, Amaretti

PESCE DI MARE
Tutti i pesci pescati nella Zona (FAO 37) (Subarea 2.1 Mar Adriatico - Subarea 2.2 Mar Ionio)

PESCE DI FIUME O DI LAGO
Tutti i pesci pescati (o allevati con metodologie sostenibili) nei fiumi o laghi d'Abruzzo

dei valori agroalimentari che possano costituire anche un importante volàno economico per il territorio abruzzese. "Se si riuscisse a trovare un punto di incontro tra piccolissimi produttori e commercianti non dovrebbe essere più il ristoratore o il semplice cliente ad andare dal contadino a Castel del Monte, piuttosto che a Scanno o a Pescara", conclude Franciosi, "ma ci sarebbe un intermediario, il commerciante, a centralizzare prodotti che ormai vengono lavorati da pochissime persone e all'interno di contesti famigliari, gli unici depositari di tradizioni destinate altrimenti a scomparire".
Un vero e proprio patrimonio umano e agroalimentare del quale l'Abruzzo e l'Italia intera non devono fare a meno.

Hackathon CoopUp Roma, la maratona delle IDEE

CoopUp Roma continua a promuovere brillanti iniziative di autoimprenditorialità. Premiata una Start Up che usufruirà del contributo previsto per trasformare in impresa l'idea proposta alla giuria composta dalla nostra Banca, da NeXt e da Confcooperative Roma

Il termine Hackathon è un neologismo inventato nel 1999 partendo dalle parole inglesi hacker e marathon. La traduzione letterale sarebbe quindi "maratona di esperti informatici", ma il significato nel tempo si è ampliato oltre l'ambito prettamente tecnologico abbracciando temi culturali, sociali, scientifici, di marketing e di innovazione, dedicati specialmente agli startupper. In realtà è una specie di piccola alchimia che si crea mettendo insieme per qualche giorno le competenze di esperti su temi di finanza, credito, innovazione ed impresa e l'entusiasmo di giovani aspiranti imprenditori, spesso ricchi di idee brillanti ma con scarsi mezzi e poca conoscenza di come funziona un'azienda.

Questa filosofia anima Coop-up, un progetto di Confcooperative attivo su tutto il territorio nazionale per favorire la nascita di nuove startup cooperative e rafforzare le reti delle giovani cooperative già attive nei territori.

CoopUp Roma, avviato nel territorio laziale con una call invernale ed una estiva, è un programma di Confcooperative Roma in partnership con NeXt (Nuova Economia per Tutti), realizzato grazie al contributo della Camera di Commercio di Roma, che vuole essere il punto di riferimento operativo per lo sviluppo di nuove cooperative specialmente a vocazione sociale. Le diverse call sono sviluppate per raccogliere le idee di potenziali startupper e costruire una rete di innovatori sociali in grado di lavorare sui bisogni del territorio laziale in chiave sostenibile.

Sono partner del progetto NeXt la nostra Banca, Lazio Link (società per i servizi alle imprese di Confcooperative Lazio), Fondosviluppo (Fondo Mutualistico alimentato dagli utili delle cooperative aderenti per lo sviluppo e la promozione della cooperazione in Italia).

La Call estiva ha visto la presentazione di oltre 50 progetti, dai quali sono stati selezionati 8 aspiranti team di startuppers.

Il 13 e 14 settembre si è svolta la fase finale del progetto presso Agricoltura Sociale Capodarco di Grottaferrata, due giorni di full immersion che hanno alternato momenti di formazione con l'intervento di esperti della nostra Banca, di Lazio Innova, di Fondo Sviluppo e tavoli di lavoro per lo sviluppo di ogni singolo progetto seguiti individualmente dai consulenti di Next.

Hanno inoltre partecipato alcune giovani cooperative associate a Confcooperative Roma, che hanno per-

messo agli aspiranti imprenditori di potersi confrontare con i problemi reali di gestione di un impresa.
Tre le fasi di lavoro:

- L'elaborazione di un Business model Canvas, che è come la tela di un pittore dove gli aspiranti imprenditori possono inserire la propria idea di impresa rispondendo a 9 domande
- L'elaborazione di un Business Plan che sulla base del Canvas elabori un budget previsionale basato su numeri concreti
- La presentazione finale dell'idea imprenditoriale con uno show pitch attraverso l'uso di una landing page appositamente prodotta, dove vengono mostrati in forma comunicativa ed accattivante i risultati delle due fasi precedenti con la stessa tecnica utilizzata nella realtà per attirare nuovi investitori nelle start up.

Grazie a tale approccio metodologico basato sulla collaborazione e sul confronto peer-to-peer, gli aspiranti cooperatori si sono contesi il premio finale che consiste nella consulenza e nella copertura dei costi necessari per la costituzione di una vera impresa cooperativa.
Otto gruppi di lavoro e altrettante idee di innovazione, non solo di tipo tecnologico, ma anche di carattere sociale ed ambientale, perché il digitale deve fondersi con la capacità di rispondere ai fabbisogni latenti delle persone e del territorio in una logica di crescita totale del benessere equo e sostenibile (BES).
Le otto idee di impresa spaziavano in settori molto eterogenei: da un servizio innovativo e sicuro di Baby Bus per le esigenze delle mamme e dei propri bambini a un aiuto digitale per trovare comodamente parcheggio nelle città più affollate; da un prototipo di macchina industriale per il monitoraggio e la raccolta delle produzioni agricole a un network di professioniste e consulenti tutto al femminile.
Al termine dei lavori, una giuria composta dalla nostra Banca, da NeXt e da Confccoperative Roma ha assegnato il primo posto a *Baby Bus*, che quindi usufruirà del contributo previsto per trasformare in impresa vera e propria questa idea.
E d'altronde molti progetti delle scorse edizioni si sono trasformati in cooperative ed hanno usufruito del sostegno finanziario della nostra Banca attraverso prestiti di microcredito.
Coop-up, che vedrà presto una nuova Call invernale, è un esempio positivo di come le varie anime della cooperazione italiana possono formare un network solidale per la creazione di nuove imprese valorizzando líelemento distintivo della cooperazione.

Domenico Buonocunto

CONTO ATENEUM DIAMO CREDITO AI TUOI CREDITI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali del prodotto illustrato e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi numeri 5 e 5/a che sono a disposizione dei clienti, anche su supporto cartaceo, presso tutte le Agenzie della nostra Banca e sul sito www.bccroma.it - Artwork: studioideo.com

www.bccroma.it

L'OFFERTA DELLA BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA DEDICATA AI GIOVANI UNIVERSITARI

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

DIFFERENTE PER FORZA.

Idee per Roma

di MAURIZIO ALETTI

Un recente convegno della Camera di Commercio di Roma ha rimesso al centro del dibattito il futuro economico della Capitale. Il momento non è facile ma è necessario mettere a fattor comune le realtà produttive del territorio per una ripartenza che è necessaria non solo alla città stessa ma a tutta l'Italia

"Il futuro di Roma è il futuro dell'intero Paese, qui operano oltre mezzo milione di aziende. Roma deve tornare protagonista". Con queste parole di speranza Lorenzo Tagliavanti, presidente della Camera di Commercio di Roma, ha aperto il convegno "Roma 2030", tenutosi lo scorso 18 settembre, una giornata di dibattiti e proposte sul futuro della Capitale arricchita dalla presentazione da una ricerca realizzata dallo studio De Masi sugli scenari di sviluppo nel prossimo decennio e offerto agli operatori economici, sociali e culturali di Roma. Il profilo della città così come emerge dalla ricerca ha costituito dunque la base su cui fondare ragionamenti concreti di sviluppo.

È stato ricordato come Roma appartenga a tutti gli italiani, non solo ai romani, e per questo è necessario un impegno che chiami in causa tutto il Paese, in un'ottica di rilancio delle prospettive di sviluppo dell'Italia. D'altra parte, la provincia di Roma è quella che conta il maggior numero di occupati: oltre 1,8 milioni. Roma è, accanto a Milano, il fulcro produttivo dell'Italia. Riportare la città sui binari di una crescita economica solida significa dunque far fruttare un patrimonio produttivo che coinvolge tutto il Paese.

È stato poi sottolineato che se da una parte vivere e lavorare a Roma è un privilegio, dall'altra Roma non è una città privilegiata. Perché le sue caratteristiche le impongono di affrontare ingenti oneri: problemi e costi che allo stato attuale gravano quasi esclusivamente su Roma e sui romani. Più volte dal mondo produttivo sono venute istanze al fine di vedere attivata una funzione permanente istitutiva sui rapporti del governo con la Capitale. Roma necessita di contare su un assetto istituzionale adeguato alle sue funzioni, merita di essere dotata di poteri adeguati a gestirne dimensione e complessità, in linea con quanto già avviene in tutte le grandi capitali europee, che beneficiano da tempo di una legislazione e di uno status speciale.

In merito alla ricerca (che si è avvalsa dell'apporto di esperti in economia, beni culturali, terzo settore e periferie, devianza e sicurezza, turismo, sostenibilità e così via), sono stati definiti i punti di caduta di una sorta di evoluzione spontanea di Roma, da oggi al 2030 appunto. E sono emersi punti di forza e di debolezza della città relativamente a una ampia gamma di temi: dalla posizione di Roma rispetto alle altre città capitali e alle altre città italiane, alle sue prospettive economiche; dalle potenzialità artistiche e culturali, ai consumi e alla qualità della vita. Certo, l'impatto della crisi economica ha reso difficile, negli ultimi anni, il dispiegarsi di una progettualità per la città. Ma non si può attendere oltre per mettere a punto progetti di sviluppo condivisi che mettano insieme imprese e società civile. In tal senso – è stato ben sottolineato – va ripreso e portato a termine il processo per la costituzione di Roma Città Metropolitana.

IN LINEA DA BRUXELLES

LUCI E OMBRE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE ITALIANE NELL'INNOVATION SCOREBOARD 2019 DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Le piccole e medie imprese italiane presentano molte luci e altrettante ombre quando si parla di innovazione. È questo il giudizio dell'Innovation Scoreboard 2019, un recente studio della Commissione europea che ogni anno presenta un quadro di riferimento sull'innovazione negli Stati membri. Il documento segnala che le aziende italiane di minori dimensioni, quando sono veramente innovative, hanno pochi rivali nel resto dell'UE, anche se sono poco propense a collaborare con Università e altri soggetti pubblici e privati, preferendo fare ricerca "in casa". Il loro numero, però, è ancora limitato. Un ostacolo rilevante allo sviluppo di nuovi processi e prodotti nelle PMI continua, infatti, a essere rappresentato dalle difficoltà nell'accesso al credito, soprattutto nel Mezzogiorno. Le eccellenze in materia di innovazione, sia fra le aziende di minori dimensioni sia fra quelle più grandi, non bastano, però, a fare dell'Italia uno Stato che investe sul futuro. L'Innovation Scoreboard 2019 considera, infatti, il bel Paese un "innovatore moderato", ben distanziato rispetto al gruppo di testa formato da Danimarca, Finlandia, Paesi Bassi e Svezia.

La situazione illustrata da questo studio integra quanto contenuto nelle Raccomandazioni specifiche per Paese, pubblicate da Bruxelles alcuni mesi fa, che ogni anno propongono a ciascuno Stato membro gli interventi necessari per favorire la crescita e l'occupazione, mantenendo in ordine i conti pubblici. Le Raccomandazioni per il 2019 mettono in evidenza la forte differenza esistente nel tessuto imprenditoriale del nostro Paese fra le piccole imprese fortemente innovative e le altre di minori dimensioni che operano in modo tradizionale. Queste ultime – si legge nel documento – continuano ad avere problemi di minore produttività rispetto a quelle di analoghe dimensioni negli altri Paesi UE e quindi sono necessari investimenti per migliorarne la crescita e la competitività. Bruxelles raccomanda poi, in modo particolare quest'anno, la promozione di scambi di conoscenze fra gli organismi di ricerca e le PMI innovative attraverso partenariati collaborativi.

Un riassunto in italiano dell'Innovation Scoreboard 2019 è disponibile sul sito della Commissione europea.

Maggiori informazioni in:
https://ec.europa.eu/docsroom/documents/36084

GLOSSARIO - IL PROGRAMMA HORIZON 2020

Il programma comunitario Horizon 2020 sostiene durante il ciclo dei Fondi UE 2014-2020 l'innovazione e la ricerca. Sono cinque gli obiettivi che si propone: promozione dell'occupazione; cambiamento climatico ed energia; educazione; lotta alla povertà; ricerca e innovazione. La sua dotazione finanziaria è di 80 miliardi di euro. Eccellenza scientifica, leadership industriale e sfide per la società sono i tre pilastri sui quali si basa l'attività di Horizon 2020.

FINANZIAMENTI COMUNITARI PER LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

ULTIMA CHIAMATA PER IL PROGRAMMA HORIZON 2020

Il programma comunitario Horizon 2020 a favore della ricerca e dell'innovazione entra nella fase conclusiva di attività. Nei prossimi mesi saranno, infatti, pubblicati gli ultimi bandi previsti dal programma, che ha da sempre un'attenzione particolare nei confronti delle piccole e medie imprese europee, spesso in forte difficoltà sui temi legati all'innovazione. L'APRE, l'agenzia per la promozione della ricerca europea, è in Italia il punto di contatto per Horizon 2020 e a essa possono rivolgersi le PMI per ottenere maggiori informazioni sulle opportunità previste dal programma o per ricevere un aiuto nella redazione delle domande di finanziamento. Per favorire la partecipazione delle aziende italiane all'ultima tornata di bandi, l'APRE sta organizzando alcune giornate nazionali di studio e informazione, gratuite, che saranno suddivise per grandi temi (a esempio su mobilità sostenibile, energia verde e società inclusive). Nel corso delle giornate di studio interverranno alcuni rappresentanti della Commissione UE e delle istituzioni italiane. Le aziende di minori dimensioni avranno così la possibilità di conoscere le modalità di partecipazione ai prossimi bandi di Horizon 2020, in modo da accedere più facilmente ai finanziamenti.
Maggiori informazioni sulle date e sui contenuti delle giornate di studio si trovano sul sito dell'APRE.

