

PUGLIA

AMAZING

N. 35/25

IL MAGAZINE PER CHI È ORGOGLIOSO

DI ESSERE, O SENTIRSI, PUGLIESE!

PUGLIESI DELL'ANNO

I premiati del 2025

PEOPLE

Fefè De Giorgi
Gianni Forte
Daniela Stolfi
Apuliasoft
Nicola Cipriani
Alberta Saladino
Domenico Dammacco

SPECIALE FESTIVAL DELL'ECONOMIA PUGLIESE

BEPI POVIA

L'hospitality designer
che ha vinto
l'Iron Design Award

ITALIANO
INGLESE

ITALIAN
ENGLISH

money well spent
6€
soldi spesi bene

amazingpuglia.com



CUNTAMIE



DUE PALME
CANTINE DEL SUD

la Nuova Storia
di **Cantine Due Palme**

cantineduepalme.it | cuntame.it

AMAZING **PUGLIA**



FESTIVAL DELL'ECONOMIA PUGLIESE

I TALK, GLI OSPITI, I TEMI (DA PAG. 67)

contenuti - contents

13 **EDITORIALI E RUBRICHE**
*LE OPINIONI, LE IDEE, I NUMERI
LE PAROLE, I SOGNI, LE PERSONE*

37 **LIBRI**

41 **PUGLIESI**
BEPI POVIA
FERDINANDO DE GIORGI
GIANNI FORTE

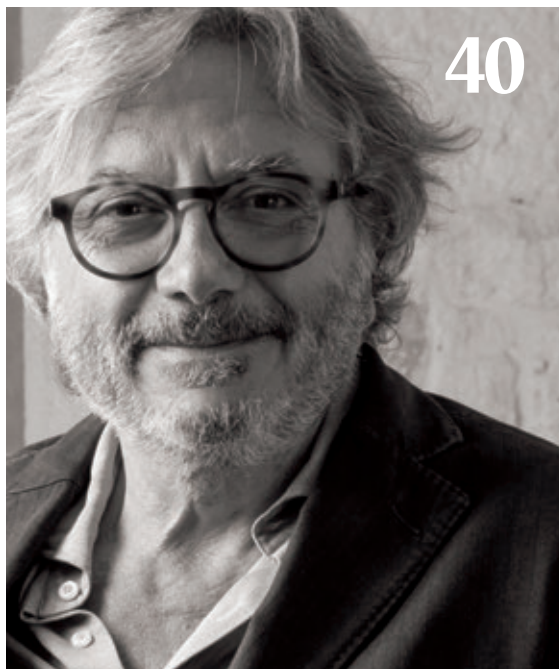
57 **SPECIALE PUGLIESI DELL'ANNO**
MARIA ANTONIETTA AIELLO
ANTONIO DE VITTO
EUCLIDE DELLE VISTA
ALBERTO PAGLIALUNGA
SAVERIO TAVARILLI
DOMENICO SCORDARI
DOMENICO ANTONACCI
DINA MANTI

67 **SPECIALE FESTIVAL DELL'ECONOMIA**

107 **BUSINESS**
BASE PROTECTION
APULIASOFT
NICOLA CIPRIANI
ALBERTA SALADINO
SANTA MARIA HOSPITAL
MASSERIA MESSAPIA WNE RESORT & SPA
BTM ITALIA
LEVANTE PROF

137 **CASA DESIGN**
DOMENICO DAMMACCO
PAPER FACTOR
REAL ESTATE
CASE, AFFARI IMMOBILIARI

147 **PUGLIA RESTAURANTS**
ORIGANO
BORGO ANTICO R45
VETERA MATERA
OCSA
ALTA MURGIA TARTUFI
CASTELLO FRISARI
WINE CLUB / WORLD WINE CLUB



Seguiteci anche su Instagram, Facebook, LinkedIn



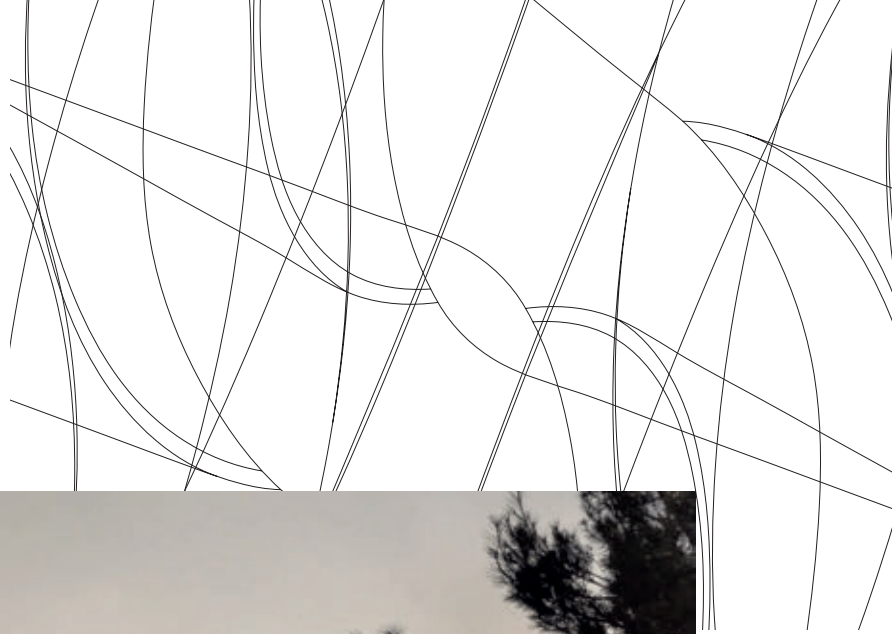
 **MONCAFÉ®**

LA PUREZZA DELLA FORMA LA FORZA DELLA MATERIA

da a

www.daaitalia.com





AMAZING
PUGLIA

N. 35 - DICEMBRE 2025-GENNAIO 2026 / MAGAZINE BIMESTRALE - BIMONTHLY MAGAZINE

ESCE IL/OUT ON: 15 DICEMBRE/DECEMBER



Editore - Publisher	Next di Fabio Mollica & C. sas
Direttore Responsabile - Editor in Chief	Fabio Mollica
Traduzioni - Translations	Joe Lang - Speak
Stampa	Locopress, Mesagne (Br)
Cover Design	Luca Crescenzo
Pubblicità-Advertising	Tel. 347.7290074 - pr@nextbook.it
Amministrazione	Via Rosmini, 21 - 72100 Brindisi

DISTRIBUZIONE NELLE EDICOLE: AGENZIA LOBUONO (BARI) - DIFFUSIONE TERRA DI LAVORO (CE)

Amazing Puglia lo trovate in vendita nelle edicole di
Altamura, Andria, Bari, Barletta, Brindisi, Foggia, Gioia del Colle, Lecce, Taranto, Trani

DISTRIBUZIONE NELLE LIBRERIE

Amazing Puglia lo trovate anche nelle principali librerie pugliesi.

La versione digitale dei numeri precedenti può essere scaricata gratuitamente al sito
amazingpuglia.com

Amazing Puglia viene inviato gratuitamente in versione digitale, su richiesta alla mail pr@nextbook.it, a tutti gli iscritti dei seguenti Ordini professionali

Architetti, Avvocati, Dottori Commercialisti, Ingegneri, Medici, e agli associati a Confindustria

DISTRIBUZIONE GRATUITA NEGLI HOTEL

BARI: Villa Romanazzi Carducci, Nicolaus Hotel, Hi Hotel, Barion, Dilman, Boston, Parco dei Principi, Excelsior, Grand Hotel delle Nazioni, Vis, Gatto Bianco, Majesty, Imago, Moderno, Oriente; Dogana Resort (Molfetta), Hotel Fuori Le Mura (Altamura)

BRINDISI: Nettuno Hotel, Palazzo Virgilio, Executive Inn, Orientale, Grande Albergo Internazionale; La Sommità, Monte Sarago (Ostuni); Masseria Alchimia, Masseria San Domenico, Borgo Egnazia, Masseria Cimino, Masseria Torre Coccaro, Masseria Torre Maizza (Fasano) Borgo Canonica (Cisternino), Tenuta Moreno (Mesagne)

FOGGIA: Hotel Up, Outside Boutique Hotel, Demsi Palace Hotel, Palazzo Sant'Elena

LECCE: Patria Palace, Grand Hotel Tiziano e dei Congressi, Arthotel & Park, Suite Hotel Santa Chiara Hilton Garden Inn, 8Più Hotel, Mercure Hotel President, Grand Hotel, Leone di Messapia Pollicastro Boutique Hotel, La Fiermontina, Palazzo Lecce, Palazzo Zimara, Palazzo dei Dondoli; I Basiliani, Masseria dei Monaci, Baglioni Masseria Muzza (Otranto), Naturalis Bioresort (Martano) Tenuta Furnirussi (Serrano), Masseria Fulcignano (Galatone), Masseria Li Sauli (Gallipoli) Palazzo De Noha (Galatina), La dimora delle fate (Miggiano)

TARANTO: Hotel Plaza, Hotel Europa, Mercure Delfino, Hotel L'Arcangelo, Histò San Pietro, Masseria Saraceno Villaggio San Giovanni, Hotel Il Grillo, Masseria Bosco, Ticho's Hotel, Valentino Village, Kalidria Hotel, Alborea Ecolodge Resort, Calanè Village, Masseria Li Surii, Vinilia Wine Resort, Jonium Hotel

Isritto al registro stampa del Tribunale di Brindisi, n. 3/2018



Corsi gratuiti per le nuove professioni digital in Puglia



APULIA DIGITAL

ITS ACADEMY

www.apuliadigital.it



FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



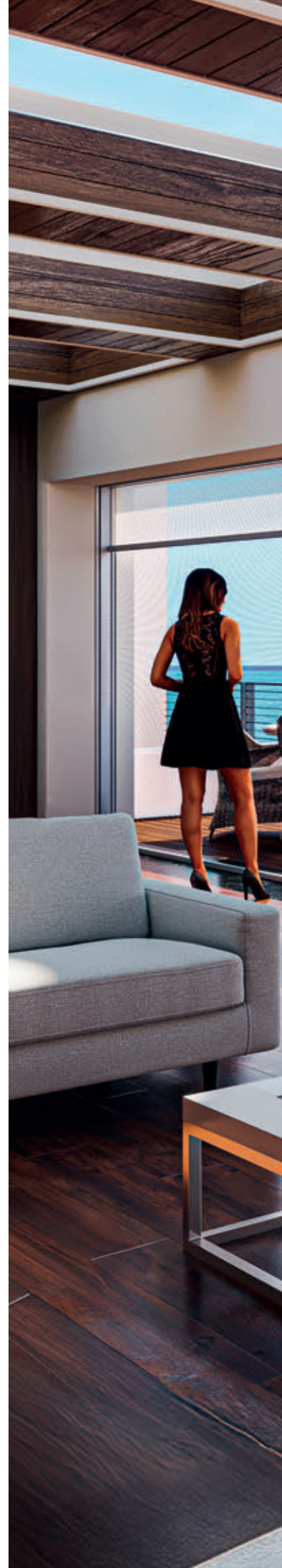
Finanziato
dall'Unione europea
per la crescita



Italiadomani

PUGLIA







 **MV Line**
Il bello di sentirsi protetti.

Unisciti al cambiamento scegli il fotovoltaico

I nostri servizi

- Consulenza personalizzata
- Progettazione
- Installazione impianti chiavi in mano
- Repowering
- Revamping
- Servizi post-vendita
- Manutenzione ordinaria
- Manutenzione predittiva e straordinaria
- Monitoraggio real-time e controllo degli impianti, gestione adeguamenti d'impianto e pratiche burocratiche presso gli enti preposti.

Riduci i costi energetici della tua casa o della tua azienda con un impianto fotovoltaico su misura!

SAEM Energie Alternative ti offre un servizio completo: progettazione personalizzata, gestione delle pratiche burocratiche, installazione, manutenzione e monitoraggio h24.

Contattaci subito per un futuro più efficiente e sostenibile!

Tel. +39 080 311 78 05
info@saem-fotovoltaico.it



+ **500** 

**MW Realizzati
in Italia**



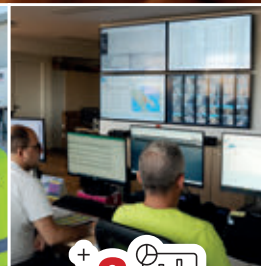
+ **450** 

**MW in
manutenzione**



+ **4600** 

**Impianti installati
e connessi**



+ **2** 

**Centrali di
monitoraggio
24h - 7/7**

Le sfide che ci attendono

The challenges we face

di Fabio Mollica



Chiudiamo un 2025 esaltante, davvero Amazing: il nostro (il vostro) magazine continua a crescere in termini di diffusione e soprattutto di “riconoscimento”. Vorrei scrivere di “autorevolezza”, ma quello è il nostro obiettivo da sempre. E poi certe parole, piuttosto che dirsele da soli, è meglio sentirsele dire.