Maggiori informazioni in: www.apre.it

LA REGIONE LAZIO AIUTA LE PMI A DIVENTARE EFFICIENTI NELL'ENERGIA

È ancora aperto il bando della Regione Lazio relativo al Fondo rotativo per il piccolo credito. L'obiettivo è quello di favorire l'efficienza energetica delle aziende locali di minori dimensioni in tutti i settori. Il bando permette di accedere al Fondo rotativo per il piccolo credito, finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) con una dotazione di 9,6 milioni di euro. Grazie al Fondo, le PMI potranno finanziare i propri investimenti mirati alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di gas con impatto negativo sul clima. I vincitori del bando potranno ottenere un finanziamento a tasso zero per un importo minimo di 10mila euro e massimo di 50mila euro. È importante sottolineare che il finanziamento potrà coprire fino al 100% dell'investimento. Sul sito **www.lazioeuropa.it** si trovano una scheda sintetica sull'agevolazione, il testo dell'avviso pubblico e i dati necessari per il calcolo dei benefici energetici ed economici derivanti dall'investimento proposto.
Le domande possono essere presentate fino all'esaurimento delle risorse disponibili esclusivamente online sul portale **www.farelazio.it**, accedendo alla pagina dedicata al Fondo Rotativo per il Piccolo Credito.

Maggiori informazioni in: www.farelazio.it
http://www.lazioeuropa.it/bandi/por_fesr_fondo_rotativo_piccolo_credito_9_6_milioni_per_l_efficienza_energetica_delle_imprese-588/

Ciao, maestro

Lo scorso 17 luglio ci ha lasciato Andrea Camilleri. Per rendere omaggio alla sua memoria ripubblichiamo l'intervista che realizzammo con lui un paio di anni fa e in cui risaltava pienamente la sua carica umana. Ci mancherà

a cura di MAURIZIO ALETTI

Incontro con una certa emozione Andrea Camilleri nella sua casa romana. Siamo agli inizi di febbraio e stanno per essere trasmessi i nuovi episodi di Montalbano. Per rompere il ghiaccio, gli dico che il pubblico italiano è in trepidante attesa.

Allora ci siamo: è tutto pronto per le nuove avventure dell'investigatore più famoso d'Italia?

Sì, verranno trasmessi due nuovi episodi, seguiti da un esperimento che mi mette un po' in ansia: verrà infatti messa in onda la trasposizione di uno dei miei romanzi di ispirazione storica, *La mossa del cavallo*. È ambientato nel 1877. Il protagonista sarà Michele Riondino che lascia i panni del "Giovane Montalbano" per impersonare Giovanni Bovara, accusato di un crimine non commesso e che dovrà lottare per affermare la propria innocenza. Se va bene si potrà aprire una serie parallela.

"A Roma arrivai nel 1949, è stata la mia città adottiva. In quegli anni era bellissima e mi accolse a braccia aperte: c'era una gran voglia di ricominciare"

Qual è il romanzo tra i suoi che ritiene il più bello, a cui è legato di più?

Dico *Il re di Girgenti*. È il più complesso, anche come ricerca linguistica: è ambientato nel '600 siciliano, nel momento del passaggio di consegne dagli spagnoli alla casa di Savoia. In quel contesto a Girgenti accadde un fatto straordinario: il paese

si sollevò contro Savoia e spagnoli e si autoproclamò regno. Durò solo 12 giorni e a capo della rivolta ci fu un contadino. Ho impiegato 5 anni a scriverlo a differenza degli 8 mesi che impiego abitualmente.

È soddisfatto di come Zingaretti ha reso sullo schermo Montalbano?

Sì. Zingaretti lo ha interpretato benissimo, nonostante sia fisicamente diverso da come mi figuravo fosse il Commissario quando scrivevo i romanzi. Pensi che io Montalbano me lo vedevo pieno di capelli e con i baffi. C'è da dire che Zingaretti lo conoscevo da tempo perché era stato un mio bravissimo allievo quando insegnavo all'Accademia di Arte Drammatica "Silvio D'Amico". Quando alla Rai mi dissero che avevano scelto lui come interprete di Montalbano fui subito certo che ce l'avrebbe fatta. Sono davvero contento del suo lavoro.

Zingaretti ha detto che lei era il professore più interessante dell'Accademia, gli allievi non perdevano mai una sua lezione.

Forse perché cercavo di dare ai ragazzi spazio e considerazione, mi piaceva sentire le loro storie e capire a fondo la loro personalità. Credo di essere stato un buon insegnante.

Come la ricorda oggi la Sicilia, a colori o in bianco e nero?

Bella domanda. Direi che la ricordo a colori, colori vivissimi. Le dirò di più: lei sa che ultimamente ho perso la vista. Ebbene, quando sogno vedo colori accesi, come di fronte a delle pitture. È davvero strano: mi sto rendendo conto che con la cecità i miei altri sensi si sono sviluppati. Mi è tornato anche l'odorato, che avevo un po' perso dopo tanti anni di sigarette.

E la memoria?

L'ho sempre avuta ottima, ma adesso sta avvenendo una cosa bellissima. Leonardo Sciascia chiamava questo fenomeno "presbiopia della memoria". A una certa età, cioè, cominci a ricordarti di cose lontanissime, che avevi completamente dimenticato, con una straordinaria vivezza, come se fossero successe il giorno avanti.

> "A una certa età cominci a ricordarti di cose che avevi completamente dimenticato, con una straordinaria vivezza. Leonardo Sciascia chiamava questo fenomeno *presbiopia della memoria*"

Sciascia era un suo amico?

Sì, ma non troppo. Lui aveva una ristrettissima cerchia di amici del suo paese, e con loro aveva intimità. Io non ce l'avevo, la nostra era una sorta di amicizia di secondo grado, ma sincera. Litigavamo e il giorno dopo tutto era dimenticato.

È lui il più grande scrittore siciliano?

Per me il più grande scrittore siciliano rimane Pirandello. I suoi *Sei personaggi in cerca d'autore* hanno cambiato per sempre la storia del teatro.

Qual è il suo rapporto con Roma?

A Roma arrivai nel 1949, è stata la mia città adottiva. In quegli anni era bellissima e mi accolse a braccia aperte. C'era una gran voglia di ricominciare dopo la guerra, mancava tutto ma erano anni pieni di speranza. Eravamo affamati di li-

bri, di film, di cultura, perché per decenni la censura fascista aveva messo il freno al libero dibattito culturale. E poi me la passavo bene: avevo superato l'esame da regista per entrare all'Accademia di Arte Drammatica e prendevo una sostanziosa borsa di studio (30mila lire dell'epoca).

Com'è stato il suo rapporto con il denaro?

Non ho mai pensato a questa cosa. Il denaro, comunque, non è mai stato un obiettivo ma solo uno strumento. Anche quando ho avuto un po' di soldi sono sempre stato disposto a perdere tutto senza disperarmi. Il successo mi ha dato solo più agiatezza economica, ma non mi ha mai cambiato, è rimasto sempre fuori dalla porta. Condivido questo stile di vita con mia moglie, che non ha mai voluto che le regalassi pellicce o gioielli: come eravamo siamo rimasti. Mi sono solo potuto permettere qualche libro in più.

Quali sono i luoghi di Roma che rivestono un significato maggiore per lei?

Sono molto affezionato alla piazza del Gianicolo, dove c'è la statua di Garibaldi. Ci andavo spesso: la zona è piena di piccole strade sconosciute e meravigliose. Poi c'è un posto che credo piaccia solo a me, ed è via San Sebastianello, nei pressi di Piazza di Spagna: ci ho lasciato il cuore.

Che differenze ci sono tra i romani e i siciliani?

Tra i romani e i siciliani ci sono molte differenze. Il romano è più accogliente, mentre il siciliano ha bisogno di un po' più di tempo per aprirsi. Anche se poi quando si apre la sua amicizia è forte, sincera e duratura.

Tra radio e Tv cosa preferisce?

Continuo a preferire la radio, perché c'è più varietà: i tre canali di Radio Rai sono molto differenziati tra loro, differenze che in Tv, purtroppo, si sono appiattite. C'è sicuramente stato un calo della qualità.

Cosa ricorda dei suoi anni alla Rai?

Io in Rai ho lavorato dal 1958 fino all'età della pensione. Era una Rai molto diversa da quella di oggi.

Come ci entrò?

Tornavo da Bergamo, dove avevo fatto una regia lirica al "Donizetti", quando mi chiamò un dirigente Rai. Andai ad incontrarlo, sicuro che mi volesse chiedere di occuparmi di qualche regia teatrale per la Tv. Invece mi propose un contratto di 6 mesi come funzionario per seguire gli spettacoli di prosa del Terzo Programma della radio, al posto di una collega che era andata in maternità. Io accettai. Quando stavo uscendo dalla porta del suo ufficio mi avvertì: "Guardi che chi mette piede qui dentro difficilmente ne esce". Era vero, non ne uscii più. La funzionaria tornò dalla maternità dopo qualche mese e lavorammo per un periodo insieme. L'esperienza andò talmente bene che lei chiese di far prolungare il mio contratto.

> "Ho imparato più sul teatro nei mesi a fianco di Eduardo che in tutti gli anni all'Accademia di Arte Drammatica"

E poi?

Poi nacque il secondo canale Tv della Rai. Era il 1961. Passai alla televisione e iniziai facendo il produttore di otto commedie di Eduardo De Filippo. Fu un'esperienza bellissima: ho imparato più sul teatro in quei mesi a fianco di Eduardo che in tutti gli anni all'Accademia di Arte Drammatica. Era un grande: riusciva a dirigere con poche parole e gli attori lo seguivano alla lettera.

Cosa ci può raccontare di un gigante come Eduardo?

Ricordo un aneddoto divertente. L'ufficio censura della Rai in un primo momento approvò senza problemi le sue commedie. Ci mettemmo

"La bravura consiste nella frittura della pastella. Gli arancini devono essere completamente sommersi nell'olio e non girati"

al lavoro. Quando le riprese erano quasi finite, l'ufficio mi chiamò e mi disse che andava tagliata una battuta un po' troppo irriverente nei confronti della politica contenuta in una delle commedie che non avevamo ancora terminato di girare. Mi arrabbiai: non sapevo davvero come dirlo a Eduardo. Quando, il giorno stesso, arrivò il momento di registrare il passaggio incriminato, Eduardo mi disse che la battuta, proprio quella battuta, l'avrebbe tagliata per ragioni di minutaggio complessivo. Io mi sentii sollevato e non dissi nulla. Arrivato il momento della pausa caffè, Eduardo – eravamo in ascensore nella sede Rai di Viale Mazzini – mi guardò e mi disse: "Camilleri, come vede quella frase l'ho tolta". Io, stupito, gli risposi: "Eduardo, ma chi gliel'ha detto che andava eliminata?". E lui: "La vostra faccia preoccupata me l'ha detto". Mi aveva tolto dall'imbarazzo con eleganza.

Ce l'ha ancora un sogno nel cassetto?

Alla mia età non si hanno sogni nel cassetto. Adesso che ci penso però un desiderio ce l'ho. È una sfida con me stesso. Mi hanno proposto, per il prossimo giugno, di apparire da solo sul palco del Teatro Greco di Siracusa a parlare del personaggio di Tiresia. Ho accettato e ci sto lavorando, sperando che la salute mi assista.

Un'ultima domanda: i veri arancini sono in bianco o col sugo? E come si preparano?

Ci vogliono due giorni a prepararli, vanno fatti in bianco con piselli, carne di vitello e maiale non macinata ma tagliata. La carne va cotta a fuoco lento. Poi un po' di uovo, di salame e di besciamella. La bravura consiste nella frittura della pastella. Gli arancini devono essere completamente sommersi nell'olio e non girati, mi raccomando!

L'offerta di BCC Roma per il turismo

La nostra Banca presente al Convegno organizzato da A.L.B.A.A. lo scorso 10 settembre

La BCC di Roma apre la stagione 2019-2020 con un'offerta dedicata al settore turismo, integrata dal progetto del Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea denominato "InTour Innovative Tourism". L'offerta è stata presentata all'evento organizzato il 10 settembre scorso da A.L.B.A.A. (Associazione Laziale dei Bed e Breakfast Affittacamere e Affini) a cui la Banca era presente come *main sponsor* con un proprio desk eco-compatibile di accoglienza. La proposta a 360° è caratterizzata da finanziamenti a sostegno degli investimenti e servizi destinati agli operatori del turismo e allo sviluppo di relazioni e collaborazioni tra la BCC Roma e Partner qualificati, con l'obiettivo di supportare efficacemente i clienti del credito cooperativo nel nuovo scenario di evoluzione digitale e sharing economy. Nel corso dell'evento la folta schiera di operatori presenti ha ottenuto utili informazioni al desk BCC Roma e ascoltato tanti relatori qualificati su temi molto attuali, che hanno riguardato in particolare: il Codice Identificativo Regionale e tutto ciò che bisogna sapere per essere in regola; i risvolti fiscali relativi alla Cedolare secca del 21%. I vari relatori hanno fornito utili indicazioni per comprendere i possibili scenari futuri, toccando anche l'esigenza di un riesame a livello nazionale di parte della normativa per massimizzare il valore dell'offerta turistica complessiva dell'Italia nei consessi internazionali.

CAMPRETTO
Estate In... Campretto 2019

Dal 26 luglio al 4 agosto a Campretto di San Martino di Lupari (PD) si svolta la manifestazione "Estate in", organizzata dall'associazione Uniti per Campretto: dieci serate di musica live, dj, sfilate, balli. E poi tutte le sere stand gastronomici con specialità di carne e pesce, e l'area Liscio. È stato inoltre possibile visitare la 26° mostra culturale "La comunità religiosa di San Martino: in ricordo di sacerdoti e suore tra passato e presente".

CIVITAVECCHIA
L'energia delle donne

L'energia delle donne è la mostra fotografica organizzata nell'agenzia 59 BCC Roma di Civitavecchia. Racconta, attraverso l'occhio del grande fotografo Marcello Geppetti, le storie di ventitré donne, venti italiane e tre straniere, che a loro modo hanno saputo cambiare le "regole del gioco", conquistando nuovi spazi a scapito del contesto, spesso maschilista: dalla Magnani a Mina, alla Melato, alla Bardot. La mostra è un'occasione per scoprire il lato meno noto di queste attrici, scrittrici, registe, ballerine e cantanti. La mostra ha accompagnato idealmente il Giro Rosa Iccrea 2019 ed è rimasta aperta, con ingresso gratuito, fino a settembre.