Siamo l'unica rivista che si occupa dell'economia pugliese ed è per questo che abbiamo deciso di dedicarle tutto lo spazio a nostra disposizione, tralasciando cultura e spettacoli, che trovano ampio spazio su altre testate.

Soprattutto, il nostro Festival dell'Economia Pugliese, svoltosi dal 19 al 21 novembre, sembra aver spiccato il volo (e siamo solo alla seconda edizione): imponendosi come luogo di incontro e di confronto per tutti gli imprenditori della regione. È un evento che vogliamo far crescere ancor di più fin dall'edizione 2026, a cui stiamo già lavorando.

Infine, il libro Game Changers (spin-off del magazine) e la Game Changers Night sono diventati una pubblicazione ed un evento importanti, che raccontano le aziende che più si mettono in mostra nel corso dell'anno.

Nel frattempo, nelle scorse settimane, i pugliesi hanno deciso di dare fiducia al centrosinistra e ad Antonio Decaro. Abbiamo di fronte grandi sfide e progetti ambiziosi. Sia noi di Amazing, che la Puglia. E dunque ci auguriamo di essere all'altezza di queste sfide e dei nostri sogni. Auguri di cuore.

We close an exhilarating, truly Amazing 2025: our (your) magazine continues to grow in terms of circulation and, above all, “recognition”. I would like to write about “authority”, but that has always been our goal. And then, rather than saying certain words ourselves, it is better to hear them said.

We are the only magazine that deals with the Apulian economy, which is why we have decided to devote all the space at our disposal to it, leaving out culture and entertainment, which are covered extensively in other publications. Above all, our Apulian Economy Festival, held from 19th to 21st November, seems to have truly taken off (and we are only in its second edition), establishing itself as a meeting and discussion place for entrepreneurs from around the region. It is an event that we want to develop even more from the 2026 edition, which we are already working on.

Finally, the book Game Changers (a spin-off of the magazine) and Game Changers Night have become an important publication and event, showcasing the companies that have made the most of themselves during the year.

Meanwhile, in recent weeks, the people of Puglia have decided to place their trust in the centre-left and Antonio Decaro. We face great challenges and ambitious projects. Both we at Amazing as well as in Puglia. We therefore hope to live up to these challenges and to our dreams. Warmest wishes.

UNA VITA A COLORI / A LIFE IN COLOR

di Valentina D'Andrea





Gamma Audi plug-in hybrid. L'ibrido plug-in di nuova generazione.

Audi Finanziaria. Servizio Finanziario Audi.

Più modelli, un'unica idea di avanguardia: **elevare le prestazioni e ridurre consumi ed emissioni**. È questa l'essenza della Nuova Gamma Audi plug-in hybrid, caratterizzata dalla **presenza del motore elettrico e del propulsore a benzina**, che la vettura sceglie quando utilizzare, a seconda del percorso.

Scopri i modelli disponibili con Audi Value Noleggio, nei nostri Showroom e su **audi.it**.

Gamma Audi plug-in hybrid (modelli TFSI e: gamme A3, Q7, Q8, A8 - modelli e-hybrid: gamme Q3, A5, Q5, A6).

Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 1,1 - 5,2. Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato (WLTP): 25 - 118.

Autonomia elettrica ciclo di prova combinato (Km): 52 - 143. Consumo elettrico (kWh/100 km) ciclo combinato (WLTP): 12,1 - 19,8.

I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂ e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO₂ nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

MAGNIFICA S.R.L.
BARI, ALTAMURA e BISCEGLIE
www.gruppochiarito.it



IDEA VERDE
CENTRO NAUTICO

LO SHOWROOM PIÙ GRANDE D'ITALIA

Nulla è
impossibile
agli occhi di chi
ama il mare

www.nauticaideaverde.it

Mesagne (BR) / info@nauticaideaverde.it


JEANNEAU


CRANCHI


BENETEAU

 IDEA MARINE

Mimi

**JOKER
BOAT**

ZAR
facemotor


YAMAHA



Sanità e lavoro di qualità le sfide di Decaro per cambiare la Puglia

di Oronzo Martucci



Moltissimi elettori e molti candidati schierati a sostegno di Antonio Decaro non hanno mai letto le oltre 100 pagine del programma con il quale il neo presidente della Regione si è impegnato a prendersi cura di tutta la Puglia con l'obiettivo di cambiarla nei settori nei quali i suoi predecessori hanno mostrato carenze e difficoltà di intervento. Il programma annuncia 5 sfide che permetteranno alla fine del mandato di capire se Decaro avrà veramente risposto alla fiducia che il 23 e 24 novembre gli ha accordato il 64 per cento dei votanti. Le sfide hanno questi titoli: 1) Guidare la transizione. Creare lavoro di qualità; 2) Prendersi cura delle persone. Ridurre le disegualianze; 3) Costruire fiducia. Creare comunità; 4) Costruire Reti. Governare Cicli; Curare il territorio. Governare i rischi. All'interno di queste sfide di carattere generale ve ne sono alcune particolari sulle quali il neo presidente si giocherà la credibilità che ha accumulato nel corso di oltre 20 anni di politica fatta dalla parte dei cittadini, come ha spiegato nel suo libro dal titolo: "Vicino, Fare politica insieme alle persone".

La prima sfida riguarda la sanità, in particolar modo la riduzione delle liste di attesa, cioè dei tempi necessari per ottenere una prestazione sanitaria specialistica o diagnostica e a volte un ricovero. Decaro ha detto subito dopo la elezione che il primo atto della sua giunta riguarderà gli interventi necessari per ridurre le liste di attesa. Si tratta di una sfida con la quale si sono cimentati anche i suoi predecessori, ma i risultati sono stati scarsi. Il rischio di un fallimento nel settore è sempre alto. E' vero che in tutte le regioni italiane le prestazioni sanitarie non sono garantite seguendo i tempi previsti da leggi e regolamenti e i cittadini che hanno redditi adeguati sempre più si rivolgono alla sanità privata. E anche vero che in Puglia i Livelli essenziali di assistenza delle prestazioni sanitarie sono migliorati negli ultimi anni e che molte difficoltà

persistono perché il Piano di rientro sanitario imposto dal governo nazionale alla Puglia nel 2010 ha impedito di assumere il personale necessario e spesso a sostituire medici e infermieri collocati in pensione. Alcuni vincoli persistono ancora oggi, ecco perché sarà importante che il presidente Decaro trovi condivisione e sostegno nel management del settore Sanità e abbia energie e competenze adeguate a rispondere a questa sfida nella giunta e nel Consiglio regionale. Anche per ridurre la mobilità sanitaria passiva che è costata alla Puglia 281 milioni di euro nel 2024.

La seconda sfida concreta riguarda la necessità di creare lavoro di qualità per limitare la fuga verso il Centro Nord e verso l'estero di decine di migliaia di giovani in cerca di opportunità, lavoro stabile e ben retribuito. Nel programma elettorale si fa riferimento all'impegno per offrire nuovi posti letto agli studenti universitari fuori sede, per garantire innovazione della didattica attraverso laboratori, esperienze e contenuti digitali. E' stato anche previsto sostegno agli studenti rafforzando la no tax area per chi ha ISEE fino a 26.000 euro, introducendo borse integrative e incentivi per la mobilità dei pendolari, con il rimborso parziale dei costi di trasporto pubblico. La seconda sfida è ancora più difficile da vincere rispetto alla riduzione delle liste di attesa. Quarantamila universitari che studiano fuori regione e che costano alle famiglie oltre 700 milioni di euro all'anno sono la conseguenza di un sistema economico regionale che è cambiato negli ultimi anni, ma non tanto da rispondere alle esigenze di tutti i giovani che vorrebbero costruire il Puglia le basi del loro futuro. Gli incentivi messi in campo dalla Regione e gestiti egregiamente da Puglia Sviluppo hanno aiutato il cambiamento, ma si tratta di fare di più, molto di più. Solo così Decaro potrà continuare ad avere la fiducia della grande maggioranza dei pugliesi.

RENAULT CAPTUR GPL ECO-G

pronta
consegna



4.000€ di bonus sul finanziamento
da 99€/rata mese
tan 6,49% - taeg 8,03%

anticipo 4.275€. 36 rate, rata finale 13.356€ o sei libero di restituirlo
offerta valida fino al 31/12/2025 con bonus sul finanziamento
concesso da Mobilize Financial Services e solo per vetture in stock
fino ad esaurimento scorte. info e condizioni in sede

Renault Captur GPL ECO-G 100. Emissioni di CO₂: 121 g/km. consumi ciclo misto 7,7 l/100 km (wltp-worldwide harmonized light vehicles test procedure). Emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. foto non rappresentativa del prodotto.

*esempio di finanziamento riferito a Captur Evolution gpl ECO-G 100 MY24 a €22.550 (iva inclusa, ipt e contributo pfu esclusi con 1.300€ di Bonus Renault solo per vetture in stock fino ad esaurimento scorte. Anticipo € 4.275, importo totale del credito € 17.775,00, su tale somma viene riconosciuto dalla banca un importo di € 4.000 a titolo di contributo **Financing Reward sul finanziamento concesso al cliente** + spese istruttoria pratica € 395 + imposta di bollo € 41,34 (addebitata sulla prima rata), interessi € 2.749,69, valore futuro garantito € 13.356,00 (rata finale), per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km; in caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,10 euro/km; importo totale dovuto dal consumatore € 16.919,69 in 36 rate da € 98,99 oltre la rata finale. **TAN 6,49% (tasso fisso), TAEG 8,03%**, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (annuale) € 1,20 (diversamente on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2. **Salvo approvazione Mobilize Financial Services.** Documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Renault convenzionati Mobilize Financial Services e sul sito mobilize-fs.it/trasparenza/. messaggio pubblicitario con finalità promozionale. è una nostra offerta valida fino al 31/12/2025.

Renault raccomanda  Castrol

[renault.it](https://www.renault.it)



FIVE MOTORS

BRINDISI | TARANTO

[fivemotors.it](https://www.fivemotors.it)

IA e coscienza: lo studio delle macchine ci sta aiutando a capire noi stessi

di Gianni Sebastiano



C'è un aspetto dell'intelligenza artificiale di cui quasi nessuno parla. Non riguarda algoritmi sempre più potenti, né robot che imitano i comportamenti umani. È qualcosa di più sorprendente: nel momento in cui cerchiamo di capire come rendere intelligenti le macchine, stiamo iniziando a comprendere un po' meglio come funziona il nostro cervello. L'IA, paradossalmente, sta rivelandosi uno specchio scientifico che ci rimanda domande nuove sul pensiero, sulla percezione e persino sulla coscienza. Ci costringe a tornare sulle domande più difficili della neuroscienza e in verità della stessa nostra esistenza. Come funziona davvero il cervello? Quali meccanismi generano l'esperienza soggettiva? La coscienza è un fenomeno esclusivamente biologico o una possibile proprietà dell'elaborazione dell'informazione?

Paradossalmente, più costruiamo sistemi intelligenti, più ci rendiamo conto di quanto poco comprendiamo l'intelligenza naturale. E proprio in questo divario prende forma un nuovo campo di ricerca: usare l'IA come lente per interpretare meglio ciò che accade nella nostra mente.

Le reti neurali profonde - architetture software ispirate ai neuroni biologici - hanno mostrato che capacità considerate tipicamente umane, come il riconoscimento di pattern complessi, la comprensione semantica o la generazione di linguaggio, possono emergere da sistemi relativamente semplici. Questa scoperta ha ridimensionato l'idea che il cervello debba essere spiegato tramite funzioni rigidamente localistiche e ha rilanciato l'attenzione sui modelli distribuiti. È un risultato coerente con molte evidenze neurofisiologiche: gli studi di Geoffrey Hinton, Terrence Sejnowski e Yann LeCun hanno dimostrato parallelismi sorprendenti tra le dinamiche di apprendimento delle reti artificiali e l'organizzazione gerarchica della corteccia visiva e prefrontale. Questi modelli non pretendono di imitare il cervello, ma offrono alla ricerca neuroscientifica un laboratorio concettuale: un luogo dove ipotesi sull'elaborazione dell'informazione possono essere testate in modo controllato.

Gruppi come quello di Jack Gallant all'UC Berkeley stanno utilizzando modelli linguistici e reti neurali multimodali per ricostruire dall'attività cerebrale il contenuto di immagini, testi ascoltati o perfino passaggi immaginati. Uno studio del 2023 pubblicato su Nature Neuroscience ha mostrato che modelli di linguaggio addestrati su enormi dataset riescono a predire con sorprendente accuratezza i pattern di attivazione nella corteccia temporale quando un soggetto ascolta una narrazione.

Allo stesso modo, altre ricerche hanno evidenziato come reti neurali

addestrate su compiti visivi possano prevedere l'attività di singoli neuroni della corteccia visiva primaria di roditori e primati: un indizio forte del fatto che alcune funzioni del cervello potrebbero emergere da processi di ottimizzazione analoghi a quelli dell'apprendimento artificiale. In altre parole, l'IA non solo imita alcune funzioni cognitive, ma permette anche di interpretare meglio la biologia sottostante.

Una delle aree più dinamiche della ricerca sulla coscienza - che vede nelle teorie Global Workspace Theory (GWT) di Bernard Baars e Stanislas Dehaene e Integrated Information Theory (IIT) ideata da Giulio Tononi, nuovi strumenti di verifica proprio nell'IA - riguarda il concetto di self-model, un modello interno del proprio stato, necessario per orientare l'azione nel mondo. I ricercatori stanno esplorando se agenti artificiali dotati di memoria, sistemi generativi e capacità di simulare scenari futuri possano sviluppare forme rudimentali di autoconsistenza: una sorta di protosé computazionale. Questo filone - ancora agli inizi - sta offrendo ai ricercatori un'opportunità unica per studiare come un sistema possa costruire un senso di continuità nel tempo.

A questo punto la questione filosofica è inevitabile: se l'IA può replicare alcune funzioni cognitive, cosa resta di esclusivamente umano? Se la coscienza è legata soltanto alla struttura funzionale, allora sistemi artificiali sufficientemente complessi potrebbero sviluppare una coscienza funzionale, se non fenomenica. Per il momento, niente paura: il nostro vissuto cosciente è e rimane inseparabile dal corpo, dai feedback viscerali, dalle emozioni a causa di processi radicati in milioni di anni di evoluzione biologica.

L'IA sta costringendo le neuroscienze a ridefinire i confini delle proprie domande. Ogni volta che una macchina mostra una nuova capacità, siamo obbligati a riflettere sul suo corrispettivo umano. Perché il cervello reinterpreta l'esperienza? Come si genera la percezione unitaria? Cosa distingue l'informazione processata dall'informazione sentita? L'intelligenza artificiale, dunque, sembra restituirci le nostre incertezze su ciò che significa pensare e essere. Forse, per la prima volta, neuroscienze, filosofia e informatica stanno convergendo su una domanda condivisa: come può la materia, biologica o artificiale, diventare esperienza?

È un interrogativo antico, ma l'IA ci sta dando nuovi strumenti per affrontarlo. E, soprattutto, ci ricorda che per capire le macchine dobbiamo prima capire meglio noi stessi.

PASQUALE BRUNI



PACE GIOIELLI

OSTUNI • VIA MARTIRI DI KINDU, 110 • +39 0831 335 890
BRINDISI • CORSO ROMA, 13 • +39 0831 523 824

La corsa all'agente perfetto

di Giacinto Fiore



Negli ultimi mesi sembra che ci sia una sola parola che domina il mondo dell'intelligenza artificiale: agent. Ogni keynote, ogni annuncio delle big tech, ogni demo spettacolare ha sempre lo stesso protagonista. C'è l'agente che ti fa la spesa, quello che scrive codice, quello che organizza il lavoro mentre tu – in teoria – ti limiti a osservare. Una sorta di esercito invisibile che promette di occuparsi di tutto, più veloce, più preciso, più instancabile.

E in mezzo a questa corsa all'agente perfetto, la domanda più onesta rimane: noi che fine facciamo?

Siamo ancora necessari, oppure stiamo addestrando i nostri sostituti? Gli agent sceglieranno anche i regali di Natale al posto nostro? Vale la pena fermarsi un attimo e guardare oltre la patina lucida dei video promozionali.

Negli ultimi giorni tre notizie raccontano bene la direzione in cui stiamo andando. Google ha presentato un assistente capace di accompagnarti nello shopping dalla A alla Z: descrivi cosa cerchi, imposti budget e preferenze, e lui controlla l'andamento dei prezzi, ti avvisa quando conviene e può perfino completare l'acquisto da solo tramite Google Pay. Non è più un semplice suggeritore: è qualcuno che decide e agisce al posto tuo.

Contemporaneamente arriva Gemini 3, progettato per dare più autonomia agli agent su task lunghi e complessi: gestire una inbox piena, organizzare un viaggio, seguire un progetto attraverso app e servizi

diversi. E c'è Google Antigravity, dove più agent scrivono e testano codice muovendosi in modo autonomo tra editor, terminale e browser.

Sul fronte Microsoft, il nuovo Agent Mode in Copilot entra direttamente nel cuore dell'ufficio: Word, Excel, PowerPoint. Non chiediamo più "fammi il riassunto", ma qualcosa come: "analizza questo file vendite, trova i trend e prepara una tabella e un grafico per il board". L'agente sceglie formule, modelli, controlla gli errori, ricostruisce il foglio se serve. In chat, trasforma un prompt generico in una presentazione pronta all'editing finale.

Letto così sembra l'alba di una nuova era: agent ovunque, velocissimi e impeccabili. Ma cosa succede quando togliamo l'effetto speciale e guardiamo i numeri reali?

Una ricerca recente di McKinsey & Company racconta che quasi tutte le aziende usano già l'AI in almeno una funzione aziendale. È ovunque: marketing, IT, customer service, gestione documentale. Ma quando si parla di agent maturi, integrati davvero nei processi, la situazione cambia. Solo il 23% sta scalando un sistema agentico concreto, un altro 39% è ancora nel mondo dei test e dei pilot, e meno del 10% può dire di averli in produzione in modo stabile.

In mezzo, una piccola élite: circa il 6% di "high performer", aziende che hanno ridisegnato ruoli, processi e responsabilità intorno all'AI. Non usano semplicemente uno strumento: costruiscono un nuovo modo di lavorare.



Lui sì che ti condisce.

Olio extra vergine 100% italiano

Solo un grande extra vergine come l'olio 100% italiano Pantaleo
sa assecondare i tuoi gusti e le tue scelte,
esaltando il sapore di ogni piatto con il suo alto potere condente.
Bastano poche gocce a crudo per sprigionare dalla sua bottiglia
tutto il meglio dell'olio italiano.



MEZZOGIORNO IN TAVOLA



Caracciolo-Chirrazzi

www.pantaleo.it

L'ultima frontiera nell'era AI? Le meta-emozioni

di Nicolò Andreula



Non preoccupatevi: non sto parlando di metaverso, ma di qualcosa di molto meno tecnologico e infinitamente più umano. Le meta-emozioni. Sono le emozioni che proviamo rispetto alle nostre emozioni. Un paio di esempi (personali): mi capita di arrabbiarmi per aver avuto paura, provare ansia per la mia ansia, vergogna per la mia fragilità. Ma anche orgoglio per la mia calma quando gli altri perdevano il controllo. È il livello B della vita emotiva: quello dove nascono empatia, ansia, autocontrollo e persino leadership.

Oggi parliamo tanto di AI e automazione. Ma la vera intelligenza aumentata è saper leggere come le persone si sentono rispetto a ciò che provano. Un manager può notare che il team è stressato.

Ma se non capisce che qualcuno si vergogna di esserlo (“non dovrei sentirmi così”), non saprà aiutarlo davvero. Un consulente può intuire che il cliente è entusiasta. Ma se non coglie che teme di sembrarlo troppo (“non voglio apparire ingenuo”), non riuscirà a far emergere idee davvero coraggiose.

Le meta-emozioni spiegano perché, nelle aziende, spesso le persone non agiscono in linea con ciò che dicono. Lo vedo ogni giorno, ogni settimana. Non è incoerenza: è auto-protezione.

Le paure e i giudizi che abbiamo verso le nostre stesse emozioni guidano più decisioni di quanto vorremmo ammettere.

Vi faccio tre esempi. 1) Un team brillante ma silenzioso. Il manager pensa: “non partecipano”.

In realtà, provano ansia di fronte ai colleghi più esperti e vergogna per quella stessa ansia. La soluzione non è “stimolare il confronto”, ma creare sicurezza psicologica.

2) Un cliente che cambia idea ogni settimana. Dall'esterno sembra indeciso, ma è spaventato dal giudizio interno. Ha paura che una scelta audace venga criticata dal board. Finché non riconosci questa meta-emozione, non puoi costruire fiducia.

3) Un leader che non si lascia mai coinvolgere. Non è razionale: è a disagio con la vulnerabilità. Riconoscerlo non è debolezza, è consapevolezza.

Ora tre soluzioni: A) Riformulare prima di reagire. “Mi sembra che dietro ci sia anche delusione?”

Dare un nome diverso cambia la conversazione.

B) Chiedere cosa c'è “dietro”. Non “perché sei arrabbiato?”, ma “cosa ti fa arrabbiare di più?”.

Un invito all'esplorazione, non una diagnosi.

C) Chiudere i progetti con una retrospettiva emotiva. “Cosa abbiamo provato e come ci siamo sentiti rispetto a quelle emozioni?”

Lavoro su questi argomenti perché migliorano sia l'efficienza, sia la vita in un'organizzazione e delle singole persone. E sono anche un vantaggio competitivo: in un mondo in cui l'intelligenza artificiale traduce dati più velocemente di noi, chi sa tradurre le emozioni (anche quelle nascoste) sarà sempre un passo avanti. Le meta-emozioni non sono solo psicologia: sono strategie invisibili che determinano la qualità delle relazioni, delle decisioni e della fiducia.



THE DAYS

BEFORE

Christmas



Legge Finanziaria 2026: le agevolazioni per chi investe

di Michele Carriero



La Legge di Bilancio per il 2026, al rush finale dell'approvazione, prevista entro il 20 dicembre, vale circa 18 miliardi di euro e conferma ancora una volta l'attenzione del Governo ai temi legati allo sviluppo e alla crescita del sistema economico. Le misure, chiare e incisive, interessano il rafforzamento del sistema produttivo, nuovi incentivi fiscali per investimenti in beni strumentali, oltre alla proroga di strumenti che hanno dimostrato efficacia negli anni passati, come la Legge Sabatini ed il credito di imposta previsto per la Zona economica Speciale e le zone Logistiche Semplificate. La scommessa del Governo Meloni è quella di contemperare l'esigenza di contenimento del deficit di bilancio, fissato al 2,8%, con il supporto da garantire al sistema industriale per la crescita e lo sviluppo.

La novità di maggiore interesse è rappresentata dalla reintroduzione dell'iperammortamento, misura che ha come obiettivo quello di stimolare la modernizzazione dei sistemi produttivi e sostenere in questo modo le imprese nella competizione internazionale, in un momento in cui si assiste ad un cambio di paradigma epocale per l'introduzione dell'intelligenza artificiale, elemento che vedrà ridisegnare profondamente il ruolo dell'uomo rispetto ai modelli produttivi. Nello specifico l'iperammortamento, sostituirà, a partire dal 2026 il credito di imposta 4.0 e 5.0, per gli investimenti effettuati nel 2026. Occhio quindi alle scadenze ed al calcolo di convenienza. È infatti ancora possibile prenotare il credito di imposta 4.0 a condizione che si possa dimostrare di aver fatto l'ordine di acquisto dell'impianto o del macchinario entro il 31.12.2025, con il versamento di un acconto per un importo pari almeno al 20% del valore del bene.

Analizziamo le due soluzioni: da una parte la possibilità di ottenere un credito di imposta 4.0, nella misura del 20% per investimenti fino a 2,5 milioni, del 10% per la quota di investimenti oltre i 2,5 milioni e fino a 10 milioni di euro, del 5% per la quota di investimenti tra i 10 milioni e fino al limite di costi complessivamente ammissibili pari a 20 milioni di euro. Termine di ultimazione dell'investimento 30 giugno 2026. Il credito di imposta 4.0 è utilizzabile in compensazione in tre quote annuali di pari importo.

Per chi sceglie l'iperammortamento si parla invece di uno sconto fiscale che matura attraverso la maggiorazione delle quote di ammortamento o dei canoni di locazione finanziaria. Gli investimenti dovranno essere effettuati nel periodo 1 gennaio 2026 - 31 dicembre 2026, ovvero 30 giugno 2027, a condizione che l'ordine per l'acquisto del nuovo impianto o macchinario sia avvenuto entro il 31.12.2026 e sia stato versato un acconto almeno pari al 20%. Il piano industriale potrà prevedere investimenti in beni strumentali materiali e immateriali, oltre che impianti per l'autoproduzione di energia, compresi i sistemi di accumulo. L'agevolazione consiste in una variazione in diminuzione delle imposte sui redditi delle imprese (non vale ai fini IRAP). In particolare il costo di acquisizione viene maggiorato del 180% per investimenti fino a 2,5 milioni, del 100% per la quota eccedente i 2,5 milioni e fino a 10 milioni e del 50% per la quota di investimenti oltre i 10 milioni e fino a 20 milioni, che rappresenta il limite massimo ammissibile. Nel caso in cui gli investimenti riguardino invece la transizione ecologica, dimostrando una riduzione dei consumi energetici, le aliquote passano, per gli scaglioni descritti al 220%, 140% e 90%. In tutte e due le ipotesi, Industria 4.0 e Iperammortamento, sarà necessario effettuare la prenotazione attraverso piattaforma informatica.