FARNESE
Sagra della Pastorizia

Dal 23 al 26 agosto 2017 a Farnese (VT) si è svolta la XII edizione della Sagra della Pastorizia, che rende omaggio alle culture farnesiana e sarda. Da oltre mezzo secolo le popolazioni pastorizie della Sardegna hanno trovato nella Tuscia un loro habitat naturale e hanno creato una costante sinergia con le popolazioni locali. Durate la manifestazione si sono degustati i piatti tipici della tradizione farnesiana e sarda, assistere a spettacoli musicali e folcloristici, comprese la mostra di animali e la fiera espositiva. La rassegna è organizzata dall'Associazione Agropastorizia Farnesiana-sarda per promuovere l'agricoltura e l'allevamento ovicaprino e far conoscere i prodotti delle due culture: carni ovine, formaggi, extravergine di oliva Dop Tuscia e Canino, vini Doc e Igt e miele.

FARNESE
La XXIV edizione della mostra dell'artigianato

Si è svolta a Farnese dal 19 al 21 luglio la 24esima "Mostra dell'artigianato". Per tre giorni, nelle cantine dell'antico borgo medievale, articolate intorno a vie, stradine, piazze, sono stati esposti i migliori manufatti dell'artigianato contemporaneo. Attraverso un "Percorso del Gusto" è stato possibile degustare i piatti della tradizione Farnesana, mentre lungo l'itinerario "Farnese Medievale", tra antichi vicoli e le piazze del borgo, sono andati in scena danze e giochi medievali, madonnari, artisti di strada, mangiafuoco, musici, falconieri, giocolieri. Presenti anche una mostra mercato di prodotti artigianali medioevali e un mercatino di prodotti biologici.

ISERNIA
L'Ucid approda in Molise

Anche in Molise approda l'Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti con lo scopo di promuovere nella società la formazione cristiana dei suoi iscritti e lo sviluppo di un'elevata etica professionale in base ai principi cristiani e della morale cattolica. L'Ucid nacque nel '47 con come organizzazione degli imprenditori e dei dirigenti che si riconoscono nelle finalità contenute nello statuto. All'Ucid aderiscono, infatti, cristiani che siano imprenditori, dirigenti e professionisti. L'unica regione d'Italia in cui non era presente l'Ucid era il Molise. La lacuna è stata colmata lo scorso giugno nella sala delle colonne della curia di Isernia su iniziativa dell'ex presidente della camera di commercio, Pasqualino Piersimoni. La nascita dell'Ucid in Molise è stata ufficializzata attraverso un convegno su imprese, finanza e sviluppo del territorio che ha visto la partecipazione di illustri relatori. La Banca di Credito Cooperativo di Roma ha sposato appieno i principi promulgati dall'Ucid. A settembre BCC Roma aprirà una sede anche a Isernia poiché i vertici dell'istituto credono fortemente nelle potenzialità del territorio. "Serve una banca che possa essere al fianco degli imprenditori - ha dichiarato Gennaro Romano, responsabile commerciale della nostra Banca -. In prospettiva ci sono numerose novità in termini di contribuzioni e sgravi fiscali previsti per assunzioni. Elementi che possono scatenare un fattore aggregante che si può unire alla nostra disponibilità di fare credito alle imprese e alle famiglie che operano sul territorio".

BARISCIANO
L'estemporanea di pittura

Domenica 11 agosto il centro storico del borgo di Barisciano (AQ) ha ospitato la terza edizione di "Estemporanea di pittura", concorso dedicato a Tiziano Pellicciotti, pittore locale vissuto a cavallo tra Ottocento e Novecento. Tema di quest'anno è stato "Barisciano, fiori d'artista. Giardini, vicoli, balconi e davanzali fioriti". La manifestazione è ideata e organizzata dall'Associazione Donne di Barisciano per richiamare artisti, stimolare la loro sensibilità davanti alle bellezze del borgo e far riscoprire le sue viuzze, le sue scalinate strette e le sue case fiorite

STAFFOLI
La XI edizione della Giornata della Solidarietà

Si è svolta il 13 giugno a Staffoli (Agnone) la tradizionale "Giornata della Solidarietà". Giunta alla sua XI edizione, è una festa molto semplice, ma fortemente simbolica e di grande condivisione, che quest'anno ha visto la partecipazione numerosa di diverse strutture sociali dell'Alto Sangro, del Molise e delle famiglie di migranti ospiti del progetto "Sprar" di Pescopennataro e Castel del Giudice. Nel grande spazio verde del "Polo Agrituristico" di "Staffoli Horses", in un clima di festa, gli ospiti adulti sono stati intrattenuti

per l'intera durata della manifestazione dalla band "Red Passion" di Civitella Alfedena con canti balli e karaoke, mentre i numerosi bambini si sono divertiti nella coloratissima area ludica allestita per loro, con castelli gonfiabili con scivoli. Come sempre c'è stata la distribuzione dei gadget offerti dalla nostra Banca e al termine della giornata tutti i presenti, nell'area appositamente attrezzata, hanno consumato insieme una ricca merenda, apprezzando alla fine i tanti dolci offerti dal Gruppo "Dolceamaro", azienda di eccellenza nella produzione di confetteria e cioccolato. L'evento, che ha visto presenti anche molti Sindaci e la gente dei paesi limitrofi, è stato ideato dal Vice Presidente BCC Roma Gabriele Gravina e dal Direttore dell'Agenzia di Castel di Sangro Gianni Caruso. Partecipanti attivi i volontari della "Croce Rossa Italiana" e uno staff BCC Roma composto da Emanuele Antonucci, Ada Di Natale, Lidia Gentile e dal socio Angelo Petrarca.

PESCOCOSTANZO
La corsa dei Tre Comuni

La società podistica 2000 Alto Sangro, con il patrocinio del Comune di Pescocostanzo e in collaborazione con il CSEN e la BCC di Roma, ha organizzato il 28 luglio scorso la XIV edizione della corsa podistica dei Tre Comuni (Pescocostanzo, Rivisondoli e Roccaraso), una maratonina di 15 km. Il Presidente Antonio Liberatore ha ringraziato tutte le società partecipanti, i sindaci dei Comuni, la nostra Banca e gli 800 iscritti. La gara è stata vinta dall'atleta Adim Ismail della Caivano Runners, con il tempo di 00.53,48. La prima donna a tagliare il traguardo è stata l'atleta Ghizlane Asmae, sempre della Caivano Runners, con il tempo di 00.59,42.

SANT'ANGELO DEL PESCO
La terza edizione del torneo di calcetto

Si è conclusa il 17 agosto 2019 la terza edizione del torneo di calcetto per bambini e ragazzi organizzato dall'Associazione Turistica Pro Loco di Sant'Angelo del Pesco (IS), con il patrocinio della BCC di Roma, Ag. 39 di Castel di Sangro (AQ). Il Presidente in carica, Domenico Di Francesco, ha espresso di soddisfazione per la riuscita della manifestazione, dove ragazzi e genitori del piccolo centro altomolisano hanno trovato momenti di svago e di aggregazione. Il tutto si è concluso con una sobria cerimonia di premiazione seguita da un piccolo rinfresco. Il ringraziamento della Pro Loco va alla BCC di Roma, agenzia di Castel di Sangro, per la sensibilità dimostrata verso le manifestazioni del territorio.

TOLFA
Successo per la 10° edizione del Tolfa Jazz

Record di presenze per l'edizione 2019 del Tolfa Jazz, manifestazione che da dieci anni trasforma la cittadina laziale in una piccola New Orleans dando vita a un festival completamente ispirato ai suoni, ai colori e all'atmosfera vivace e popolare della città americana e al suo famoso Mardi Grasche. Dopo la "Parata in Rosa" inaugurale per la lotta ai tumori del seno, che il Tolfa Jazz sostiene dal 2016 come partner di Susan G.Komen Italia, per tre giorni musicisti e bande provenienti da tutto il mondo hanno invaso le strade, rendendo omaggio al protagonista indiscusso del Festival: il Jazz, dalle origini all'epoca d'oro, fino alla modernità, dal blues al dixieland, dal gospel al jazz italiano fino ad al funk e al soul. Tra gli ospiti: Timothy Martin (USA), Leon Beal (USA), Sax Gordon (USA), Fjord og Fjell (Norvegia) oltre ai migliori musicisti italiani come Danilo Rea, Fabrizio Bosso, Mauro Ottolini, Stefano Zenni.

CERVETERI
Quinta edizione di "Erbacce e dintorni"

Il 14 e 15 settembre è tornato nel Centro Storico di Cerveteri "Erbacce e dintorni", l'evento dedicato all'universo delle piante spontanee. La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione, è organizzata dall'associazione SemiLune per riscoprire la bellezza e la ricchezza della natura, della biodiversità e della complessità degli ecosistemi. Una festa di due giorni con corsi e laboratori per adulti e bambini, musica popolare, una postazione per lo scambio di semi, piantine e talee, tanti piccoli artigiani e produttori virtuosi. Focus di questa edizione sono state le api, "antenne" di salubrità dell'ambiente e della sua biodiversità. L'Associazione culturale SemiLune è nata dal lavoro, dalla passione e dall'impegno di un gruppo di donne per promuovere uno stile di vita sano e sostenibile e trovare soluzioni alternative al consumo scellerato e distruttivo del nostro tempo.

ROMA
Imparare a suonare… fin da piccoli

Diffondere la musica in ogni sua forma. Avvicinare i giovani alla cultura musicale. Incoraggiare la creatività, sviluppando la capacità di improvvisare e arrangiare. Sviluppare talenti. Sono gli obiettivi dell'associazione Dimensione Musica Roma, il primo Yamaha Music Point della capitale. Offre corsi di musica classica e moderna, corsi pre-accademici, corsi di educazione musicale per ragazzi con disabilità, propedeutica per piccolissimi dai 0 a 3 anni e bimbi dai 3 ai 6 anni. Perché le capacità musicali di ogni individuo possono essere coltivate e sviluppate fin dalla più tenera età. La scuola fornisce gli strumenti, per l'insegnante e per gli alunni.

ROMA

Invisibili a Palazzo Merulana

La rassegna, organizzata dall'associazione culturale "Nel Blu Studios", ha visto la proiezione di film che, nonostante la qualità, non hanno avuto l'opportunità di essere distribuiti. Presentato anche un omaggio a Ugo Gregoretti

L'associazione culturale "Nel Blu Studios" insieme a Palazzo Merulana ha proposto lo scorso agosto una rassegna sul Cinema dell'Invisibile. Un'occasione per tanti romani, soprattutto per gli abitanti dell'Esquilino, di incontrarsi e condividere film che, nonostante la qualità e i premi raccolti a festival nazionali e internazionali, non hanno avuto l'opportunità di essere distribuiti o hanno avuto una distribuzione

Alla serata omaggio a Ugo Gregoretti hanno partecipato i figli Filippo e Orsetta. A destra la regista Margarethe Von Trotta

limitata. Le carenze della distribuzione in Italia – come ha ribadito Tino Franco, Presidente dell'Associazione "Nel Blu Studios" – penalizzano sempre più il cinema che cerca con difficoltà di uscire dal mainstream, tentando nuove strade espressive e scontrandosi, invece, con quella che di fatto, ormai da tempo, è una vera e propria censura del mercato. A questa criticità della filiera cinematografica va aggiunta poi l'enorme offerta di cinema da parte dei colossi dello streaming che, non essendo soggetti ai regimi fiscali delle imprese Italiane, possono proporre il loro prodotto a basso costo, contribuendo alla disaffezione del pubblico alla fruizione in sala dei film. I cineforum e i cineclub rappresentavano invece un momento di riflessione ed elaborazione critica, ma anche di uscita dal proprio orizzonte privato e occasione di confronto con lo sguardo dell'altro.

Nell'ambito della rassegna è stato presentato anche un omaggio a Ugo Gregoretti, con proiezioni di filmati inediti e dell'ultimo film. Erano presenti familiari ed amici del regista recentemente scomparso.

ABRUZZO
Bicicletta: passione e sofferenza

La bicicletta è una passione che rende amica la sofferenza. È il motto di Bike 99, un gruppo di appassionati delle due ruote, che cerca di diffondere la cultura del ciclismo e della sicurezza sulla strada. Bike99 è una grande famiglia che vive la bicicletta come uno sport educativo, che insegna la fatica, il valore dei sacrifici e aiuta a sviluppare la propria capacità di resistenza, e come puro divertimento con gli amici. Organizza escursioni nei parchi e su strada, tour di vari giorni nei Parchi Sirente Velino e Nazionale d'Abruzzo e lungo il Regio tratturo L'Aquila-Foggia, i Baby Bike Park, ciclocircuiti specifici per bambini dai 4 agli 11 anni. Ogni anno organizza il Gran Sasso Bike Day, la salita in bicicletta verso Campo Imperatore, sul Gran Sasso, godendosi una giornata all'insegna dello sport e dell'ecologia.

CIVITA CASTELLANA
Il Community shop contro la povertà e gli sprechi

Il Community shop di Civita Castellana è uno dei primi esempi di impresa sociale della regione Lazio. È un negozio solidale realizzato dal Rotary Club Flaminia Romana, con la Croce Rossa e Il Pungiglione Cooperativa Sociale, con l'intento di intervenire su due fronti, contemporaneamente: la povertà e lo spreco alimentare. In cambio di un contributo volontario, il negozio offre a famiglie in situazioni economiche svantaggiate generi alimentari, prodotti per la cura della persona e della casa. Sono eccedenze o prodotti non più commerciabili – a causa di danneggiamento o perché prossimi alla scadenza – donati dalla grande distribuzione o dai negozi al dettaglio, che diversamente verrebbero gettati via.

ABRUZZO
Visitare il Parco con gli amici a 4 zampe

Scoprire con il proprio cane Parco Nazionale d'Abruzzo è possibile con Come on Dog, associazione cinofila che organizza attività di Dog Walking lungo i sentieri autorizzati dall'ente Parco per cuccioli e cani di tutte le taglie. L'associazione ha anche un'area attrezzata dove organizza incontri formativi per i proprietari, percorsi di educazione cinofila di base e avanzata, classi di socializzazione per cuccioli, visite comportamentali e percorsi di riabilitazione, eventi per cuccioli e Open Days. Offre asilo diurno e servizio dog sitting a domicilio anche nei comuni vicini.