Riconfermato, inoltre, il credito di imposta per l'acquisto di beni strumentali nella Zona Economica Speciale, che vale il 40% dell'investimento per le grandi imprese, il 50% per le medie ed il 60% per le piccole, a condizione che ci sia la copertura finanziaria sufficiente, questione che l'attuale governo ha sempre affrontato con il massimo impegno garantendo sino ad oggi la percentuale massima consentita.

La Legge Finanziaria, prevede infine, il rifinanziamento dei Contratti di Sviluppo, anche in ambito turistico, delle agevolazioni previste dalla Legge Sabatini, che consente di ottenere un contributo in conto interessi sul finanziamento in leasing, oltre alla conferma di una forte decontribuzione per le nuove assunzioni.

Quelli descritti sono sicuramente ingredienti utili per sostenere la crescita, adesso la parola passa ai territori ed agli stakeholder che dovranno promuoverli e portarli a conoscenza di chi ne potrà fruire.



PERSONALIZZAZIONE
FINANZIARIA

ASSET
PROTECTION

PIANIFICAZIONE
SUCCESSORIA

ASSISTENZA
FISCALE

IL CAMBIAMENTO È IL PATRIMONIO PIÙ GRANDE.

Cambia il modo in cui investi il tuo capitale, scegli Fineco Private Banking.

I nostri Private banker comprendono le tue esigenze e tengono conto di ogni asset, con un occhio attento alla fiscalità e al futuro dei tuoi cari.

Con tecnologie di pianificazione avanzata, costruiamo insieme la tua strategia di investimento per cambiare il futuro di ogni patrimonio importante.

**CHANGE
IS GOOD.**

Scopri di più su finecoprivatebanking.com

FINECO

PRIVATE
BANKING

PUGLIA

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tutti le condizioni relative ai prodotti e servizi occorre fare riferimento ai fogli informativi e alla documentazione informativa prescritta dalla normativa vigente, disponibili su finecobank.com e presso i consulenti finanziari abilitati all'offerta fuori sede.

Pour parler

Quando l'economia è una forma di vita e diventa sinonimo di cura

di Alessandra Corso



Economia, dal greco “oikonomía”, che letteralmente significa “gestione della casa”. Il greco ci sta sempre in queste parole nobili e ricche di significato, aver fatto le scuole alte fa sempre fare una bella figura. Dal micro della “casa”, Economia si espande ovunque. Attualmente siamo circondati da Economia: urbana, provinciale, regionale, nazionale e internazionale. File interminabili di numeri associati al lemma di turno. Tutto muove “Economia” e se non si muove son dolori. Persino gli influencer creano economia.

Parlare di Economia in Puglia, però, significa entrare in un mondo dove la razionalità dei numeri incontra la sapienza antica dei gesti, e dove la crescita non è mai solo produzione, ma cultura, identità, modo di stare al mondo. In Puglia l'economia non è un concetto astratto: è un'azione collettiva, antica e condivisa, un sapere che si trasmette tanto nei conti delle aziende quanto nei proverbi delle nonne.

Qualche tempo fa, un mio cliente mi chiese di recuperare un progetto scartato, proposto qualche mese prima, per adattarlo ad una nuova necessità aziendale. “D’ù pùrc na si scètt nudd”, proferì ed io rimasi basita perché non capii nulla. Me lo spiegò in perfetto italiano con dizione impeccabile: “del maiale non si butta niente.” Era una pura e semplice applicazione di Economia Aziendale, una Spending review a tutti gli effetti, ma che profumava di orecchiette al sugo di braciolo.

Nella tradizione popolare pugliese, la parola Economia richiama innanzitutto l'idea del non sprecare. Significa custodire ciò che si ha, rispettare il ciclo delle stagioni, usare ogni risorsa con misura e intelligenza.

È la logica del pane raffermo che diventa una meravigliosa “acquasala”, della tovaglia rovinata che diventa strofinaccio, della zappa che dura quarant'anni perché “era buèna”, della

terra arsa che sa restituire oro liquido nel suo olio extravergine di oliva, dell'acqua raccolta in cisterne per essere conservata durante i mesi di secca, della neve riposta nelle neviere in pietra ora trasformate in meravigliose SPA ultratecnologiche. Un'economia creativa, poetica, pratica e un pò testarda.

Oggi la Puglia vola con l'aerospazio, innova con le start-up, esporta vino, design, algoritmi e sogni di paradisi turistici. Ma c'è la miscela esplosiva di un'ambizione globale e di una umiltà contadina che rende l'economia pugliese così unica.

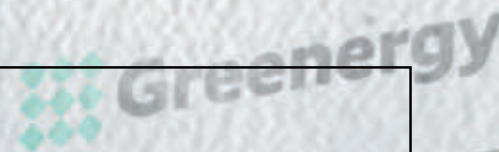
In Puglia l'economia non è solo lavoro: è una forma di vita. È il bar del paese che vale più di cento social network. È il “ci vediamo più tardi” che diventa un contratto verbale, a volte il più solido di tutti. È la rete di relazioni, promesse, strette di mano e occhi che si capiscono al volo.

Parlare di economia in Puglia significa, in fondo, raccontare una storia collettiva fatta di terra che dà più di quanto riceve, di mare che apre strade e unisce popoli, di artigiani che custodiscono il fare con mani e ingegno, di distretti tecnologici che guardano lontano, di giovani che ci credono, tornano e trasformano.

È un'economia che non è solo calcolo, ma visione, significato, identità condivisa.

Il capitale sociale pugliese non si misura solo in euro: si misura anche in fiducia, in caffè ad ogni ora del giorno, in quella capacità tutta nostra di trasformare un incontro casuale in un progetto. Capitale sociale capace di scaldarsi in Capitale umano.

Economia in Puglia è sinonimo di cura. Qui la “casa” non è soltanto la dimora, ma l'intero territorio: uliveti millenari, masserie, porti, bianchi borghi, distretti industriali, comunità che hanno imparato nei secoli a trarre sostentamento dalla terra, dal mare e dall'ingegno delle teste dure e caparbie dei pugliesi.



**Energia che trasforma,
evolve ed ispira il
cambiamento.**



**Scansiona il
QR Code**

Mission e vision

di Francesco Lupo



Alla fine Enzo ha accettato di fare una giornata di prova di consulenza strategica. È tutto pronto. È la prima volta che ci incontriamo. Abbiamo preparato tutto con cura: sala riunioni, collegamento Zoom con microfono funzionante per l'incontro video della prima ora con il professor Malvezzi, lavagna con fogli grandi, pennarelli di vario colore, righello e fogli A4 a quadretti. Insomma gli attrezzi da lavoro! Anche lui lo vedo emozionato, ma determinato e convinto che possa superare i suoi problemi.

Dopo aver chiarito quali sono le regole di ingaggio: la giornata di consulenza dura 8 ore, dalle 9 alle 18, con pausa pranzo di un'ora e ogni ora si fanno 15 minuti di pausa per prendere fiato, farci un caffè, le telefonate urgenti, ma anche per scambiarsi le impressioni di quello che stiamo facendo.

La prima ora è andata bene! Dopo aver chiesto ad Enzo come stava e di raccontarmi di se, lui era un fiume in piena. Io ascoltavo e prendevo appunti, ma non facevo altre domande. Mi ha raccontato tutta la sua storia: il padre che con i suoi sacrifici ha messo in piedi l'attività. Poi il salto di qualità con primo supermercato della zona, e poi altri 3, in diversi anni nelle località vicine. E lavorava tanto, anche fino a sera tardi. Ora con l'avvento di internet, del commercio elettronico e la concorrenza dei grandi marchi ha difficoltà a competere. Ora si trova in un momento difficile con delle decisioni che deve prendere, il passaggio di consegne ai figli, ne vale la sopravvivenza della sua azienda.

Dopo la pausa caffè ci siamo seduti e gli ho fatto queste due domande:

“Mi sai dire quale è la tua Mission?”

“Hai una Vision?”

Dopo un po' che è rimasto a pensare Enzo mi dice: “La mia Mission è una vita piena di sacrifici con qualche soddisfazione”, mentre “La Vision è un futuro nero”. Era chiaro che lui ragionasse di pancia e di sensazioni, non aveva ancora chiaro cosa fossero questi termini, di cui aveva più volte sentito parlare.

Ci siamo messi sotto e abbiamo cominciato a lavorare sulla Mission e sulla Vision della sua azienda e gli ho chiarito che la Mission è: “Il motivo per cui la sua azienda esiste e sta sul mercato”, mentre la Vision è: “Il futuro desiderato della sua azienda nel lungo termine”.

Dopo aver dato ad Enzo le spiegazioni su come costruire la Mission ci siamo messi a lavorare e siamo partiti dalla situazione di oggi su un orizzonte di almeno 10 anni.

Il lavoro non è stato facile abbiamo fatto diverse prove, cambiando parole, aggettivi, avverbi e nomi e abbiamo fatto diverse versioni. Abbiamo visto la Mission delle grandi aziende come: Ikea, Apple, Nike, McDonald's, Facebook, ecc. e man mano che andavamo avanti Enzo si entusiasmava sempre più. Capire il motivo della sua esistenza sul mercato, per lui, è stato illuminante.

Poi il fatto che doveva condividerla con i suoi figli e tutti i suoi collaboratori in azienda lo rendeva raggianti, anche per rilanciare la loro motivazione. Cominciava a trovare le risposte alle sue tante domande che si poneva in questi ultimi anni. Dopo aver individuato la versione finale della Mission, ora gli era chiara anche la Vision, il futuro lo vedeva più chiaro, però era consapevole che c'era molto da lavorare e lo vedevo più sereno, con il sorriso sulle labbra e quando gli ho chiesto: “Come sei stato oggi?”

Lui con tutta sincerità mi dice: “Dopo 8 ore sono stanco morto, ma sono felice” e vedeva il futuro già con qualche colore. In questa storia ho riassunto un modo di procedere di una giornata di Consulenza Strategica Umanistica con il metodo del Prof. Valerio Malvezzi su un tema importante per ogni azienda: la Mission e la Vision. Partire dai Customer Needs dell'imprenditore e poi costruire insieme a lui un percorso per il futuro utilizzando contemporaneamente strumenti di carattere tecnico ed umanistico, calibrate sulla persona e sulle esigenze dell'impresa, consente all'imprenditore di trovare nuove motivazioni e trovare quella via che prima vedeva nera e offuscata perché tutto concentrato sui problemi e non sulle soluzioni.

ACMEI.IT



Smart solutions, smart life

GUARDIAMO AL FUTURO CON
L'OBIETTIVO DI CONIUGARE IN
OGNI AMBIENTE FUNZIONALITÀ,
TECNOLOGIA ED EFFICIENZA.

PRODOTTI
E SOLUZIONI
SMART
PER IMPIANTI

SPECIALI

IDROTERMICI

LUCE

CIVILI E INDUSTRIALI

 **acmei**

PUGLIA • BASILICATA • CALABRIA • ABRUZZO • MOLISE

Un manifesto per l'utilizzo dell'AI

di Cristiano Carriero



Quando l'intelligenza artificiale è entrata nella scrittura, molti si sono spaventati. Non per ciò che fa, ma perché ha rivelato qualcosa che preferiamo ignorare: quanto spesso confondiamo la scrittura con l'esecuzione. La macchina non sa scrivere. Almeno fino a oggi. È come una calcolatrice: non sa fare 2+2, ma sa che 2+2 fa 4. Questo chiarisce un punto: l'AI non pensa, non interpreta, non sceglie. Eppure molti la vivono come minaccia. Perché? Perché tanti considerano la scrittura un atto esecutivo. In quel territorio l'AI è già meglio di noi, semplicemente più veloce. Il vero nodo è capire il nostro ruolo, soprattutto d'ora in avanti: non è produrre parole, ma dare direzione. Non siamo scribi, siamo registi, e il valore che mettiamo in un testo nasce dallo sguardo originale che sappiamo posare sul mondo.

Se l'AI ti ha fatto dubitare del tuo ruolo, è perché stavi trattando la scrittura come un compito e non come visione. E li sei vulnerabile. La differenza tra noi e l'algoritmo sta tutta qui: l'AI produce testo, noi produciamo intenzione. E quando sappiamo distinguere le due cose, torniamo al nostro mestiere autentico, quello di creare significato dove la macchina genera solo parole. Utilizzare l'intelligenza artificiale per scrivere è un atto che implica una scelta mai vista prima: pubblicare parole suggerite da un sistema di generazione linguistica, accogliendole come espressione della propria intenzione. In questo passaggio non emerge solo la questione della responsabilità: si apre anche un patto di co-creazione fra essere umano e macchina. Ecco perché, mai come ora, abbiamo bisogno di un Manifesto per l'utilizzo dell'AI. Ecco:

1. Un testo valido nasce da fonti affidabili

Il prompt più elaborato non sostituisce una ricerca accurata. Qualità, varietà e attendibilità delle fonti rimangono il fondamento di ogni testo che meriti di essere letto. L'AI può accelerare l'accesso alle informazioni, ma non può garantirne la veridicità.

2. I fatti sorreggono la credibilità

Verificare ciò che l'AI afferma è un dovere non negoziabile di chi scrive. L'algoritmo può presentare con la stessa disinvoltura una verità consolidata e un'informazione completamente sbagliata. Il fact-checking rimane una responsabilità interamente umana.

3. Il controllo del tono definisce l'integrità dell'autore

Ogni variazione di registro comunica un'intenzione e stabilisce un rapporto di potere. Chi scrive è responsabile di come il proprio tono influenza,

coinvolge o esclude il lettore. Usarlo per manipolare tradisce il patto comunicativo e svilisce il valore della scrittura.

4. Metodo ed efficienza liberano creatività

Produrre contenuti più velocemente ha senso solo se il tempo guadagnato viene reinvestito in riflessione, sperimentazione e cura. Un processo chiaro – ideazione, generazione, selezione, editing, pubblicazione – evita il caos e lascia spazio all'intuizione. Il rigore del metodo, sostenuto dall'AI, amplifica la creatività.

5. Le parole dell'AI hanno bisogno di giudizio

Ogni parola generata dall'intelligenza artificiale riflette pattern statistici, non intuizioni o comprensione reale. Riconoscere questo limite è fondamentale: il pensiero critico, l'interpretazione del contesto e la valutazione delle implicazioni restano prerogative esclusivamente umane.

6. Il testo è tuo anche se scritto con una macchina

L'AI generativa non si sostituisce all'autore: lo affianca. È un assistente capace di generare alternative, testare soluzioni, proporre nuove prospettive. Ma il controllo finale, la responsabilità e la firma restano umani. Pubblicare un testo significa assumersene conseguenze e valore.

7. La privacy va oltre i dati

Ogni informazione condivisa in un prompt rischia di generare conseguenze non sempre controllabili. Può venire processata, trattenuta, replicata in altri output. La privacy non riguarda solo i dati espliciti: include ciò che l'AI è in grado di dedurre, interpolare, riutilizzare. Serve prudenza, non solo tecnica.

8. Riconoscere i bias è parte del mestiere

Prima di pubblicare, esamina l'output dell'AI per individuare stereotipi o formulazioni discriminatorie. Ridurre i bias linguistici rende la scrittura più equa, qualifica chi scrive e rispetta il lettore.

9. L'accessibilità è una forma di rispetto

Promuovi chiarezza, leggibilità e inclusività: testi fruibili da persone con background, conoscenze o disabilità differenti. Costruire contenuti accessibili valorizza il tempo, la comprensione e la dignità di chi legge. La semplicità rende possibile l'incontro tra autore e destinatario.

10. L'autenticità è una costruzione consapevole

Un contenuto è autentico quando è pensato e voluto dall'autore, non quando "sembra spontaneo". L'AI può suggerire direzioni, ma ogni scelta finale – includere, modificare, scartare – definisce l'autenticità del risultato.



**IL NUOVO CALENDARIO
DI MICHELE CASSANO**

Si intitola "Bari 1001 colori" il calendario realizzato come ogni anno da Michele Cassano, appassionato fotografo che crea opere d'arte al computer partendo dai suoi scatti che immortalano scorci cittadini. Una tradizione che ormai va avanti dal 2019. È un progetto che unisce la fotografia alla pittura. E il rapporto tra le due arti è stretto, intenso e imprescindibile. «Il mouse del computer è diventato per me un pennello», dice Cassano. Il risultato di questo percorso artistico sono 101 foto-dipinti, 13 dei quali fanno parte del calendario 2026.



**UBIK FOGGIA
COMPIE 18 ANNI**

"Qualcuno, quando è iniziata questa avventura, diciotto anni li aveva compiuti da poco. Qualcun altro era un po' più grandicello, ma ancora con poca strada alla spalle e tanta, invece, davanti. L'abbiamo percorsa insieme. E insieme, siamo arrivati fin qua, diciotto anni dopo". Nelle parole dei tre librai storici, tutta l'emozione per un traguardo: dal 1° novembre scorso la Ubik di Foggia è maggiorenne. Un risultato importante per il gruppo di lavoro composto da Salvatore D'Alessio, Francesco Di Buduo e Antonella Moffa, da tre anni proprietari della libreria, la stessa nella quale si sono formati e attraverso cui continuano a formare generazioni di lettori.



**A VITO PERTOSA
IL PREMIO LA MALFA**

Il 4 dicembre scorso, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore a Milano, si è svolta la seconda edizione del Premio Ugo La Malfa per la Cooperazione Internazionale. Il riconoscimento è stato assegnato al Cavaliere del Lavoro e di Gran Croce Vito Pertosa, presidente della Angel Holding, scelto dagli enti promotori per la proiezione internazionale che ha assunto la sua attività imprenditoriale nel campo delle tecnologie avanzate e per l'esempio che la sua opera fornisce ai giovani nelle scuole e nelle università, che dovranno contribuire domani alla costruzione della pace e allo sviluppo dell'integrazione economica e della cooperazione fra i popoli. Il Premio Ugo La Malfa, non in denaro, viene attribuito a personalità delle istituzioni, dell'economia o della cultura, italiana o straniera, che contribuiscono con la loro opera o con i loro scritti a difendere e a promuovere lo sviluppo della cooperazione internazionale.



**NUOVO PASTIFICIO
ANDRIANI IN CANADA**

Futuro sempre più internazionale per il pastificio Andriani di Gravina in Puglia che aprirà uno stabilimento in Canada per produrre la pasta senza glutine a marchio Felicia (e non solo) che tanto sta avendo successo in tutto il mondo. Grazie a questo nuovo investimento di 34 milioni di euro l'azienda di Michele Andriani potrà coprire in maniera più puntuale l'enorme mercato del Nord America, facendo salire ulteriormente il fatturato, che quest'anno dovrebbe attestarsi a 115 milioni. Secondo quanto dichiarato al Sole 24 Ore nei giorni scorsi, la previsione per il 2028 è quella di raggiungere i 200 milioni di fatturato.



VILLA ★ ★ ★ ★
ROMANAZZI
CARDUCCI

Lo scenario dei tuoi successi

HOTEL | EVENTI BUSINESS

villaromanazzi.com

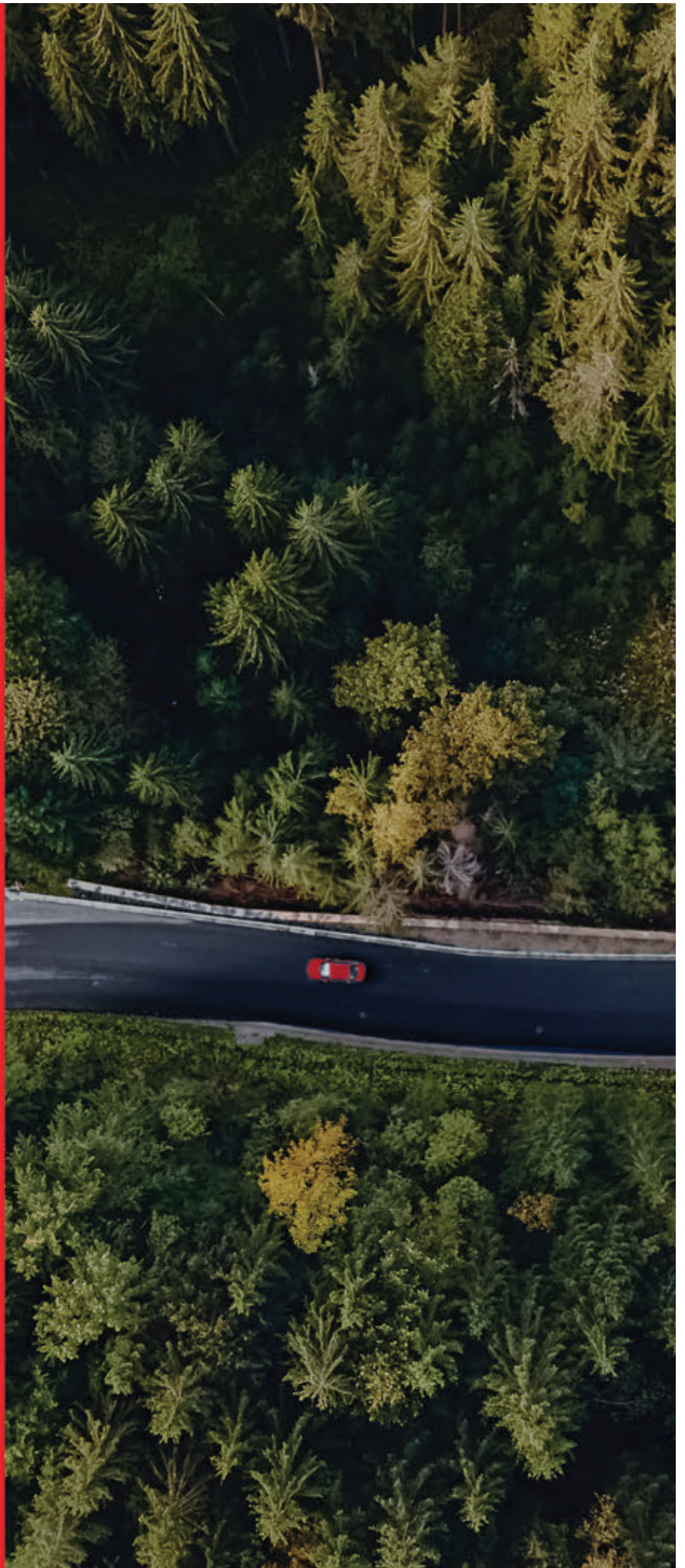
Via G. Capruzzi 326, nel cuore di Bari

AON

Vicini a te, per portarti lontano.

Aon ti affianca nelle
decisioni aziendali migliori,
per accrescere il valore
della tua impresa.

Via Calefati 133, Bari



«L'edera soffoca gli alberi, Violette, non dimenticare mai di tagliarla, mai. Appena i pensieri ti portano verso le tenebre prendi la cesoia e taglia via la tristezza»

VALÉRIE PERRIN, *Cambiare l'acqua ai fiori*

«Porre domande vere domande è né più né meno che un'attività sovversiva contro tutte le forme di autoritarismo, palese o mascherato che sia»

GIANRICO CAROFIGLIO
Della gentilezza e del coraggio

«Ogni cosa se ne va, anche se cerchi di trattenerla. E di tutto ciò che ritorna da te, sii riconoscente»

RACHEL CUSK
Resoconto

«È sempre più facile credere a ciò di cui sei già convinto, che non cambiare idea»

HANYA YANAGIHARA,
Una vita come tante

«La storia che ci succede sotto il naso dovrebbe essere per noi la più chiara, e invece risulta la più deliquescente. Viviamo nel tempo, il tempo ci definisce e ci vincola e dovrebbe anche essere misura della storia, no? Ma se non riusciamo a comprenderlo, se non ne afferriamo il mistero in termini di andamento e decorso, che speranze possiamo avere con la storia, perfino con il marginale frammento della nostra personale, peraltro assai poco documentata?»