SEGNI
Al socio Francesco Salvatori la Stella d'Argento al merito sportivo

Si è svolta a Roma, presso l'Aula Magna del Centro Olimpico dell'Acqua Acetosa "Giulio Onesti", la cerimonia di consegna delle benemerenze sportive che ha visto protagonista – tra gli altri – anche Francesco Salvatori, socio BCC Roma e veterano dello sport Segnino. A Francesco Salvatori infatti è stata consegnata la Stella d'Argento al merito sportivo. Le onorificenze sportive sono riconoscimenti conferiti dal Coni allo scopo di premiare atleti, dirigenti, tecnici e società che, per l'attività svolta, abbiano dato lustro allo sport italiano.
L'Organizzazione Nazionale, con questa onorificenza, ha voluto premiare le capacità atletiche prima e dirigenziali poi, conseguite da Francesco Salvatori in cinquantacinque anni di attività. Il Presidente del Coni, Giovanni Malagò, oltre ad attestare le capacità ed i risultati conseguiti, ha espresso profonda riconoscenza per la generosa collaborazione e l'impegno dedicati allo sport in tanti anni di servizio. Riccardo Viola, Presidente del Coni Lazio, si è congratulato con Salvatori, Dirigente Fidal dell'Atletica Colleferro-Segni, per il conferimento del prestigioso riconoscimento.

ROMA
Torrino Calcio a 5, trenta anni di successi

Il Torrino Calcio a 5 compie 30 anni. La squadra sponsorizzata dalla BCC di Roma è una delle più titolate d'Italia avendo vinto scudetti, coppe Italia e oltre 20 titoli giovanili. Quest'anno partecipa al massimo campionato e cercherà di ripetere i successi degli anni passati.

OUT SOUR CER UNICO

Via San Michele, 36 - 45020 Villanova del Ghebbo (RO)
Tel. 0425 651111 - ciscra@ciscra.com - www.ciscra.com

mmbf.it

- CARTE VALORI
- AGENDE & CALENDARI
- OPERATIVITÀ E TRASPARENZA BANCARIA
- PROMOZIONALE
- STAMPA DIGITALE E DATO VARIABILE
- ARCHIVIAZIONE OTTICA E FISICA
- EOLO
- SOLUZIONI PER LA STAMPA ALL IN

Capire le esigenze, fornire le soluzioni migliori, ridurre tempi e costi delle singole forniture non basta più.
Il mercato sempre più competitivo richiede continui perfezionamenti dei processi di gestione; il passo successivo è ottimizzare la rete dei fornitori.
La scelta dell'outsourcer unico è vitale: solo un partner solido ed affidabile garantisce un reale vantaggio competitivo.
Ciscra: il vostro outsourcer unico.

Ciscra

Spirito di innovazione da oltre 40 anni.

Un'azienda in continua espansione

La Ciavolino International è il più importante produttore europeo di pinoli, forte di una salda collaborazione con le più note realtà della grande distribuzione. Ultimamente ha diversificato la sua attività, cimentandosi nel campo degli snack di frutta. Ce ne parla Daniele Ciavolino, amministratore di questa realtà che non cessa di crescere

La Ciavolino ha un storia lunga. Come è nata?
L'azienda è nata ormai più di 50 anni, grazie a mio padre che la creò in provincia di Napoli. Poi per problemi logistici ci siamo spostati ad Ardea, nel Lazio. Ma siamo sempre rimasti una realtà a conduzione familiare, gestita da mio padre e da me, che ho la carica di amministratore. Attualmente è composta da tre società, con un fatturato complessivo di circa 40 milioni di euro. Posso dire che siamo i più importanti produttori in Europa di pinoli.

Com'è organizzata?
La nostra base è ad Ardea, dove abbiamo un moderno stabilimento produttivo, esteso su un'area di circa 30.000 mq. Ma abbiamo anche una sede all'estero, in Portogallo, che si occupa dell'acquisto delle pigne in Spagna, Turchia e Francia, che poi, via mare o via terra, arrivano ad Ardea, dove viene svolta tutta la lavorazione.

La raccolta delle pigne avviene da autunno a primavera. Dopo un periodo di maturazione, le pigne vengono sottoposte a macinazione, dopodiché ne vengono ricavati i pinoli in guscio

E come avviene la lavorazione?
La raccolta delle pigne avviene da autunno a primavera. Dopo un periodo di maturazione, le pigne vengono sottoposte a macinazione, dopodiché ne vengono ricavati i pinoli in guscio. Questi vengono poi sgusciati, lavati, asciugati, selezionati ed infine confezionati. Recentemente l'azienda ha integrato nel proprio stabilimento produttivo un laboratorio di analisi e ricerca che consente un monitoraggio quotidiano, dal punto di vista microbiologico, dei pinoli lavorati, al fine di garantire un elevato standard qualitativo. Al termine della lavorazione, per ogni lotto di produzione viene rilasciato un certificato di analisi microbiologica, nel rispetto delle più severe normative europee ed internazionali.

Non vi occupate però solo di pinoli...

Il Pinus Pinea (Pino domestico o da pinoli), da cui derivano i pinoli mediterranei, è una pianta sempreverde diffusa in tutta l'area del Mediterraneo (Italia, Spagna, Portogallo, Turchia) la cui altezza varia da un minimo di 10 metri fino a raggiungere i 25-30 metri. Non tutti sanno che le pigne da pinolo impiegano circa 3 anni per maturare sulla pianta: un tempo molto più lungo di qualsiasi altro frutto. Sono molteplici i fattori che influenzano il rendimento della pigna: l'origine, il periodo di raccolta, il suolo e non ultime le infestazioni del tipo leptoglossus occidentalis. Quindi il rendimento da pigna a pinolo bianco varia dal 1% al 3% del rispettivo peso. Queste sono solo alcune delle ragioni per le quali il pinolo è considerato un alimento particolarmente prezioso e, di conseguenza, costoso.

Mi faccia fare una piccola premessa: fino a due anni fa il prodotto lo fornivamo ai grossisti, che poi confezionavano e distribuivano i nostri pinoli. Da due anni a questa parte abbiamo iniziato a fornire noi il prodotto finito, dunque già confezionato, alla grande distribuzione. È in concomitanza con questa svolta che abbiamo iniziato anche la produzione di snack di frutta, anche questi confezionati da noi, convinti di dover andare verso una diversificazione della nostra attività. È stata una scelta impegnativa ma importante. Abbiamo capito infatti che l'interesse della grande distribuzione era la semplificazione, ovvero avere un rapporto diretto con il fornitore saltando un passaggio, quello del confezionatore. I nostri clienti sono realtà importanti, come Coop, Esselunga, Carrefour e il nostro compito è quello di dare loro un servizio sempre più articolato.

Come si è strutturato il vostro rapporto con una banca localistica come BCC Roma?

Il rapporto con BCC Roma è iniziato nel 2006, e si è sviluppato un passo alla volta, ma in maniera sempre più salda. Tanto che l'ufficio estero della Banca credo sia cresciuto proprio seguendo l'intensa attività della Ciavolino. Posso dire che siamo riusciti a migliorarci insieme.

Ciavolino Roma International Srl
Uffici, Amministrazione
e Sede Operativa:
Via Campo di Carne, 20/5
00040 Ardea (Roma)
info@ciavolinointernational.com

Le vigne di Clementina

L'impianto agrituristico di Montedinove, nel cuore delle Marche picene, è centrato su due attività parallele: la produzione di ottimi vini e la ricettività alberghiera. Il tutto all'insegna della valorizzazione di uno splendido territorio, incorniciato dai Monti Sibillini

di MAURIZIO ALETTI

È una bella mattinata di agosto e nel percorrere la vallata che da Grottammare conduce verso Montedinove, nel cuore delle Marche picene, colpisce la lunga teoria di impianti florovivaistici che fiancheggiano la provinciale 32, in una valle molto bella e tipicamente marchigiana, con campi coltivati a cereali e numerosi vigneti. La veduta verso il fondovalle è straordinaria con i Monti Sibillini che si ergono in tutto il loro splendore. Superiamo il bivio per Ripatransone, Offida, e poi Montalto, ricordato come paese di origine della famiglia del Papa Sisto V. Un grande Papa, proveniente dai francescani, che ha lasciato non soltanto una forte impronta teologica alla Chiesa cattolica, ma anche un'eredità urbanistica indelebile alla città di Roma, con sistemazioni, abbellimenti, restauri e nuove strade che sono giunte ai giorni nostri come la famosissima via Sistina.

Clementina Fabi insieme a sua figlia Loretta

Poco prima del bivio per Montedinove, si imbocca la laterale che porta direttamente alle "Vigne di Clementina", un impianto agrituristico fondato su due attività parallele: la pro-

Emidio Di Maulo

duzione di vino e la ricettività alberghiera. "Il nostro vino è per noi motivo di orgoglio avendo rilanciato le vigne di famiglia di mia moglie Clementina – dice Emidio Di Maulo, affezionato socio della nostra Banca presso l'agenzia 13 di Ottavia (e marito di Clementina Fabi per l'appunto) – recuperando le produzioni tradizionali locali e avviando nuovi innesti produttivi. Nostro vanto è l'etichetta Cerì, come veniva chiamata la famiglia Fabi nell'800 quando vennero acquistati i primi poderi, arrivati poi oggi a Clementina. La scelta dei vitigni da coltivare ha seguito fedelmente la tradizione dando precedenza assoluta ai vitigni che sono nella storia del territorio piceno quali Pecorino, Passerina, Montepulciano e Sangiovese che si estendono su una superficie di oltre 11 ettari. Produciamo vini bianchi, rossi e spumanti:

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2017 – Berebene
Oscar Qualità/Prezzo a:
Le Vigne di Clementina Fabi: Offida Pecorino – Linea Classica

Gambero Rosso 2018 – Berebene
Oscar Qualità/Prezzo a:
Le Vigne di Clementina Fabi: Offida Pecorino – Linea Classica

Riconoscimento 2018 – Custode Del Territorio
Ai vignaioli poeti: Le Vigne di Clementina Fabi

Offida DOCG, Terre di Offida DOC, Falerio DOC, Rosso Piceno e Superiore DOC. Abbiamo due linee produttive per ciascuna tipologia di vino, la Classica e la Cerì, che seleziona l'eccellenza dell'annata".
E nel visitare gli impianti che ci vengono minuziosamente descritti, emerge l'entusiasmo per un'attività complessa quanto preziosa, utile per valorizzare le risorse locali di una terra bellissima, contrastando l'abbandono delle campagne e dei centri minori che purtroppo affligge oggi una buona parte della nostra Italia. Lo stesso entusiasmo che la figlia Loretta profonde nella gestione della parte alberghiera delle Vigne di Clementina, ricordandoci l'intensa attività e il successo della struttura soprattutto nei mesi estivi, ma non solo. Ci racconta del recente soggiorno di un numeroso e rumoroso gruppo di motociclisti in Harley-Davidson e di grandi feste tenute presso il complesso agrituristico. D'altra parte la cura degli ambienti si nota con grande piacere, offrendo un valore aggiunto di cui i turisti sicuramente tengono conto. Senza contare che un soggiorno alle Vigne di Clementina offre il vantaggio strategico della posizione in collina ma a venti minuti d'auto dal mare, potendo così effettuare una vacanza completa.
Proprio mentre parliamo di questi vantaggi, entrano nella zona di degustazione alcuni cittadini polacchi interessati all'acquisto di un lotto di bottiglie di vino e capiamo dai loro volti e dalle loro richieste quanto le nostre ricchezze enogastronomiche siano apprezzate all'estero, soprattutto nei paesi del grande nord.
A tale proposito non ci tiriamo indietro nella degustazione che ci viene offerta, con tanto di immancabili olive ascolane e gustosi salumi locali.
Ed ecco che arriva Clementina, la padrona di casa. "Sono nata e cresciuta su queste colline incorniciate da mare e montagne e per me hanno sempre avuto un fascino speciale. Mi sono allontanata per amore e per amore di queste colline sono tornata adesso che sono nonna, con mio marito e la mia famiglia. Penso che questo territorio possieda qualcosa di veramente speciale e un'energia straordinaria. Spinta da un richiamo irresistibile, ho deciso di prendermene cura con mia figlia Loretta, allevando vigne e mettendo in bottiglia la verità della mia terra". Una verità di cui ci rendiamo conto brindando e salutandoci con uno spumante Passerina. Prosit!

Le Vigne di Clementina Fabi
C. da Franile, 3
63069 Montedinove (AP)
Tel: 0736 828217 / 338 7463441 / 338 3700705
info@levignediclementinafabi.it

Teatro Argentina

Oggi si va a Teatro!

Emanuele Bevilacqua è Presidente del Teatro di Roma, associazione che gestisce i prestigiosi palcoscenici dei teatri Argentina, India e Torlonia. Ci ha parlato del presente e del futuro di questa importante realtà culturale, ricordando come nei quartieri della Capitale ci sia creatività e voglia di partecipazione, anche in un momento non facile per la città come quello che stiamo vivendo

di GIULIANO POLIDORI

È dal cuore della città di Roma che si dipana quotidianamente un percorso di spettacoli, progetti e visioni, sempre aperto e in divenire, dove l'arte incontra l'attualità in una narrazione che non si ferma agli accadimenti, alle superfici, al sentire comune. Parliamo dell'Istituzione culturale **Teatro di Roma** che, con le sue trame intessute sui palcoscenici del **Teatro Argentina**, **Teatro India** e **Teatro Torlonia**, ci spinge diritti nel nostro tempo, portandoci ogni giorno sulla "scena" del presente senza chiudere il sipario sulla realtà che viviamo. Incontriamo il presidente **Emanuele Bevilacqua** con il quale faremo un viaggio dentro il teatro, per conoscerne un po' più da vicino la missione pubblica e la sua vocazione di luogo aperto all'incontro, libero nel confronto e senza confini.

Presidente, ci racconti cosa è il Teatro di Roma.

Il **Teatro di Roma** è un Teatro Nazionale a vocazione pubblica con l'obiettivo di promuovere, produrre e diffondere teatro d'arte e di tradizione, nonché di valorizzare il repertorio contemporaneo e sostenere attività di ricerca e sperimentazione. Il Teatro di Roma fa della pluralità di visioni il suo segno distintivo. Infatti dal 2017 diventa ancora più plurale sviluppando la nuova identità "allargata" di Teatro Pubblico Plurale, un modello diffuso sul territorio cittadino che, oltre alle sale di Argentina, India e Torlonia, comprende anche i Teatri in Comune (Lido, Quarticciolo, Tor Bella Monaca,

Giorgio Barberio Corsetti, Marco Solari e Alessandra Vanzi, registi de *La Gaia Scienza - La rivolta degli oggetti* (foto, Musacchio, Ianniello & Pasqualini)
A destra: Teatro India

Corsini, Globe). Confidiamo di continuare ad onorare la missione pubblica a cui siamo chiamati, aprendo ancor più il Teatro e le sue sedi a tutti i cittadini e a tutte le generazioni, per diventare il teatro di riferimento, non solo della Capitale, ma dell'intero Paese.

Un Teatro per tutti, quindi. Aperto e senza frontiere. Qual è il percorso che avete intrapreso per realizzare questo obiettivo?

C'è una frase che mi ha molto colpito qualche anno fa, l'ha pronunciata l'allora direttore del British Museum, Neil MacGregor. «Per diventare ciò che vogliamo essere, dobbiamo decidere cosa eravamo».

Per me descrive molto bene il doppio senso di responsabilità che occorre avere quando si lavora a un progetto di pubblico interesse. Perché dobbiamo interpretare ciò che osserviamo dalla storia e dall'identità dell'istituzione che ci è affidata e da qui partire per costruire ciò che si intende aggiungere e completare.

Ma attenzione, con il solo senso di responsabilità non si realizza un bel nulla. Occorre una doppia capacità progettuale: una per "decidere che cosa eravamo" e un'altra "per diventare ciò che vogliamo essere".

Come può il teatro mettersi al servizio della comunità?

Il Teatro di Roma è oggi vivo più che mai con un'offerta che spazia dagli spettacoli di ricerca, fino a quelli più classici. Il nostro è un teatro ricco, in movimento. Vogliamo collaborare con i maggiori Teatri d'Europa e al tempo stesso, grazie anche ai nostri Teatri in Comune, essere maggiormente vicini alle molteplici realtà di questa città.

Qual è la risposta della città?

C'è tanta creatività e voglia di partecipazione nei quartieri di Roma, non soltanto rabbia o rassegnazione. Basta aprirsi al dialogo per intercettare quanto c'è di interessante in giro. Vogliamo, insieme alle altre istituzioni della città, lanciare questa sfida. Abbiamo già cominciato a farlo trovando disponibilità e partecipazione. Ma è solo l'inizio.

Qual è il rapporto tra teatro e nuove generazioni?

Vogliamo sempre di più trasferire la nostra passione per il teatro alle nuove generazioni e per fare questo non dobbiamo piegarci a proporre una programmazione più facile e banalmente più attuale. Quello che dobbiamo fare è smetterla di far percepire i nostri spazi come dei santuari della cultura e trasmettere invece il nostro entusiasmo per il teatro e i suoi linguaggi.

Lei è anche un uomo di numeri… Qualche dato sul Teatro di Roma?

Oltre alla passione è necessaria anche una capacità di analizzare i numeri. Ho detto numeri e non conti. Questo

posto i conti in ordine ce li ha da tempo. Solo che i numeri sono come le persone, se li ascolti, impari un sacco di cose utili a far meglio quello che fai. Sembra scontato ma non lo è. Seguendo le nostre passioni e rivolgendo una maggiore attenzione a quanto suggerito dai dati, siamo riusciti a raggiungere più pubblico e più abbonati e più fatturato che in passato.
Naturalmente come già riconosciuto da Bill Gates, oltre ventitré anni fa, «Content is the King». Senza un buon contenuto non vale nemmeno la pena di cominciare.

A proposito di pubblico, che pubblico frequenta i vostri teatri?

Un pubblico attento e interessato, di tutte le età. Ora ci aspettiamo che un pubblico sempre nuovo e più giovane frequenti i nostri Teatri, ma non staremo qui a guardare, saremo noi ad andare in giro, a cercare i nostri spettatori.

E il futuro?

Questo è il nostro percorso, avviato con l'insediamento del Consiglio nel marzo del 2017, incontrando la direzione di Antonio Calbi e proseguito con forte accelerazione negli ultimi dodici mesi, che hanno portato alla nomina di Giorgio Barberio Corsetti a direttore e Francesca Corona a consulente del Teatro India e al loro insediamento nei mesi scorsi.
Di questi risultati devo ringraziare tutto lo staff del Teatro di Roma, che mi ha accolto e consigliato fin dal mio arrivo, che mi ha supportato nella fase di interim e che ha seguito con fiducia tutte le fasi che hanno portato alla scelta della nuova direzione. Li ringrazio anche perché in questi anni il carico di lavoro è stato per tutti notevole e c'è ancora tanto da fare.
Questi mesi di lavoro comune sono stati come ce li aspettavamo: pieni di attenzione, dialogo e qualità. La passione e l'attenzione che li guida è straordinaria.
Questo teatro è in movimento.

Emanuele Bevilacqua, manager della cultura, dal 2017 è Presidente del Teatro di Roma. Ha lavorato nel settore dei media e della gestione di imprese editoriali e culturali. Negli ultimi 20 anni si è occupato dei nuovi media digitali, applicandoli in varie start up che ha realizzato, approfondendone aspetti gestionali e di marketing. Ha ricoperto il ruolo di DG dell'Azienda Speciale Palaexpo del Comune di Roma (1998/2002) e dal 2005 è docente di Economia dei Media presso l'Università della Svizzera Italiana.

Ringraziamo il presidente per averci accompagnato in questo viaggio virtuale dentro la vita del Teatro di Roma. Ma prima di salutarlo, vorremmo chiederle cosa è il teatro per Emanuele Bevilacqua?

Il teatro è una straordinaria esperienza, un viaggio sorprendente alla scoperta di noi stessi.

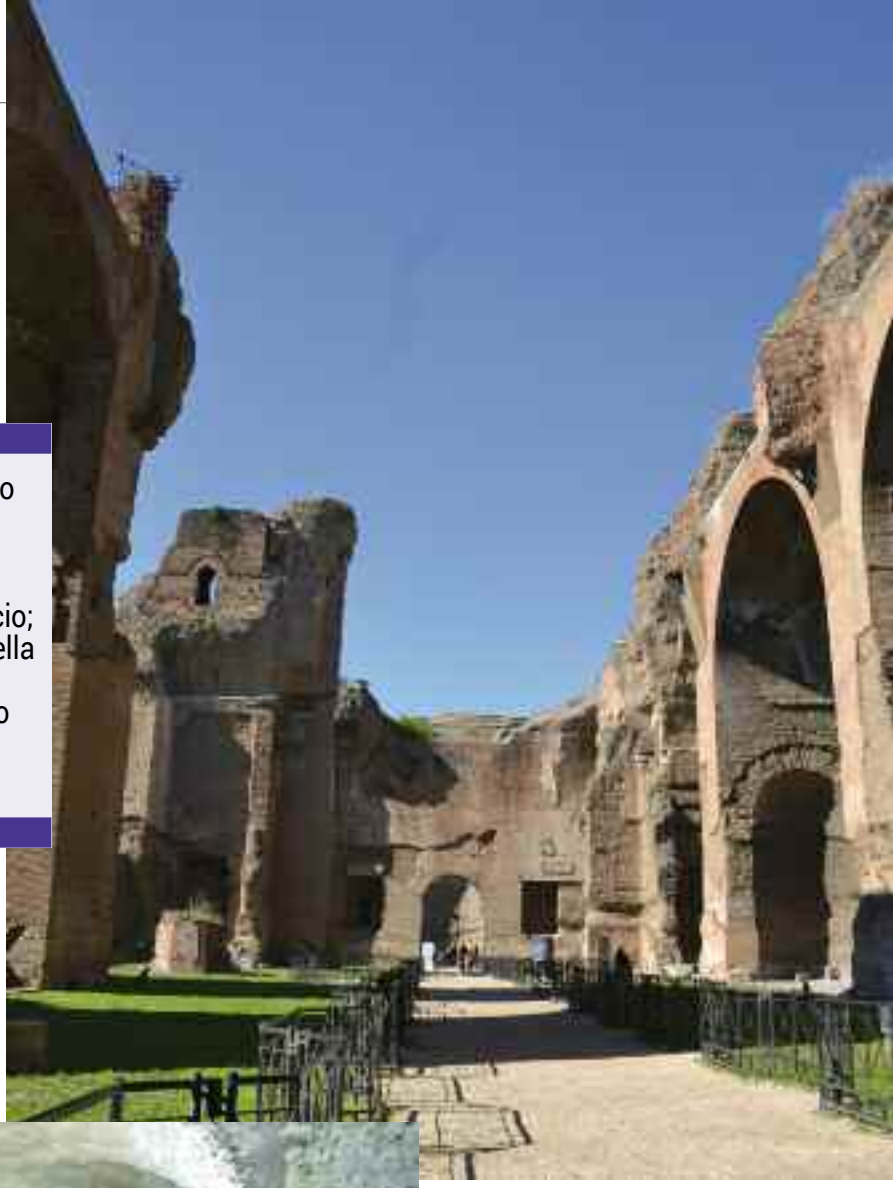
Teatro India
A destra: Scena da *Ragazzi di Vita*, per la regia Massimo Popolizio (foto di Achielle Le Pera)

I primi impianti termali dell'antichità nacquero in luoghi dove era possibile sfruttare le sorgenti naturali di acque calde, dotate solitamente di particolari doti curative. Ma a partire dal II secolo a.C., il progresso delle tecniche ingegneristiche e di riscaldamento, sviluppate dagli architetti e dagli ingegneri romani, portarono alla creazione di edifici dotati di propri impianti di approvvigionamento e riscaldamento dell'acqua

Le terme di Caracalla

Le prime terme pubbliche di Roma antica sorsero durante l'epoca di Augusto e già nel I secolo d.C. a Roma si registrava la presenza di 170 *termae*, comprese tra impianti termali pubblici e *balnea* privati. Lo schema di base delle terme era articolato nel: *frigidarium, tepidarium e calidarium*; la funzione della maggior parte degli impianti era legata alla cura ed all'igiene del corpo, ma nel corso dei secoli, e soprattutto durante l'età imperiale, queste strutture divennero dei veri e propri luoghi di ritrovo, destinati alla socializzazione, al relax, all'attività fisica e culturale. L'importanza delle terme nella vita sociale non va sottovalutata; ci sono però voci avverse, come quella di Seneca:

Tutto intorno al corpo centrale si estende un grande giardino, chiuso dai muri perimetrali dell'edificio; in corrispondenza della parte sud del muro perimetrale si aprono le due biblioteche e la grande cisterna

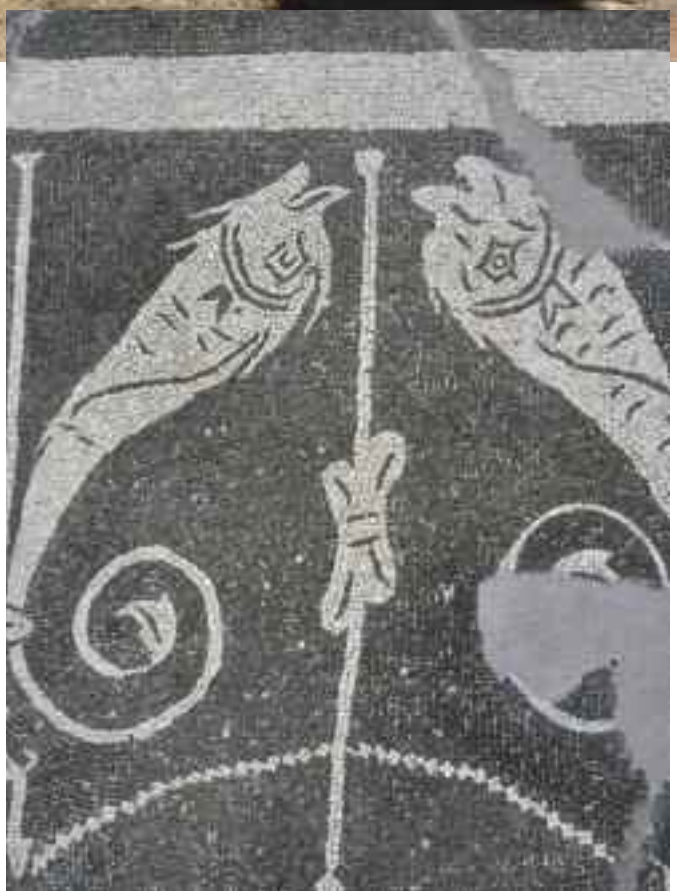


Il mitreo nei sotterranei delle Terme di Caracalla

Che io possa morire se, quando uno se ne sta appartato a studiare, il silenzio è necessario come si pensa. Ecco, intorno a me risuonano da ogni parte schiamazzi di tutti i tipi: abito proprio sopra uno stabilimento balneare [supra ipsum balneum habito]. Immagina ora ogni genere di baccano odioso agli orecchi: quando i più forti si allenano e fanno sollevamento pesi, quando faticano o fingono di faticare, odo gemiti, e, tutte le volte che trattengono il fiato ed espirano, sibili e ansiti; quando càpita qualcuno pigro che si contenta di un normale massaggio, sento lo scroscio delle mani che percuotono le spalle e che dànno un suono diverso se battono piatte o ricurve. Se poi arrivano quelli che giocano a palla e cominciano a contare i colpi, è fatta. Mettici ancora l'attaccabrighe, il ladro colto in flagrante, quello

cui piace sentire la propria voce mentre fa il bagno, e poi le persone che si tuffano in piscina e smuovendo l'acqua fanno un fracasso indiavolato. Oltre a tutti questi che, se non altro, hanno voci normali, pensa al depilatore che spesso sfodera una vocetta sottile e stridula per farsi notare e tace solo quando depila le ascelle e costringe un altro a gridare al suo posto. Poi ci sono i vari richiami del venditore di bibite, il salsicciaio, il pasticcere e tutti gli esercenti delle taverne che vendono la loro merce con una particolare modulazione della voce». (L.A. Seneca, ***Lettere Morali a Lucilio***, Libro VI, LVI, [I])

Ma dalla maggior parte delle fonti si deduce che questa istituzione era considerata molto positiva per i suoi effetti igienico-sanitari: Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historiae* scrive che la medicina del suo tempo fece ricorso alla cura delle acque come una sorta di rifugio, poiché nessun elemento naturale era più miracoloso dell'acqua stessa. (Plin. Nat. Hist. XXXI, 1,26).