JULIAN BARNES, *Il senso di una fine*

«Siccome non puoi apere quando morirai, tocca a te decidere quando sei entrato nella fase finale, poi può durare un anno o trenta, non è quello il punto. È la fase in cui superi le incertezze, cancelli dal retrovisore il rimpianto, sei a posto. Se non ci arrivi, vuol dire che sei morto prima e hai continuato a camminare come uno zombie in una serie televisiva registrata, che ti sei dimenticato di guardare. Tempo sprecato. Hai vissuto invano, confessalo pure. L'ultima vita è quella in cui non ha più tempo a perdere, non importa quanto te ne resti... Non è una questione di età, ma di consapevolezza»

GABRIELE ROMAGNOLI, *Senza fine*

BTM

25/26/27
FEBBRAIO 2026
BARI - FIERA DEL LEVANTE



ri-genera

btmitalia.it

EFFETTO SINNER

di Cesare Amatulli
e Matteo De Angelis



Questo libro non tratta Sinner come una celebrità sportiva. Non ne esalta i suoi successi sportivi, né cerca di andare alle origini di essi o fare paragoni con altri grandi tennis della storia. Tanto, infatti, è stato già detto e scritto in merito, e tanto ancora si scriverà su un tennista che sta facendo realmente la storia del tennis e dello sport italiano come pochissimi altri. Questo libro ha una portata molto più ampia perché tratta Sinner come personaggio in grado di influenzare le scelte dei consumatori, e in modo particolare di condurre a scelte di consumo virtuose, responsabili e sostenibili. Insomma: Jannik Sinner è un campione non solo di tennis (questo, è fatto noto a tutti e per questo poco interessante di per sé), ma anche di umiltà, sostenibilità e di un nuovo, moderno Made in Italy.

IO SONO DUSTIN

di Vincenzo Alba



Dopo l'ennesimo litigio con la moglie durante una vacanza in Salento, Nico Loiodice - un ex attore televisivo molto noto in passato e estremamente somigliante a Dustin Hoffman - rientra anticipatamente nella villa di famiglia per godersi qualche giorno di solitudine e di riflessione. Per una serie di vicissitudini, tuttavia, l'indomani finirà per ritrovarsi moribondo sul fondo di un pozzo abbandonato, proprio lì all'interno della loro tenuta. Sarà proprio da questa assurda e drammatica situazione che emergerà pian piano la vera storia di Dustin/Nico: il suo passato da star televisiva e l'oblio mediatico, il successivo incontro con la ricchissima moglie e, infine, l'assoluta incapacità di dimenticare la sua vecchia e amata dimensione artistica. Ma Nico non è mai veramente solo: accanto a lui, amichevoli ma grotteschi fantasmi, vivono i personaggi interpretati al cinema da Dustin Hoffman. Saranno proprio queste conversazioni immaginarie ad aiutare il protagonista a capire chi è veramente e scoprire e affrontare il vero responsabile della sua sventura.

QUEL CONFINE SOTTILE

di Silvia Napolitano



Fabrizio Mieli, psicoanalista, ha in cura Zac, un ragazzino schizofrenico di quattordici anni, bello come un elfo e che ha per amici solo bambini morti. Un giorno Zac gli racconta di aver trovato nel fiume il cadavere senza testa di un'adolescente: un morto vero, questa volta, non uno dei suoi fantasmi. Il cadavere decapitato è di Juliette, tredici anni, francese. Nessun indizio, nessun testimone. Bruno Ligabue, commissario solitario e con un macigno nel cuore, inizia a indagare, e presto scopre che il proprietario di un bar frequentato da giovanissimi offre da bere, e forse altro, a ragazzine che non sanno dir di no. È una pista, la prima. Ma con Ligabue non è d'accordo Agostina Picariello, la PM che si occupa del caso, donna brusca e straordinariamente brutta. Il conflitto tra i due è immediato, istintivo: Agostina, infatti, è convinta che sia stato Zac, il ragazzino che l'ha trovata, a uccidere Juliette, mentre il commissario dissente profondamente. Due piste, due caratteri, due visioni del mondo opposte.



Piacere di guidare

THE **ix1** 100% ELETTRICA
THE **X1** PLUG-IN HYBRID
THE **X1**



GUIDA SUBITO LA TUA SCELTA.

Scopri di più



Ultramotor

S.S. 16km 810,200 - Direzione Bari Sud (BA) - Tel. 080 8406357
Via Delle Fiere-N. Zona,P.A.I.P 2 - Matera (MT) - Tel. 0835 386333
www.ultramotor.bmw.it

BMW ix1: consumo di energia in kWh/100 km: 15,7-18,1; emissioni di CO₂ in g/km (ciclo misto): 0. BMW X1 Plug-In Hybrid: consumo di carburante, ciclo misto WLTP in l/100 km 0,7-1,1; emissioni di CO₂, ciclo misto WLTP in g/km: 16-24; consumo elettrico, in ciclo misto WLTP in kWh/100 km: 14,6-16,9.
BMW X1: consumo di carburante in ciclo misto in WLTP in l/100 km: 4,5-8,2; emissioni di CO₂ in g/km in ciclo misto WLTP: 131-185.
I consumi di energia, di carburante e le emissioni di CO₂ riportati sono stati determinati sulla base della procedura WLTP di cui al Regolamento UE 2017/1151. I dati indicati potrebbero variare a seconda dell'equipaggiamento scelto e di eventuali accessori aggiuntivi.
Immagini di prodotto visualizzate a scopo puramente illustrativo, i cerchi saranno disponibili solo in post-vendita.

ACELIA GUARDA LE VELE

di Manuela Antonia Salvador



Nella semplicità di un'esistenza tutto sommato comune, quasi persa in quella normalità che in tanti oggi definirebbero banale, Acelia ha fatto la sua scelta, dopo essersi posta tutte le domande scomode sul significato di una sola vita disponibile. Ha scelto la vita, con tutte le risposte che attendeva. Ha scelto di amare, di sognare, di essere felice in un "per sempre" che non è garantito dal proprio sogno, ma dall'accettare anche il silenzio come risposta. E nella semplice ma profonda ricerca interiore scopre le mille sfumature della speranza come fonte di energia vitale, concreta, mai spiritualistica, e per questo veramente spirituale. Una speranza che non illude, né delude, ma la spinge ogni giorno ad aspettare e ad amare tutto ciò che la vita le offre.

STORIE SPAZIALI PER MASCHI DEL FUTURO

di Francesca Cavallo



È l'ultima opera di Francesca Cavallo, la celebre co-autrice di Storie della Buonanotte per Bambine Ribelli. Dopo aver conquistato il cuore di milioni di lettori con il bestseller internazionale, Francesca Cavallo pubblica un nuovo affascinante progetto, nel quale esplora l'universo maschile in modo innovativo e fuori dagli schemi. In questa nuova raccolta, composta da 12 storie ambientate nello spazio, i giovani lettori avranno l'opportunità di intraprendere un viaggio immaginario tra pianeti lontani, abitati da personaggi straordinari e unici. Dall'incontro con pirati spaziali a viaggi su mondi fantastici, Storie Spaziali per Maschi del Futuro invita i bambini a esplorare temi universali come il coraggio, la curiosità e la gentilezza, in un contesto che permette loro di esprimere la propria autenticità senza paura di essere giudicati. Questo libro è rivolto a tutti i bambini dai 4 ai 10 anni che sognano in grande, che amano l'avventura e che sono pronti a riflettere sulla propria identità in un mondo che spesso li costringe a seguire modelli predefiniti. Con il suo stile narrativo distintivo, Francesca Cavallo ci regala una visione moderna della mascolinità, che celebra il coraggio emotivo e la bellezza dell'essere se stessi.

PRINCIPI IMPERATORI VESCOVI

a cura di Raffaella Cassano e Giuliano Volpe



Nel 1992 si tenne a Bari nel complesso di Santa Scolastica la mostra "Principi imperatori vescovi. Duemila anni di storia a Canosa" e fu pubblicato un corposo catalogo (Marsilio, Venezia). A distanza di oltre trent'anni questo volume presenta un'ampia sintesi dei risultati conseguiti dalle ricerche più recenti e un aggiornamento delle conoscenze su Canosa e il suo territorio nelle fasi pre-protostorica, daunia, romana, tardoantica e medievale, grazie anche all'apporto di nuovi filoni d'indagine, alle attività di tutela e valorizzazione degli istituti territoriali del Ministero della Cultura e ai progetti di ricerca sistematica condotti dalle équipe archeologiche delle Università di Bari e di Foggia, di altri atenei e istituti di ricerca italiani e stranieri. Quella presentata in questo libro è «una straordinaria microstoria che contribuisce a ripercorrere secoli di vicende e di uomini che hanno segnato l'Italia meridionale, e non solo, e la cui memoria deve essere conservata e trasmessa, perché strumento per prendere consapevolezza di una identità complessa» (dalla Premessa di Angela Pontrandolfo).



BEPI POVIA

L'ARCHITETTO DELLA NATURA

Hospitality designer, paesaggista, vignaiolo: il professionista martinese
racchiude in sé tre anime. E dopo il premio Icon Design Award 2025,
sogna di dedicarsi anche alla moda

di Fabio Mollica

PUGLIESI Bepi Povia

Bepi Povia è un hospitality designer, un agricoltore e anche un vignaiolo che trasforma il territorio per l'uso turistico sostenibile. Sostenitore da sempre della filosofia del riuso, che ha fondato il movimento del ritorno alle radici non come ritorno al passato ma come base consapevole per costruire un futuro sviluppo, sostenibile, quest'anno ha vinto il premio Iron Design Award 2025, ciliagina sulla torta di una carriera professionale che lo ha visto protagonista di tante strutture turistiche che dagli anni 80 ad oggi hanno arricchito la nostra terra. Dopo varie esperienze in Italia e all'estero, Povia è rientrato in Puglia nel 1983. Ha curato, tra gli altri, i progetti paesaggistici di Victor Village, Robinson Village, Porto degli Argonauti, Argonauti Resort, Hotel



Villa S. Martino, Tenuta Monacelle Resort, Il Santissimo Resort, Masseria Auraterrae a Polignano.

Di quali lavori è particolarmente fiero e perché?

Onestamente di tutti, ma è evidente che l'ultimo rappresenta l'evoluzione di quelli che lo precedono: Masseria Aura Terrae a Polignano, progetto che ha ricevuto l'Iron Design Award 2025.

La Puglia ha saputo tutelare e valorizzare il suo paesaggio?

A mio avviso sì, la Puglia, tranne qualche raro caso di deturpazione industriale pianificata, ha saputo difendere la propria storia agricola, ed oggi grazie ad una classe di progettisti preparati ad operare sul paesaggio, sa restituire e conservare la sua bellezza intrinseca.



In quali progetti di architettura è attualmente impegnato?

In verità il mio studio BPI&G+Partners non fa architettura, piuttosto pianificazione del territorio con il focus sul paesaggio agricolo e autentico. Il nostro però è un vero lavoro di squadra fatto con architetti, urbanisti, ingegneri, e qualsiasi altra figura tecnica necessaria e sostanziale a garantire un lavoro progettato bene e che guarda lontano.

Architetto paesaggista, winemaker, designer: quante facce ha Bepi Povia? E come si legano tra loro?

Sembrano cose distanti e differenti, in realtà sono molto connesse e tutte con la mira a dare qualità al territorio e ai prodotti che lo contraddistinguono.

Cos'è per lei Masseria Croce Piccola, la sua oasi di pace nelle campagne di Martina Franca, un buon retiro o cos'altro?

È allo stesso tempo un rifugio, un laboratorio di ricerca, un centro di benessere spirituale.

Cosa le ha insegnato la natura?

Che se non la comprendiamo non capiamo bene gli uomini. Il carattere delle persone viene plasmato dal luogo in cui vivono e crescono. Questo elemento è essenziale per capire le nostre radici, fondamentali per rapportarsi con gli altri e soprattutto con il futuro.

Che cosa vorrebbe fare nei prossimi anni?

Essenzialmente ciò che già faccio già, però in verità c'è qualcosa che intravedo tra i miei obiettivi futuri... lavorare nel settore moda ma con un'occhio più attento al recupero delle tradizioni, allo stile identitario e del luogo in cui si produce.

«La Puglia ha saputo difendere la propria storia agricola e restituire la sua bellezza intrinseca»



[allaseconda][®]

BRANDING & DIGITAL AGENCY



LA STRATEGIA
CHE FA CRESCERE
IL TUO BRAND.

Ascolto che diventa visione,
ricerca che si fa ispirazione,
progettazione che si
trasforma in identità.

Allaseconda S.r.l.
S.S. 100 KM 17 c/o IL BARICENTRO
TORRE C 70010 Casamassima (BA)
080 859 7736 | info@allaseconda.com



allaseconda.com



Tutto x Te Futuro

IL CONTO
UNDER 36
SENZA LE SPESE
DI UN CONTO.

- **Zero canone**
- **Zero spese**
per bonifici online verso
conti correnti BPPB
- **Zero costi**
 - » per prelievi da ATM BPPB
 - » per 24 prelievi annui su ATM
di altre banche
 - » per carta di debito BPPB
contactless
 - » per servizi digitali app e web



Scansiona il QR Code e scopri la
soluzione ideale per realizzare progetti
di studio, lavoro e tempo libero.
Che aspetti ad aprirlo?

bppb.it   

BPPB 
BANCA POPOLARE
DI PUGLIA E BASILICATA
Solida. Vicina. Concreta.