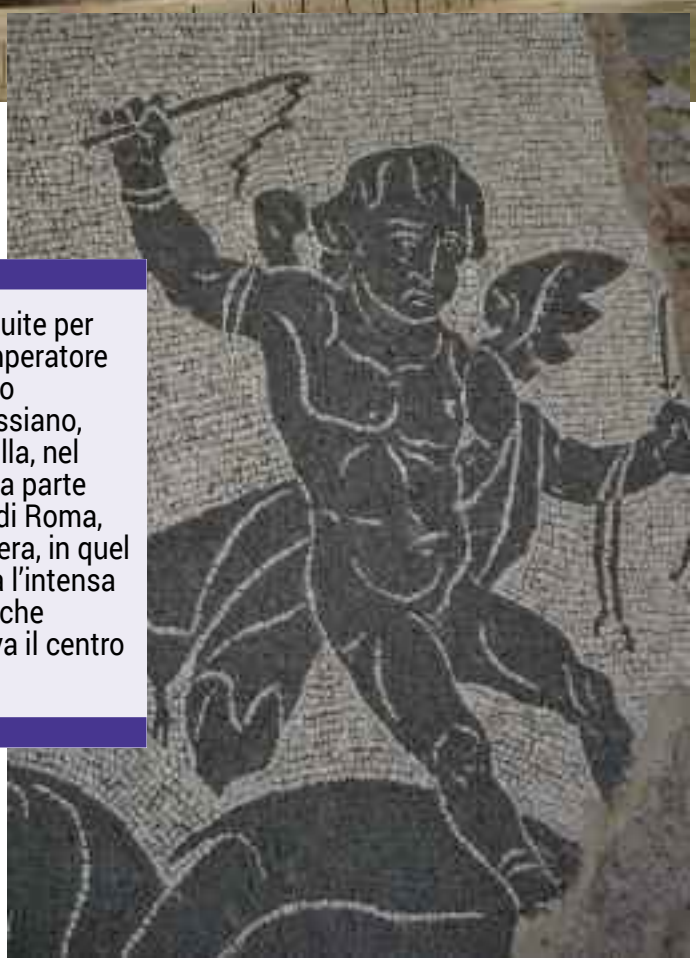


Alle terme poteva accedere chiunque, uomini, donne e bambini di qualsiasi classe sociale perché, per garantire l'igiene personale a tutti, l'ingresso alle terme era praticamente gratuito.
In età imperiale vennero costruite le prime terme di grandi dimensioni e si vennero a creare delle vere e proprie città nella città: un esempio perfetto e tra i migliori conservati a Roma è quello delle **terme Antoniniane, o di Caracalla**.

Furono costruite per volere dell'imperatore Marco Aurelio Antonino Bassiano, detto Caracalla, figlio di Settimio Severo, nel 216 d.C., nella parte meridionale di Roma, una parte libera, in quel momento, da l'intensa edificazione che caratterizzava il centro della città. Questo permise a Caracalla di costruire un grandioso impianto, monumentale, di enormi dimensioni. Il corpo centrale era formato dal *calidarium*, dal *tepidarium*, dal *frigidarium* e dalla *piscina*, mentre ai lati, speculari, si aprivano le grandi palestre, dalle quali si accedeva agli spogliatoi (*apodyterium*).

Le terme di Caracalla erano meravigliosamente e riccamente decorate: le fonti ci parlano di enormi colonne di marmo, di pavimenti in risplendenti marmi policromi, di mosaici in pasta vitrea, di stucchi e di statue e gruppi scultorei a decorare sia l'interno che l'esterno dell'edificio. Famosi sono i mosaici degli atleti, conservati ai Musei Vaticani: lì si possono osservare corpi e volti di atleti dell'antica Roma, figure intere o busti

Furono costruite per volere dell'imperatore Marco Aurelio Antonino Bassiano, detto Caracalla, nel 216 d.C., nella parte meridionale di Roma, una parte libera, in quel momento, da l'intensa edificazione che caratterizzava il centro della città



Il Toro Farnese, conservato presso il Museo Archeologico Nazionale di Napoli

di pugili, lottatori, corridori. Ed altrettanto importanti sono alcune statue rinvenute all'interno delle terme, come l'Ercole a riposo, o il Supplizio di Dirce, detto Toro Farnese.

Tutto intorno al corpo centrale si estende un grande giardino, chiuso dai muri perimetrali dell'edificio; in corrispondenza della parte sud del muro perimetrale si aprono le due biblioteche e la grande cisterna, utilizzata per contenere e conservare l'acqua che arrivava direttamente da un ramo speciale dell'*Aqua Marcia*, l'*Aqua Antoniniana*, creato proprio per l'approvvigionamento delle terme; ad est e ovest sono presenti due grandi esedre mentre a nord si trovano gli accessi principali e le *tabernae* inserite nello spazio perimetrale. Nell'antica Roma, si passavano giornate intere all'interno delle terme: si giocava, ci si allenava e curava, ma al contempo si poteva socializzare o anche fare affari. Ed oltre al mondo in superficie, ne esisteva un altro sotterraneo, che era il vero fulcro della vita di tutto il complesso. Nelle terme di Caracalla sono conservati circa due chilometri di gallerie carrozzabili: in questi sotterranei, un vero e proprio labirinto, trovavano la loro sistemazione i magazzini, i depositi del legname usato per il riscaldamento, i forni e le caldaie, gli impianti idrici.
Nei sotterranei delle terme di Caracalla è stato anche rinvenuto un mulino, questo perché dovevano esserci sicuramente dei punti di ristoro dove veniva venduto il pane prodotto all'interno delle terme, per le persone che passavano intere giornate nell'impianto, ma è stato anche rinvenuto un Mitreo, un luogo sacro al dio orientale Mitra, uno dei più grandi conservato a Roma, in cui è perfettamente riconoscibile la *fossa sanguinis*, utilizzata per i rituali di iniziazione. La particolarità di questo mitreo è che non è stato ricavato negli ambienti sotterranei successivamente alla loro dismissione, come si riconosce per la maggior parte dei Mitrei presenti a Roma, ma è parte integrante della struttura stessa, cosa che denota la forte vicinanza della famiglia dei Severi ai culti orientali.
Le terme di Caracalla furono utilizzate e restaurate più volte nel corso dei secoli e cessarono definitivamente di funzionare nel 537 d.C., quando Vitigie, re dei Goti, durante la guerra greco-gotica, tagliò la rete di acquedotti che alimentavano non solo le terme, ma l'intera città di Roma.

Sabrina Valenti

Nessun imperatore ha amato Roma più di me

Il nostro inviato nel tempo intervista Publio Elio Adriano

di MARCO TESTI

"Chi sei stato davvero?"
Lo so, avrei dovuto seguire le regole retoriche, preparare la domanda con una introduzione e con una excusatio per il disturbo arrecato, ma non ce l'ho fatta proprio. Erano anni che avrei voluto fargli questa domanda, anni in cui mi sono chiesto chi avesse ragione, il detrattore maligno che ti descriveva come un assatanato di piaceri, o il cantore della tua magnanimità, della tua bontà e del tuo amore per la bellezza. Publio Elio Adriano è stato benevolo, accogliente, magari una accoglienza un pochino fredda, con il sospetto che ubbidisse più alle regole del buon vivere che al piacere di parlare con un cronista. Certo, un cronista cui è stato concesso di andare su e giù nel tempo, però pur sempre un incompetente, almeno così mi è sembrato di cogliere nel suo sguardo che non riusciva a nascondere una punta di ironia.

Busto dell'imperatore Adriano (Musei Capitolini, Roma)

Anche tu. Da uno cui è stata concessa la grazia di porre domande alle anime che hanno oltrepassato il Lete mi aspettavo qualcosa di più. Sai, questa domanda avrebbero voluto pormela in tanti, da Dione Cassio a quello che voi avete creduto si chiamasse Sparziano, dai cri-

Villa Adriana, Tivoli

stiani fino a quella scrittrice del tuo tempo, quella Margherita che ha dipinto anche me come un uomo del vostro tempo. Ma da uno che ha ottenuto questa straordinaria grazia mi attendevo maggior ingegno.

Toccato. Va bene, Elio, allora facciamo una bella cosa: fatti tu una domanda, che io trascriverò fedelmente, e rispondi con libertà.

Sei sicuro di volere questo? La domanda potrebbe non piacerti, mortale.

E perché mai, imperatore?

Perché tira in ballo la vostra presunzione di giudicare il passato con gli occhi del presente, e mai errore è stato più grave. Ma visto che lo desideri, ecco la domanda che mi farei: "fino a quando potrai sopportare, vario, molteplice, multiforme cesare la presunzione dei mortali che pensano di poter appiccicare etichette valide una volta per tutte, mentre la vita vera non sopporta catalogazioni o giudizi validi per sempre?".

> "Sono stato rimproverato di essere stato poco a Roma. Ma avevo avuto da Traiano l'incarico di reggere un impero immenso, che io però scelsi di non espandere, ma di conservare dentro confini precisi"

Ti riferisci ai sospetti per il tuo legame con Antinoo, misteriosamente annegato nel Nilo durante un vostro viaggio?

Anche, viaggiatore. Non fu un legame dettato dalla bruta voluttà, anzi, al contrario: è stato il contatto urticante e insieme irrinunciabile con la bellezza, che avvicina all'Olimpo e rende per un attimo simili agli dei imperturbabili.

E Roma?

Canopo in Villa Adriana

Sono stato rimproverato di esserci stato poco. Ma avevo avuto da Traiano l'incarico di reggere un impero immenso, che io però scelsi di non espandere, ma di conservare dentro confini precisi. Roma fu sempre nel mio cuore, e credo di averlo dimostrato, anche a livello amministrativo: ho praticamente inventato la carriera impiegatizia attraverso la riorganizzazione dei funzionari dello stato. E i tuoi amici storici hanno dimenticato che ho salvato dalla miseria migliaia di poveretti vessati dalle rapine fiscali: ho condonato ben novecento milioni di sesterzi di tasse arretrate, e per evitare che i miei successori ci riprovassero, feci bruciare i registri che ricordavano quegli iniqui debiti. Se amare Roma ha significato amare il suo popolo, allora nessun imperatore l'ha amata più di me. E ho praticamente ricostruito lo splendore della Roma imperiale progettando di persona il tempio di Roma e Venere.

A proposito di dèi, Publio Elio, molti ti hanno sospettato di una certa indifferenza verso la religione romana….

E se fossi stato indifferente avrei fatto costruire il Pantheon, la casa di tutti gli dèi, o mortale? Avrei realizzato un vero e proprio Olimpo di pietra, anzi, di quello che voi avreste chiamato cemento, se fossi stato ateo? Io stesso amavo amministrarvi la giustizia, per evidenziare la mia convinzione che le leggi divine e quelle umane dovevano armonizzarsi e diventare una sola cosa.

> "Quella che voi chiamate villa è una città ideale, in cui si armonizzano le meraviglie d'Egitto e dell'Ellade diventando però altro, una trasfigurazione ideale che ne ha fatto sogni realizzati"

Passiamo alla tua Villa a Tivoli. Molti, io compreso, si sono chiesti che cosa tu abbia voluto davvero rappresentare con questa immensa opera.

Il mondo. Quello di allora. Ma non in modo mimetico, come avete pensato, sbagliando, voi del secondo millennio. Semmai in modo ideale. Quello che avete chiamato Pecile, non è la Stoà dai molti colori di Atene, perché è quasi otto volte più grande, solo per fare un esempio. Quella che voi chiamate villa è una città ideale, in cui si armonizzano le me-

raviglie d'Egitto e dell'Ellade diventando però altro, una trasfigurazione ideale che ne ha fatto sogni realizzati.

Non so se te ne stai accorgendo, princeps, ma stai esagerando.

Forse hai ragione, uomo. Però pensaci un attimo. Guarda la mia amata Roma oggi: traffico, inquinamento, quartieri in cui non vi è traccia di verde. Pensa come sarebbe stata se il mio progetto di città ideale fosse stato adottato. Natura, acqua, uomo, il bello e l'utile insieme. Avete fatto finta che la Villa fosse il delirio di un imperatore malato. Ma era quella la strada per la mia Roma.

La comunione con la grande madre terra. Non è così?

Per una volta hai detto il vero. Senza la grande madre non ci sarà neanche il figlio uomo, ricordalo.

Tenuta del Pepe Rosa

Location per
- eventi
- catering
- banqueting

Via del Casale di Sant'Angelo
km 14,800
Anguillara Sabazia (Rm)
www.tenutadelpeperosa.com

Santa Maria della Scala in Trastevere, facciata.
In basso: Santa Maria della Scala in Trastevere, interno.
A destra: Caravaggio, Morte della Vergine.

Quando Caravaggio fu rifiutato

Oggi esposta al Louvre, l'enorme tela raffigurante la Morte della Vergine fu originariamente dipinta dal grande artista per la Chiesa di Santa Maria della Scala in Trastevere. Ma fu respinta al mittente per un eccesso di crudo realismo nella rappresentazione della scena

di FRANCESCO ROTATORI

Una delle più famose commissioni ottenute da Michelangelo Merisi detto Caravaggio fu quella di una pala per uno degli altari della nuovissima chiesa di Santa Maria della Scala in Trastevere. Questo edificio fu voluto da papa Clemente VIII Aldobrandini per custodire un'icona della Vergine miracolosa, iniziato nel 1593 e concluso internamente nel 1610, nello stesso anno in cui Caravaggio morì a Porto Ercole, mentre per la facciata si dovette aspettare il 1624.

Siamo tra il 1604 e il 1606: Michelangelo Merisi dipinge un'enorme tela raffigurante la *Morte della Vergine*, quadro che verosimilmente non verrà mai esposto qui, perché rifiutato dai Carmelitani Scalzi. Fu allora acquistato dal pittore fiammingo Pieter Paul Rubens per conto del duca di Mantova, ma non partì prima della metà del 1607: in una lettera l'anversano si scusa per il ritardo nell'invio a causa della folla che veniva a osservare il quadro, completamente catturata dal capolavoro. L'opera sarebbe poi passata in Inghilterra presso Carlo I e infine nella Francia del Re Sole, per cui oggi è esposta al Museo del Louvre. Al posto della tela di Caravaggio, oggi si può ammirare il *Transito della Vergine* di Carlo Saraceni, un veneziano che rimase tuttavia folgorato dalla pittura del Merisi e raggiunse quindi un particolare connubio tra pittura tonale veneta e contrasti cromatici caravaggeschi. In realtà, si tratta del sostituto del sostituto: la prima tela che il Saraceni dipinse per sostituire quella del Caravaggio fu a sua volta rifiutata ed egli fu costretto a dipingerne una seconda versione modificata.

> Nel quadro di Caravaggio assistiamo a una scena troppo cruda: nient'altro che un corpo morto su un catafalco, una donna deceduta al cui capezzale sono presenti gli apostoli e una giovane, la Maddalena piangente

Ma perché le prima due tele furono rifiutate? Forse non, come si dice convenzionalmente e come si legge erroneamente nelle biografie coeve, per l'aver usato il corpo di una cortigiana morta nel Tevere come modello per la Vergine. Di per sé all'epoca le modelle erano delle prostitute; anzi, sappiamo che persino Artemisia Gentileschi, la famosa pittrice, fu accusata di aver posato come modella per il padre, anch'egli pittore, e quindi di essersi in qualche modo "prostituita" per gli occhi paterni. Basta confrontare la tela di

QUANDO VIVI LA TUA IMPRESA È BENE
CHE QUALCUNO SI METTA AL TUO FIANCO.
SE È LA TUA BANCA, È MEGLIO.

IMPRESIAMO
BCC Roma
Tutta la forza
di chi ti sta vicino

ESCLUSIVO SOCI ESCLUSIVO

www.bccroma.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti illustrati, e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi numero 108 e 109 che sono a disposizione dei clienti, anche su supporto cartaceo, presso tutte le Agenzie della nostra Banca e sul sito www.bccroma.it

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

Bancone dell'Antica Spezieria. A sinistra: Gherardo delle Notti, Decollazione del Battista.

Caravaggio e la seconda versione di Saraceni, oggi sull'altare: nella prima manca il Paradiso. Nel quadro di Caravaggio assistiamo a una scena troppo cruda: nient'altro che un corpo morto su un catafalco, una donna deceduta al cui capezzale sono presenti una moltitudine di uomini, ossia gli apostoli, e una giovane, la Maddalena piangente. Nella seconda tela di Saraceni c'è un'aggiunta soprannaturale: in alto si apre una stupenda visione del Cielo, con una festosa gloria di angeli che accoglie la Vergine morente, che quindi verrà assunta in cielo. In Caravaggio c'è una morte reale e umanissima, di una persona qualunque, mentre per i padri Scalzi era fondamentale dare una speranza di resurrezione ai credenti e, secondo i dettami della Controriforma, preannunciare la prossima ascesa al Cielo di Maria.

Nella chiesa vi sono, inoltre, altre pale ascrivibili all'ambito dei seguaci del Merisi: è il caso della *Decollazione del Battista* di Gerrit van Honthorst, un olandese che a Roma si guadagnò il soprannome di Gherardo delle Notti per la propensione nel dipingere notturni a lume di candela. In quest'opera la luce di una fiaccola rischiara drammaticamente il momento culminante della morte del Precursore che, piegato in ginocchio, accetta stoicamente la sua pena mentre un angelo, invisibile agli altri personaggi, reca già sulla testa del santo la corona del martirio. E ancora si ricordi il dipinto con la *Vergine, San Giacinto e Santa Caterina da Siena* del senese Antiveduto Grammatica, pittore che ebbe a bottega per pochissimo tempo il giovane Caravaggio da poco giunto a Roma e fu estremamente legato al cardinal Del Monte, amante delle arti e primo vero protettore del Merisi.

I cittadini di Roma, tuttavia, conoscono più il convento annesso che la chiesa: qui, infatti, ha sede la più antica farmacia dell'Urbe che sia giunta completamente integra fino a noi. I frati l'avevano costruita per i propri bisogni, ma alla fine del XVII secolo la aprirono al vasto pubblico, continuando qui la loro attività fino al 1954, quando la trasferirono al pianterreno in un antico chiostro, spazio ceduto tra gli anni '70 e '80 a un privato e tuttora in funzione. L'Antica Spezieria, nota anche come la "farmacia dei papi", è così diventata un museo dal fascino antico: al Settecento è ascrivibile il rinnovamento dell'arredamento, con le vetrine, gli scaffali e il bancone, mentre il soffitto e il pavimento sono ottocenteschi. Le eleganti bilance, gli antichi erbari esposti, i farmaci di un tempo, i vasi di preparazione, gli alambicchi: tutto concorre a ricreare un'atmosfera magica che noi nelle nostre periferie e città di cemento abbiamo perso per sempre.

La Tenuta Massara

Una vecchia fattoria-modello oggi in completo abbandono, ma ancora capace di emanare fascino e ricordi

di LUIGI PLOS

Tre note su Tenuta Massara, che mi fece scoprire sei anni fa l'amico Carlo Infante, nel corso di uno dei suoi intriganti urban trekking. Prima nota: questo itinerario è vicinissimo a dove abito. Seconda nota: questo sito, e l'area che lo circonda, non solo è ideale per la modalità treno più bici (si scende a stazione Ottavia), ma anche… per praticare lo sci da fondo. Siamo infatti nella zona all'interno del GRA a maggiore altitudine e, anche, a latitudine più alta. Questo, almeno, in caso di nevicate come quelle del febbraio del 2012, che mi videro protagonista di gratificanti sciate lungo le carrarecce della zona che stiamo per vedere. Terza nota: questo luogo può essere osservato da un punto particolare.

Ogni volta che mi trovo sul treno fra le stazioni di Ottavia e San Filippo Neri (sulla linea Roma – Bracciano – Viterbo), mi siedo accanto al finestrino, lato destro, in direzione di Roma e attendo il momento in cui il treno sfila accanto all'entrata di Tenuta Massara, con due filari di pini che conducono lo sguardo verso un casale lontano di pregiata fattura.

La maestosità, intatta nonostante l'abbandono, è forse dovuta al fatto che questi edifici, inconsciamente, portano con sé il ricordo dei preesistenti insediamenti romani e medievali

Questa entrata è un maestoso portale con i capitelli di marmo che, invece di affacciare su una strada, si spalanca, del tutto decontestualizzato, sul sedime ferroviario. Al tempo del treno a vapore, un passaggio a livello ne permetteva il collegamento con la Trionfale. Oggi la ferrovia recide questo luogo dal resto del mondo.

L'insegna marmorea del portale ci ricorda che ci troviamo nel Parco Agricolo di Casal del Marmo, il cui nome deriva dalla quantità di marmi di epoca romana ritrovati nel tempo.

Stupendo, specie al tramonto, è il duplice filare di pini che dal portale d'ingresso conduce alla tenuta. Possiamo ammirare il complesso solo da fuori. Si evince comunque la cura dei particolari: colonne, capitelli, cancelli arabescati. Ennesima dimostrazione di quanto, un tempo, grande importanza veniva attribuita alla bellezza fine a sé stessa.

Lungo le pareti delle scuderie, ad esempio, furono incastonati basso-

rilievi in gesso con figure bucoliche, come buoi che tirano l'aratro o braccianti che mietono il grano. All'ingresso delle scuderie furono invece poste, sempre in gesso, teste di cavallo.
E la maestosità, intatta nonostante l'abbandono, è forse dovuta al fatto che questi edifici, inconsciamente, portano con sé il ricordo dei preesistenti insediamenti romani e medievali. In questa fattoria-modello c'era anche una scuola per i figli dei contadini.
Chissà se, e quanto, la vicina Co.Br.Ag.Or., la Cooperativa Braccianti Agricoli Organizzati (con annessa trattoria a chilometro zero, spaccio di succulenti prodotti agricoli, sede di scalmanate feste di bambini, con nostra figlia frequentatrice abituale nei primi dieci del duemila, e con, alle spalle, un'area di grande bellezza - quella dello sci da fondo) si è ispirata alla Tenuta Massara per creare una feconda comunità agricola.

www.luigiplos.it

BCC CREDITO COOPERATIVO Roma

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

Presidenza e Direzione Generale
Via Sardegna, 129 - 00187 Roma - Tel. 06.52863000
Sede operativa: Viale Oceano Indiano, 13/c - 00144 Roma - Tel 06.52861

LAZIO

ROMA

1 - APPIO LATINO
Piazza Roselle, 13/18 - Tel. 06.5286.6300

2 - FINOCCHIO
Via Casilina, 1888/L -Tel. 06.5286.6460

3 - RAI
Via Sabotino, 8 - Tel. 06.5286.5021

4 - FIDENE
Via Don G. Russolillo, 7/9 - Tel. 06.5286.5046

5 - PRATI
Via Lucrezio Caro, 65 - Tel. 06.5286.5066

6 - ACILIA
Via Saponara, 38 - Tel. 06.5286.6388

7 - ESQUILINO
Via Cesare Balbo, 1 - Tel. 06.5286.5106

8 - LUNGHEZZA
Via Fosso dell'Osa, 338/F - Tel. 06.5286.5121

9 - SALARIO
Via Adige, 26 - Tel. 06.5286.6411

10 - TORRACCIA
Via D. Menichella, 50 - Tel. 06.5286.5146

11 - LA RUSTICA
Via della Rustica, 235/E - Tel. 06.5286.5166

12 - CASALOTTI
Via Borgo Ticino, 3 - Tel. 06.5286.6367

13 - OTTAVIA
Via Tarsia, 21 - Tel. 06.5286.6326

14 - AURELIO-GIANICOLENSE
Via C. Serafini, 100 - Tel. 06.5286.5446

15 - EUR - I.N.P.S.
Viale Civiltà del Lavoro, 79
Tel. 06.5286.6348

16 - FONTE MERAVIGLIOSA
Via Andrea Meldola, s.n.c.
Tel. 06.5286.5001

18 - TOR BELLA MONACA
Centro commerciale "Le Torri"
Via Aspertini, 392/398 - Tel. 06.5286.6433

19 - MASSIMINA
Via di Massimilla, 14 - Tel. 06.5286.6051

20 - SELVA NERA
Via di Selva Nera, 345 - Tel. 06.5286.5466

21 - PIAZZA NAVONA
Piazza Nicosia, 31 - Tel. 06.5286.5481

22 - LABARO
Via Brembio, 111/121 - Tel. 06.5286.5501

23 - TUSCOLANO
L.go Giulio Capitolino, 2 - Tel. 06.5286.5516

24 - ALESSANDRINO
Viale Alessandrino, 275 - Tel. 06.5286.5536

25 - TRULLO
Via Monte delle Capre, 18/c
Tel. 06.5286.5551

26 - EUR - TORRINO
V.le Oceano Indiano, 13/c - Tel. 06.5286.2668

27 - CASALBERTONE
Via A. Baldissera, 85/c - Tel. 06.5286.5581

28 - LA STORTA
Via Cassia, 1699 - Tel. 06.5286.5596

29 - DRAGONA
Via Francesco Donati, 42 - Tel. 06.5286.5606

30 - PANTANO BORGHESE
Centro Comm.le "Le Vele"
Via Casilina Km 19,400 - Tel. 06.5286.5621

31 - OSTIA
Via C. del Greco, 78 - Tel. 06.5286.5636

32 - AURELIO
Via Gregorio VII, 118 - Tel. 06.5286.5656

33 - CORCOLLE
Via S. Elpidio a Mare, 17 - Tel. 06.5286.5671

34 - MONTESPACCATO
Via E. Bondi, 1 - Tel. 06.5286.5681

36 - CASTELVERDE
Via Massa di S. Giuliano, 322/326
Tel. 06.5286.5691

72 - SALLUSTIANA
Via Savoia, 12/16 - Tel. 06.5286.5796

103 - CENTOCELLE
Viale della Primavera, 73 - Tel. 06.5286.5156

105 - LUDOVISI
Via Sardegna, 129 - Tel. 06.5286.3148

116 - PONTE GALERIA
Via Portuense, 1497/E - Tel. 06.5286.5241

119 - CASTEL DI LEVA
L.go G. Montanari, 13/15 - Tel. 06.5286.5261

120 - TORRE ANGELA
Via di Torrenova, 141 - Tel. 06.5286.5271

121 - MONTESACRO
P.zza Monte Gennaro, 49 - Tel. 06.5286.5281

124 - PIETRALATA
Via dei Durantini, 394 - Tel. 06.5286.5301

125 - TOR VERGATA
Via Manzini, snc - Tel. 06.5286.5311

128 - INFERNETTO
Via Erik Satie, 20 - Tel. 06.5286.5346

132 - TRASTEVERE
P.zza G. G. Belli, 2 - Tel. 06.5286.5366

133 - SAN LORENZO
Via Tiburtina, 136/138 - Tel. 06.5286.5376

134 - LIDO DI OSTIA
Via Pietro Rosa, 37 - Tel. 06.5286.5386

135 - COLLE PRENESTINO
Via Prenestina, 1171 - Tel. 06.5286.5396

140 - NOMENTANO TIBURTINO
Via della Lega Lombarda, 15/21
Tel. 06.5286.5426

142 - PONTE DI NONA
Viale Francesco Caltagirone, 323/325
Tel. 06.5286.5852

145 - MAGLIANA
Via della Magliana, 150 - Tel. 06.5286.5860

146 - TRIONFALE
Via Trionfale, 8682 - Tel. 06.5286.5870

147 - ARCO DI TRAVERTINO
Via Rocca di Papa, 118 - Tel. 06.5286.5880

153 - TORRE MAURA
Largo dei Colombi, 5 - Tel. 06.5286.5900

154 - PANTAN MONASTERO
Via di Casal Selce, 300 - Tel. 06.5286.6001

158 - CIRC. NE OSTIENSE
Circ.ne Ostiense, 116 - Tel. 06.5286.5134

159 - PALMAROLA
Via della Palmarola, 16 - Tel. 06.5286.5078

163 - VERMICINO
Via di Vermicino, 124 - Tel. 06.5286.6500

165 - CONCA D'ORO
Via Val Santerno, 2 - Tel. 06.5286.5180

168 - OSTERIA DEL CURATO
Via A. Burri, 19 - Tel. 06.5286.6645

169 - PRIMAVALLE
Via Pietro Maffi, 115/119 - Tel. 06.5286.6653

170 - VILLA VERDE
Via Sava, 23 c/g - Tel. 06.5286.6660

175 - MALATESTA
Piazza Malatesta, 58/64 - Tel. 06.5286.5371

178 - MEZZOCAMMINO
Via B. Cavaceppi, 99 - Tel. 06.5286.5525

179 - ANAGNINA
Via Anagnina, 459 d/f - Tel. 06.5286.5715

180 - BORGHESIANA
Via Torregrotta, 151 - Tel. 06.5286.5431

182 - GIARDINETTI
Via degli Orafi, 68 - Tel. 06.5286.5465

183 - BOCCEA
Piazza Giureconsulti, 5/8
Tel. 06.5286.5394

186 - VESCOVIO
Viale Somalia, 195 - Tel. 06.5286.6633

PROVINCIA DI ROMA

40 - S. LUCIA DI FONTE NUOVA
Via Palombarese, 417 - Tel. 06.5286.5701

41 - POLI - ORZIERE
Piazzale Orziere, 4 - Tel. 06.5286.5920

44 - SACROFANO
Via dello Stadio, 38 - Tel. 06.5286.5721

45 - MENTANA
Via A. Moscatelli, 168 - Tel. 06.5286.5746

46 - CERVETERI
Via Settevene Palo, 66 - Tel. 06.5286.5761

47 - VICOVARO
Via S. Vito, 11 - Tel. 0774.520230

48 - MACCARESE
Via Castel S. Giorgio - Tel. 06.5286.5776

59 - CIVITAVECCHIA
Viale XXIV Maggio, 2 - Tel. 06.52866575

79 - VELLETRI
Via G. Oberdan, 34 - Tel. 06.5286.5811

106 - FIUMICINO
Via delle Ombrine, 17 - Tel. 06.5286.6062

110 - POMEZIA
Via Cavour, 27/29 - Tel. 06.5286.5186

111 - GUIDONIA MONTECELIO
Via Maremmana Inferiore, 93
Tel.0774.520210

112 - LARIANO
Via Roma, 2/10 - Tel. 06.5286.5196

113 - ARDEA
V.le Nuova Florida, 64 - Tel. 06.5286.5206

115 - LIDO DEI PINI (Ardea)
Lungomare della Pineta, 128
Tel. 06.5286.5226

118 - CASALI DI MENTANA
Via Nomentana, 106 - Tel. 06.5286.5251

122 - GALLICANO NEL LAZIO
Via Aldo Moro, 19/21 - Tel. 06.5286.5991

123 - RIGNANO FLAMINIO
Via G. Carducci, 1 - Tel. 0761.518904

126 - SEGNI
P.zza Cesare Battisti, 4/5 - Tel. 06.5286.5321

127 - COLLEFERRO
Via B. Buozzi, 17/21 - Tel. 06.5286.5331

129 - TIVOLI TERME
Centro Comm.le "Le Palme"
Via Tiburtina Valeria km. 22,300
Tel. 06.52866520