THE ARCHITECT OF NATURE

Hospitality designer, farmer, winemaker: this professional from Martina Franca embodies three souls. And after winning the Iron Design Award 2025, he dreams of devoting himself to fashion as well

Bepi Povia is a hospitality designer, farmer and winemaker who transforms the land for sustainable tourism. A long-time advocate of the philosophy of reuse, he founded the movement to return to our roots, not as a return to the past but as a conscious basis for building a sustainable future. This year, he won the Iron Design Award 2025, the icing on the cake of a professional career that has seen him play a leading role in many tourist facilities that have enriched our region from the 1980s up to the present. After various experiences in Italy and abroad, Povia returned to Puglia in 1983. Among other things, he has curated the landscape designs for Victor Village, Robinson Village, Porto degli Argonauti, Argonauti Resort, Hotel Villa S. Martino, Tenuta Monacelle Resort, Il Santissimo Resort and Masseria Auraterrae in Polignano.

Which of your works are you particularly proud of and why?

Honestly, all of them, but it is clear that the latest represents the evolution of those that preceded it: Masseria Aura Terrae in Polignano, a project that received the Iron Design Award 2025.

Has Puglia been able to protect and enhance its landscape?

In my opinion, yes. Puglia, except for a few rare cases of planned industrial disfigurement, has been able to defend its agricultural history, and today, thanks to a class of designers trained to work on the landscape, it knows how to restore and preserve its intrinsic beauty.

What architectural projects are you currently involved in?

In truth, my studio BPI&G+Partners does not do architecture, but rather land-use planning with a focus on the agricultural and authentic landscape. However, ours is a true team effort involving architects, urban

planners, engineers, and any other technical figures necessary and essential to ensuring a well-designed project with a long-term vision.

Landscape architect, winemaker, designer: how many faces does Bepi Povia have? And how are they connected?

They may seem distant and different, but in reality they are highly connected and all aim to bring quality to the territory and the products that distinguish it.

What is Masseria Croce Piccola, your oasis of peace in the countryside of Martina Franca, to you? A retreat or something else?

It is a refuge, a research laboratory and a center for spiritual wellbeing, all at the same time.

What has nature taught you?

That if we don't understand nature, we don't really understand people. People's character is shaped by the place where they live and grow up. This element is essential for understanding our roots, which are fundamental for relating to others and, above all, to the future.

What would you like to do in the coming years?

Essentially what I already do, but in truth there is something I can see among my future goals... working in the fashion industry but with a closer eye on the recovery of traditions, identity and the place where products are made.





FERDINANDO DE GIORGI

UNA VITA DA NUMERO UNO

Il coach campione del mondo guarda al futuro:

«Vincere l'Olimpiade è sicuramente un desiderio grande, una delle poche cose mai conquistate, però il mio pensiero è fare sempre il massimo in quel momento dando il mio contributo»

Words Dario Recchia - Foto: Fipav

PUGLIESI Ferdinando De Giorgi

«**Q**uando è caduta l'ultima palla del mondiale ho provato una fortissima soddisfazione intima che nasce da un percorso vissuto e realizzato insieme ai ragazzi e allo staff. È stato un grande risultato sia dal punto di vista del valore sportivo che umano! Tra qualche giorno porteremo e condivideremo questa soddisfazione con il Presidente Mattarella e con tutti voi. Grazie per l'affetto, con sentimento speciale Fefè». Queste le parole dell'allenatore della nazionale italiana di pallavolo Ferdinando De Giorgi (per tutti Fefè) subito dopo la vittoria del Mondiale di Manila (Filippine) a settembre. Una carriera lunghissima e tantissimi successi prima da giocatore e successivamente da allenatore con svariati club e con la Nazionale. Nato a Squinzano (Lecce) nel 1961, sposato e padre di tre figli, De Giorgi ha vinto 5 titoli Mondiali (tre da giocatore, due da allenatore). Cinque come i centimetri che i tanti scettici dicevano gli mancassero per diventare un giocatore di successo. La carriera inizia nel suo Salento, con la Vis Squinzano, ed esordisce in serie A1 nel 1984 con la maglia dei Falchi Ugento. Poi il passaggio alla Panini Modena e da lì altre società concludendo con la vittoria di due Coppa Italia, una Supercoppa italiana, due coppe CEV, una Coppa delle Coppe ed una Supercoppa Europea. Con la Nazionale Italiana vanta 330 presenze (portando a casa tre Campionati Mondiali). È l'epoca della "generazione dei fenomeni", con il palleggiatore pugliese e tanti altri pallavolisti che costruiscono un modello di squadra difficilmente replicabile ed invidiato in tutto il mondo. Nel 2003 "Fefè" appende le scarpe al chiodo per intraprendere la carriera da allenatore, ed anche lì i risultati non tardano ad arrivare. Nel 2006 con la Lube Macerata la conquista del primo titolo italiano, due supercoppe italiane, Coppa Cev, due Coppa Italia. Nel 2015 lascia il campionato italiano per approdare in Polonia e vincere uno scudetto con il Kedzierzyn-Kozle, diventa C.T. della stessa nazionale per alcuni mesi. Poi il ritorno in Italia, sponda Lube, nel 2019 per vincere un altro scudetto, Champions League e mondiale

«La vittoria con la Polonia ci ha dato fiducia per salire sul tetto del mondo»

per club. Nel 2021 inizia l'esperienza da coach della Nazionale Italiana ed ha il rognoso compito di rifondare una squadra allo sbando. Porta subito questo nuovo gruppo sul gradino più alto del campionato Europeo, l'anno seguente vince il Mondiale che bisca a settembre 2025 al termine di un campionato avvincente ed incredibile sino alla finale.

Quest'uomo del Sud innamorato della sua terra, con Julio Velasco è l'emblema di un nuovo modo di fare sport all'interno di un sistema che esce dai canoni tradizionali.

Coach ha vinto due titoli mondiali consecutivi con la nazionale. Vincere è difficile, confermarsi lo è di più. Quali sono state le chiavi del suo successo?

Confermarsi è la vera sfida che c'è da sempre nel mondo dello sport, raggiungere un risultato è difficile e si può arrivare anche in modi diversi. Rimanere nell'eccellenza è il vero obiettivo perché devi migliorarti dal livello a cui sei arrivato e questo non è una cosa semplice quando hai vinto qualcosa di importante. Tra un mondiale e l'altro chiaramente sono trascorsi degli anni ed all'interno ci sono state anche altre manifestazioni, alcune andate bene ed altre meno. Un secondo posto all'europeo e quarti alle Olimpiadi che significava giocare per le medaglie. Tutte situazioni di questo percorso che ti stimolano per migliorare sempre di più.

Qual è il più bel ricordo dell'ultimo Mondiale?

L'ultimo Mondiale è stato un crescendo perché dopo la sconfitta subita nel girone eliminatorio contro il Belgio avevamo, nell'ultima giornata, l'obbligo di vincere a tutti i costi per accedere agli ottavi di finale.

Quello è stato un momento importante nel quale abbiamo richiamato tutte le nostre energie e la reazione in quella partita è stata determinante per il prosieguo del torneo.

Da lì siamo andati in crescendo sino alla semifinale contro la Polonia, lo scoglio più ostico da superare in quanto favorita. La vittoria contro i polacchi ci ha dato quella fiducia ulteriore per vincere anche il giorno dopo nella finale e salire sul tetto del mondo.



Cosa serve ad un ex giocatore per diventare un ottimo coach?

Devi subito dimenticare che sei stato un giocatore. Fare l'allenatore è un altro mestiere anche se l'esperienza che hai avuto nello spogliatoio quando giocavi ti tornano utili in alcuni momenti. Si passa da quello che facevi a te come giocatore a preparare quello che serve a 14 atleti con esigenze diverse e magari nessuna di quelle le avevi utilizzate ai tempi in cui giocavi. Il passaggio non è semplice, devi studiare tutta la metodologia, la tecnica, la parte degli allenamenti, la programmazione che erano l'ultimo pensiero quando eri un giocatore.

La pallavolo è cambiata molto negli ultimi anni sia nella regole che nella fisicità degli atleti. Su quali aspetti ha più dovuto lavorare per rimanere sempre al passo con i tempi.

Il tema è quello del miglioramento continuo. È questa la vera sfida dell'atleta, dell'allenatore e delle squadre di alto livello. Migliorare significa anche cambiare tante cose, alcune abitudini e sperimentare e provare cose nuove. Rimane complicato e difficile migliorarsi quando ottieni risultati prestigiosi, soprattutto perché c'è la tendenza involontaria di accontentarsi ed adagiarsi un pò. Poi la pallavolo è cambiata tantissimo, dal cambio palla, al challenge, ci sono la metà delle azioni e metodologie di allenamento differenti per cui bisogna avere la predisposizione a gestire queste novità.

Le nazionali femminile e maschile Campioni del Mondo nel 2025, un evento unico nello sport professionistico. Ma cosa c'è dietro questi successi e soprattutto qual'è il messaggio educativo che si trasmette?

C'è un movimento che ormai da anni lavora molto bene. Federazione e le leghe che gestiscono i vari campionati maschili e femminili.



MONTEVAGO

LUXURY BAGS

“Il lusso a portata di mano”

LE TUE BORSE DI LUSO USATE E CERTIFICATE

3770230182
PUGLIA VILLAGE
MOLFETTA

0805739818
VIA ARGIRO 136 BARI
MONTEVAGOLUXURYBAGS.COM

3297724507
AREA IMBARCHI
AEROPORTO DI BARI

VETERA  MATERA

Artema
AN UNFORGETTABLE TASTE EXPERIENCE



The Sassi of Matera hold a new secret
A LUXURIOUS RESTAURANT

📍 Rione Vetere 28, Matera



ARTEMA

Poi ci sono i club, tutta la parte territoriale giovanile e le attività delle società che è importantissima. Dietro c'è un tessuto molto coinvolgente con tante persone di qualità. Gli allenatori - per esempio - devono fare un percorso lungo

per allenare in serie A con tanti corsi ed aggiornamenti continui. È un movimento che non si accontenta e cerca sempre di evolversi e seguire i tempi mettendosi spesso in discussione. In più, rispetto ad altri sport, nella pallavolo c'è l'obbligo di avere sempre tre italiani in campo e questo

fa sì che i nostri giocatori hanno sempre una grande rilevanza nella squadra. C'è un grande lavoro sulle giovanili strategico, c'è voglia di fare reclutamento per portare in palestra tanti ragazzi che magari sceglierebbero altri sport. Abbiamo la serie A maschile e femminile ben organizzata ed è il campionato più bello del mondo. Infine bisogna sfruttare queste vittorie dal punto di vista mediatico per avvicinare ragazzi che si sentono ispirati dai protagonisti. La pallavolo ad oggi è un'oasi protetta dove raramente si registrano intemperanze tra opposte tifoserie. Verrebbe da dire che è un modello da esportare in altre discipline.

I nostri palazzetti sono sempre pieni di famiglie e di ragazzi, in alcuni posti c'è del tifo abbastanza caldo ma non si arriva mai a nessun tipo di esagerazione perché è un ambiente dove il rispetto dell'avversario è sacro ed alla fine ci si stringe la mano. L'ambiente rispecchia quanto si vede in campo e chi ci viene a vedere ha un'educazione ed una cultura sportiva notevole.

Se le dico Puglia qual è la prima cosa che le viene in mente?

Puglia per me è un punto di riferimento. È quella cosa che mi inorgoglisce quando sono lontano da casa. Adesso sono diventato Ambasciatore dell'Università del Salento ma dico sempre che l'ambasciatore l'ho sempre fatto da quando gioco perché ho sempre parlato della mia terra a tutti quanti da una vita. Adesso la Puglia è molto più conosciuta però 40 anni fa lo era da pochi. Per me le radici sono importanti, i miei primi anni di carriera da giocatore sono stati fatti a Squinzano e Ugento. Le basi

familiari ed i valori sportivi che mi hanno insegnato sono avvenuti in quegli anni e che ho sempre portato con me. Pensa che non ho mai cambiato residenza pur avendo girato molto.

Lei ha allenato diversi anni all'estero

(Polonia, Russia).

A cosa ha dovuto rinunciare in quel periodo?

Tutti dicono giustamente che siamo dei privilegiati perché comunque chi fa sport come sua passione ad alti livelli può considerarsi tale però aggiungo sempre che ogni privi-

legio nella vita ha un costo. Per noi è lo stare lontano dalla famiglia e dagli affetti cari, il doversi spostare continuamente, cambiare casa, città, cambiare rapporti dal supermercato agli

«La Puglia è un punto di riferimento, la porto con me da tutta la vita»



asili per i figli. Non tanto in Polonia ma i due anni in Russia sono stati abbastanza complicati perché non era per niente facile.