130 - ARANOVA (Fiumicino)
Largo Goni, 8 -Tel. 06.5286.5356

137 - FONTE NUOVA
Via Nomentana, 543 - Tel. 06.5286.5406

138 - SANTA MARINELLA
Via Aurelia, 183 - Tel. 0766.508390

139 - MONTEROTONDO
Via Salaria, 110 - Tel. 06.5286.5416

149 - BRACCIANO
Via S. Negretti, 31/A - Tel. 06.5286.5940

150 - FIANO ROMANO
Via Luigi Giustiniani, 14 - Tel. 0765.840930

151 - ARTENA
Via Cardinale Scipione Borghese, 10
Tel. 06.5286.5890

156 - TORVAIANICA (Pomezia)
Piazza Italia, 28 - Tel. 06.5286.5910

162 - PASSOSCURO (Fiumicino)
Via San Carlo a Palidoro, 272
Tel. 06.5286.6490

174 - MANZIANA
Via Braccianese Claudia km. 27,30
Tel. 06.5286.5216

181 - LADISPOLI
Via Flavia, 41/45 - Tel. 06.5286.5755

195 - CANALE MONTERANO
Piazza Tubingen, 7 - Tel. 06.9967.4840

198 - FRASCATI
Via Tuscolana Vecchia, 109
Tel. 06.9422608

199 - PALESTRINA
Via Prenestina Antica, 22 - Tel. 06.5286.5805

PROVINCIA DI FROSINONE

131 - FROSINONE
Via Aldo Moro, 155 - Tel. 0775.833905

136 - SORA
Piazza Alcide De Gasperi, snc
Tel. 0776.838095

143 - CECCANO
Via Anime Sante, 20 - Tel. 0775.833920

148 - FERENTINO
Via Casilina Sud - Tel. 0775.833980

155 - ANAGNI
Via Rotabile San Francesco snc
Tel. 0775.833950

172 - GIGLIO DI VEROLI
Via Sant'Angelo in Villa, 26
Tel. 0775.833974

177 - TORRICE
Via Regina Elena, 14 - Tel. 0775.833930

PROVINCIA DI LATINA

42 - CORI
Piazza Signina, 27 - Tel. 06.5286.5930

43 - NORMA
Piazza Roma snc - Tel. 0773.493060

53 - CISTERNA DI LATINA
Via Monti Lepini, snc - Tel. 06.5286.5786

141 - APRILIA
Via Antonio Gramsci, 1 - Tel. 06.5286.5436

185 - LATINA
Via G. Carducci, 17/31 - Tel. 06.5286.6814

PROVINCIA DI RIETI

55 - SELCI SABINO
Via Roma, 18 - Tel. 0765.840940

56 - OSTERIA NUOVA
Via Amerigo Vespucci, 21
Tel. 0765.840910

62 - AMATRICE
Viale Padre Giovanni Minozzi, snc
Tel. 06.52866565

76 - RIETI
Via degli Olivi, 95-102 - Tel. 06.5286.6540

109 - POGGIO MIRTETO
Via Ternana, 2/c - Tel. 0765.840920

PROVINCIA DI VITERBO

108 - CIVITA CASTELLANA
V.le Giovanni XXIII, 44 - Tel. 0761.518900

152 - CANINO
Via Tuscania, 11 - Tel. 0761.518922

160 - TUSCANIA
Via Tarquinia, 104/105 - Tel. 0761.518960

166 - VITERBO
Via Monte Zebio, 62 - Tel. 0761.518945

176 - MONTEFIASCONE
Via Cardinale Salotti, 21 - Tel. 0761.518912

187 - TARQUINIA
Strada Provinciale Porto Clementino snc
Tel. 0766.842510

188 - MONTE ROMANO
Piazza XXIV Maggio, 4 - Tel. 0766.860024

189 - FARNESE
Corso Vittorio Emanuele III, 404
Tel. 0761.458350

190 - MONTALTO DI CASTRO
Via Aurelia, 1/3 - Tel. 0766.8700180

193 - CAPRANICA
Via Luigi M.Olivares, 1 - Tel. 0761.6641

194 - CURA DI VETRALLA
Via Cassia, 2, loc. Cura di Vetralla
Tel. 0761.483303

196 - ORIOLO ROMANO
Via della Stazione, 21 - Tel. 06.9983.8604

ABRUZZO

PROVINCIA DELL'AQUILA

37 - PESCASSEROLI
V.le Principe di Napoli, 48
Tel. 0863.562150

38 - SCANNO
Via Napoli, 23 - Tel. 0864.842930

39 - CASTEL DI SANGRO
Via Sangro snc - Tel. 0864.842903

51 - SCURCOLA MARSICANA
C.so V. Emanuele III, 9 - Tel. 0863.562110

52 - CAPISTRELLO
Via Roma, 126 - Tel. 0863.404180

57 - ORTUCCHIO
Via Portanova, 33 - Tel. 0863.404170

58 - TRASACCO
Via Cavour, 21 - Tel. 0863.404187

60 - TAGLIACOZZO
Via Vittorio Veneto snc
Tel. 0863.562160

68 - AVEZZANO
Via G. Garibaldi, 113 - Tel. 0863.404146

73 - SASSA SCALO
Strada Statale 17
Km 24,900 - Tel. 0862.310639

99 - L'AQUILA CENTRO
Viale Aldo Moro, 33
Tel. 0862.310617

100 - MONTEREALE
Via Nazionale, 53 - Tel. 0862.903965

101 - L'AQUILA
Viale XXV Aprile snc - Tel. 0862.310618

102 - CAGNANO AMITERNO
Via S. Giovanni snc - Tel. 0862.310633

104 - CELANO
Via O. Ranelletti, 200 - Tel. 0863.404164

107 - ROCCARASO
Via C. Mori, 6 - Tel. 0864.842915

157 - PAGANICA
Via del Rio, 15 - Tel. 0862.903950

161 - AVEZZANO
Via XX Settembre, 327 - Tel. 0863.562190

VENETO

PROVINCIA DI PADOVA

201 - CAMPODARSEGO
Via Caltana, 5 - Tel. 049.9290211

202 - BORGORICCO
Via Desman, 263/a - Tel. 049.5798778

203 - S. MARTINO DI LUPARI
Viale Europa, 28 - Tel. 049.5953000

204 - VILLA DEL CONTE
Via Cà Dolfin, 2 - Tel. 049.9390144

205 - FOSSALTA DI TREBASELEGHE
Via Orba, 2 - Tel. 049.5796711

206 - LOREGGIA
Via degli Alpini, 1 - Tel. 049.9300800

207 - PIONCA DI VIGONZA
Via Meucci, 7/a - Tel. 049.8005166

208 - TREBASELEGHE
Via Roma, 45 - Tel. 049.9386940

209 - VIGODARZERE
Via Roma, 100/a - Tel. 049.8871199

210 - TORRESELLE DI PIOMBINO DESE
Via Piave, 55 - Tel. 049.5746446

211 - RESCHIGLIANO
Via Lovati, 1 - Tel. 049.9217244

212 - S. GIORGIO DELLE PERTICHE
Via Verdi 5/9 - Tel. 049.9370177

213 - GRANTORTO
Via Umberto I, 53 - Tel. 049.9490270

214 - FONTANIVA
Via Giovanni XXIII, 15/1 - Tel. 049.5940555

215 - VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO
Piazza Luigi Mariutto, 18 - Tel. 049.9221640

216 - SANTA MARIA DI NON CURTAROLO
Via Montenero, 35 - Tel. 049.9620717

217 - CITTADELLA
Via Pozzetto, 30 - Tel. 049.5970700

222 - SAN DONO - MASSANZAGO
Via Papa Giovanni XXIII, 1
Tel. 049.9360408

224 - PIAZZOLA SUL BRENTA
Via dei Magazzini, 2 - Tel. 049.5590253

226 - S. GIUSTINA IN COLLE
Via dei Custoza, 34 - Tel. 049.9302375

227 - PADOVA
Piazza Luigi Da Porto, 24 - Tel. 049.777120

228 - CAMPODORO
Via Veneto, 3 - Tel. 049.9065711

229 - CAMPOSAMPIERO
Borgo Trento Trieste, 11 - Tel. 049.5794233

232 - LIMENA
Via Del Santo, 158 - Tel. 049.8842680

233 - PADOVA CENTRO
Corso Milano, 91 - Tel. 049.8647566

235 - SAN GIORGIO IN BOSCO
Via Valsugana, 149 - Tel. 049.9451185

236 - OSPEDALETTO EUGANEO
Via Roma Ovest, 25 - Tel. 042.9678800

237 - ARQUA' PETRARCA
Piazza San Marco, 2 - Tel. 042.9777157

238 - MONTAGNANA
Piazza Vittorio Emanuele II, 5
Tel. 042.9179300

239 - MERLARA
Via G. Marconi, 68 - Tel. 042.985474

240 - CASALE DI SCODOSIA
Piazza A. Moro, 48 - Tel. 042.9878000

241 - URBANA
Via Roma, 343 - Tel. 042.9878787

242 - BORGO VENETO
Via Matteotti - Tel. 042.9841184

PROVINCIA DI VENEZIA

223 - VETERNIGO SANTA MARIA DI SALA
Piazza D'Annunzio, 23 - Tel. 041.5781346

PROVINCIA DI VERONA

243 - SAN BONIFACIO
Via Minghetti, 20 - Tel. 045.7611900

244 - ALBAREDO D'ADIGE
Via Marconi, 4 - Tel. 045.7000200

PROVINCIA DI TREVISO

230 - RESANA
Via Giorgio Massari, 9/c - Tel. 0423.715757

PROVINCIA DI VICENZA

245 - LONIGO
Via Garibaldi, 2 - Tel. 044.4437031

SPORTELLI INTERNI

RAI
Via Asiago, 1 - Roma - Tel. 06.5286.5041

MINISTERO DI GIUSTIZIA
L.go Daga, 2 - Roma - Tel. 06.5286.5462

SERVIZI DI TESORERIA E CASSA A DOMICILIO

ENTI

AEROPORTO DI PRATICA DI MARE
Via Pratica di Mare, 45 - Tel. 06.52865134

CENTRO SVILUPPO MATERIALI
Via Castel Romano, 100 - Roma
Tel. 06.5286.5821

F.I.T. - Federazione Italiana Tabaccai
Via Leopoldo Serra, 32 - Roma
Tel. 06.5286.5571

OSPEDALE S. CAMILLO
Circonvallazione Giannicolense, 87 - Roma
Tel. 06.5286.5836

SOGEI
Via Mario Carucci, 99 - Roma
Tel. 06.5286.5090

TESORERIE COMUNALI

ALFEDENA (Aq)
Via E. De Amicis - Tel. 0864.842924

ANVERSA DEGLI ABRUZZI (Aq)
Piazza Roma, 7 - Tel. 0864.842923

BARREA (Aq)
Via Sarentina, 26 - Tel. 0864.842940

CASTEL MADAMA (Roma)
Via Roma, 19 - Tel. 06.5286.5064

CIVITELLA ALFEDENA (Aq)
Via Nazionale, 2/A - Tel. 0864.842945

COLLELUNGO SABINO (Ri)
Via V. Veneto, 15 - Tel. 0765.840947

CORI VALLE (Lt)
Via Accrocca, 1 - Tel. 06.5286.5061

GALLESE (Vt)
P.zza Duomo, 1 - Tel. 0761.518980

LECCE DEI MARSI (Aq)
Corso d'Italia, 1 - Tel. 0863.562180

MAZZANO ROMANO (Roma)
Via Milano, 2 - Tel. 06.5286.5740

VILLALAGO (Aq)
P.zza Celestino Lupi - Tel. 0864.842950

VILLAVALLELONGA (Aq)
Via Marsicana - Tel. 0863.562185

Dedichiamo ai Clienti del Credito Cooperativo soluzioni assicurative per accrescere la tranquillità di oggi e di domani

Tranquillità su misura

BCC Vita tranquillità su misura | BCC Assicurazioni tranquillità su misura

"Dedichiamo ai clienti del Credito Cooperativo una vasta gamma di prodotti assicurativi che rispondono alle diverse esigenze di protezione e investimento, per dare la possibilità di valorizzare il proprio risparmio con soluzioni sicure ed orientate a dare maggiore valore al futuro, per accrescere la tranquillità di oggi e di domani."

BCC Vita e BCC Assicurazioni sono le Compagnie di assicurazioni dedicate al Credito Cooperativo. Operano esclusivamente tramite la rete degli sportelli delle Banche di Credito Cooperativo, cogliendo le esigenze specifiche del sistema e sfruttando tutte le sinergie con le altre Società del Gruppo Bancario Iccrea.

BCC CREDITO COOPERATIVO