Coach quali sono le sue passioni e cosa le piace fare nel tempo libero?

Quando facevo il giocatore ne avevo, da quando faccio l'allenatore è più complicato. È un mestiere che ti coinvolge moltissimo e non hai tempo per quasi nulla. Da giocatore mi piaceva la fotografia, viaggiare e giocando conosco bene tutte le palestre, gli hotel e gli aeroporti del mondo. Ma vai in giro per la competizione e poco altro. Ora da coach appena posso rimango a casa e mi godo la famiglia ed il mio hobby diventa stare nel mio Salento.

Ha vinto tanto nello sport ma ha ancora tanta fame di vittoria, da dove nasce questa energia?

Chi fa sport a questo livello continua ad avere la voglia di sfidare se stesso. Il voler far bene le cose e farle al massimo è uno stimolo grandissimo. E poi hai l'obiettivo di raggiungere i risul-

tati sperati che diventano sempre più difficili quando più si va avanti.

Proviamo ad aprire il cassetto dei suoi sogni, cosa ci troviamo dentro?

Sembrerà banale ma nel cassetto dei miei sogni c'è il discorso della salute che mi permette di fare ciò che mi piace. Alla fine mi sono reso conto con l'esperienza degli altri che se vuoi realizzare qualcosa la salute è la prima cosa. Non ricordo chi disse che la salute non è tutto ma il tutto senza la salute è niente. Vincere l'Olimpiade è sicuramente un desiderio grande, una delle poche cose mai conquistate, però il mio pensiero è fare sempre il massimo in quel momento dando il mio contributo. Finire un torneo con la consapevolezza di aver dato tutto se stesso è sempre il mio focus con il desiderio fisso di continuare a migliorarsi continuamente.



GIANNI FORTE

FRAGILI, VIVI E NECESSARI

Drammaturgo, regista, attore e traduttore, è tornato in Puglia
come Direttore artistico dei Teatri di Bari

Words Daniele Pratolini

PUGLIESI Gianni Forte

Esiste, nella vita di ognuno di noi, un confine che non è stabile, dove a un certo punto l'identità si rompe e un attimo dopo si ricompone, dove la fragilità smette di essere una mancanza e diventa una forza radicale, un atto umano in cui il silenzio è potente quanto la parola. È questa la scena di Gianni Forte. Drammaturgo, regista, attore e traduttore, ha attraversato la scena internazionale muovendosi tra avanguardia e ricerca, fondando nel 2006 l'ensemble Ricci/Forte performing arts e collaborando, nel suo percorso, con alcuni dei grandi maestri del teatro e del cinema – da Giancarlo Nanni a Liliana Cavani, da Mario Missiroli a Gabriele Salvatores. Oggi, come direttore artistico inter/nazionale dei Teatri di Bari (2025–2027), Gianni Forte non “torna” semplicemente in Puglia: riapre una ferita che tende a illuminare, in quella zona di risonanza dove ha sempre abitato. Non è un gesto nostalgico, ma un'urgenza nuova, non è un riparo, ma una soglia da cui spingersi più lontano. Un'altra volta, ancora.

Dopo tanti anni di lavoro e di riconoscimenti in contesti nazionali e internazionali, torni in Puglia. Che significato ha per te questo “ritorno a casa”?

Il concetto di “ritorno” è un miraggio. Si pronuncia tornare a casa, ma la verità è che non si rientra mai davvero nello stesso luogo. La casa cambia fisionomia mentre siamo altrove, e noi mutiamo senza accorgercene. La Puglia, per me, non è un approdo nostalgico ma una zona di risonanza, una frontiera che si riapre. È una terra che la porti addosso come una cicatrice luminosa, che ho sempre sentito pulsare sotto la pelle, una specie di battito primordiale che continua a chiamarmi come una promessa esigente, anche quando ho provato a ignorarla. Rientrare a casa significa fare pace con le radici e, insieme, spingerle più lontano. È un “ritorno” che non stringe, ma spalanca; non chiude un cerchio, ma ne genera uno più grande.

La Puglia vive un momento culturale vivace, ma anche pieno di contraddizioni. Come immagini che il tuo lavoro possa dialogare con questa scena teatrale e far crescere nuove forme di partecipazione?

La vitalità culturale non esiste senza contraddizioni. Sono fessure preziose da cui filtrano possibilità inattese. Sono il nervo scoperto che forza un territorio a pensarsi, definirsi, interrogarsi. La scena pugliese, oggi, è un mosaico di energie, di artisti che creano, inventano, resistono, rialzano la voce, la perdono, la ritrovano più tagliente. Il mio compito non è imporre una direzione, importare mo-

delli, ma creare passaggi, innesti, scosse, costruire ponti, accendere un dialogo fertile, spiazzante, mai accomodante. Vorrei che Teatri di Bari diventassero un luogo di eco, in cui la città si riconosca e insieme si sorprenda. Un laboratorio di partecipazione dove il pubblico non resti un osservatore addormentato, come davanti a uno schermo, ma corpo attivo, inquieto, curioso e che senta che quel palcoscenico sta parlando di lui. La partecipazione non nasce per decreto né si insegna: si contagia, si trasmette, come una scintilla.

Teatri di Bari è un sistema complesso, con spazi diversi e pubblici diversi. Qual è la tua visione per questa realtà nei prossimi anni?

Immagino il Teatro Kismet a Bari, la Cittadella degli Artisti a Molfetta e il Teatro Radar di Monopoli come un organismo plurale, un corpo a più teste, con cuori multipli, polmoni diversi, immaginari cangianti, capace di pulsare in sincronia pur mantenendo la propria singolarità. Il mio sogno è far interfacciare questi spazi come stanze della stessa casa: ognuna con la sua anima, il suo ritmo, la sua temperatura emotiva; tutte aperte agli sconfinamenti, agli incontri imprevedibili, ai talenti emergenti, alla ricerca più audace, ospitando attraversamenti, collisioni, metamorfosi, sperimentazioni, perfino sconfitte e cadute

che fanno crescere. In breve, un teatro che non sia decorativo, ma indispensabile; un teatro che non viva del pubblico, ma col pubblico.

Spesso parli di contaminazione tra linguaggi. Ci sono nuovi progetti o collaborazioni che incarnano questa visione per Teatri di Bari?

La contaminazione per me non è un vezzo estetico, è un'urgenza. Viviamo tempi frantumati, instabili. E il teatro, se vuole restare vivo, deve accogliere quella frantumazione invece di levigarla. Insieme alla co-direttrice Teresa Ludovico stiamo intessendo un arco di collaborazioni che non cercano solo l'armonia, ma anche la tensione creativa: visual makers e drammaturghi, coreografi e fotografi, musicisti elettronici e performer di confine, compagnie internazionali chiamate a confrontarsi con la ferita mediterranea di questo territorio. Più che collaborazioni, le chiamo detonazioni artistiche. Incontri nati per rischiare, non per confermare competenze pregresse. Una regione come la Puglia, e una città come Bari, meritano un teatro che guardi al mondo, che non tema lo choc, il cortocircuito, l'irriverenza.

In una tua recente intervista hai detto che

“nel buio serve il teatro”. In che modo il teatro può essere una luce, una risposta?

La luce del teatro non è quella che consola. È quella che incide. Il teatro, nel buio, non ti offre un porto sicuro, ti dà una torcia. E ti obbliga a sgranare gli occhi dove vorremmo tenerli serrati, a guardare quello che avresti preferito abbandonare. È luce perché risveglia. È luce perché disorienta. È luce perché ti costringe a fare i conti con il tuo abisso senza fuggire. Il teatro non dà risposte definitive, non può, non deve. Ma dà forma agli interrogativi, ai dubbi. E in un tempo dove tutti urlano certezze, avere un luogo dove poter vacillare insieme è già un atto di resistenza e, forse, di salvezza.

A volte il teatro è pieno di assenze, di silenzi, di cose non dette. Che spazio hanno il silenzio e l'ombra nel tuo modo di creare?

Il silenzio, per me, è un materiale drammaturgico tanto potente quanto la parola. È un grido imprigionato, un battito trattenuto, un varco. Nei miei

lavori il silenzio non è mai un vuoto, è denso di ciò che non riusciamo a confessare. L'ombra, invece, custodisce ciò che rifugge la superficie: paure, desideri, attriti. Lavoro sempre con l'ombra perché lì si annida l'umano. Il teatro che amo non mostra tutto, lascia zone irrisolte, incrinature, buchi neri. È in quell'opacità che siamo più autentici.

Hai parlato spesso di corpi vulnerabili, di identità che si frantumano e si ricompongono. Cosa ti colpisce della fragilità umana?

La fragilità è il nostro mistero più feroce. È la parte che non possiamo fingere, mascherare, lucidare, abbellire, addomesticare. Mi colpisce e commuove la sua dignità silenziosa, la sua disposizione a ricostruirsi, mettersi in piedi mentre ancora sanguina. Nei corpi vulnerabili vedo la nostra bellezza più irriducibile: non quella patinata, ma quella che trema, che non deve dimostrare nulla. La fragilità è ciò che ci rende capaci di empatia, di relazione, di arte. È una crepa che diventa spiraglio.

Se il teatro potesse salvare una sola cosa dell'essere umano, quale vorresti che salvasse?

Vorrei che salvasse la capacità di meravigliarsi. Lo stupore è l'ultima cosa che perdiamo prima di diventare macchine che imitano la vita senza più abitarla. La meraviglia non è un sentimento infantile: è un atto politico, poetico, fondamentale. Ci ricorda che siamo imperfetti, finiti e infiniti allo stesso tempo. Se il teatro riesce anche solo per un istante a restituirci quella vibrazione originaria, allora avrà realizzato il suo miracolo laico.





STORMADV
SISTEMI CLIMATIZZAZIONE

Ristorante Il Cortigiano (Bari)
Impianto climatizzazione Ho.Re.Ca.



**Quando l'impianto
è perfetto, non lo vedi.
Lo senti.**

Silenzioso, efficiente, discreto.

Un impianto HVAC firmato Cardascio si integra con armonia nell'architettura degli spazi, senza alterarne l'equilibrio.

Realizziamo soluzioni su misura per strutture ricettive, stabilimenti produttivi, uffici e grandi ambienti. Ogni progetto nasce per migliorare la qualità dell'aria, ottimizzare i consumi e garantire continuità operativa.



info@cardascio.com - www.cardascio.com

WE WORK TO BUILD



VIALE EUROPA 1/U
70132 BARI
080 534 61 22

WWW.NORDCOSTRUZIONIGENERALI.IT



SPECIALE PUGLIESI DELL'ANNO

Anche quest'anno Amazing Puglia ha premiato le personalità pugliesi che più si sono messe in risalto nel corso degli ultimi 12 mesi. La redazione della nostra rivista ha scelto di premiare come Pugliesi dell'Anno: Maria Antonietta Aiello (rettrice dell'Università di Lecce), Antonio De Vito (direttore generale di Puglia Sviluppo) ed Euclide Della Vista (presidente dell'ITS Academy Apulia Digital). Gli imprenditori dell'anno invece sono Alberto Paglialunga (founder di Deghi), Saverio Tavarilli (amministratori della Acmei), Domenico Scordari (fondatore di N&B Natural is Better e proprietario del Naturalis Bio Resort), Domenico Anto-

nacci (amministratore della Nord Costruzioni Generali). Il riconoscimento di Sindaco dell'anno è stato assegnato alla sindaca di Corigliano d'Otranto Dina Manti. I premi (un pumo realizzato dalla ditta Fratelli Coli di Cutrofiano) sono stati consegnati nel corso della Game Changers Night, che si è svolta venerdì 21 novembre a Villa Romanazzi Carducci, una serata di grande ispirazione che ha visto protagonisti i personaggi presenti nell'edizione 2025 del nostro libro dedicato agli uomini e alle donne che cambiano il Sud, oltre che i più importanti inserzionisti del nostro magazine e gli sponsor del Festival dell'Economia Pugliese.



PUGLIESE DELL'ANNO



MARIA ANTONIETTA AIELLO

Eletta rettrice dell'Università di Lecce, è la prima donna a ricoprire quel ruolo in una università pugliese, cosa che già di per sé rappresenta un atto simbolico di grande importanza. Ora siamo curiosi se riuscirà ad imprimere una marcia in più all'importante istituzione salentina.

PUGLIESE DELL'ANNO



ANTONIO DE VITO

La motivazione del premio assegnato al direttore generale di Puglia Sviluppo è tutta nei numeri e nell'immensa mole di lavoro sviluppata negli ultimi anni dal braccio economico-finanziario della Regione Puglia, che è stata sempre al fianco delle imprese (pugliesi e non pugliesi) che hanno deciso di investire sul territorio. Puglia Sviluppo è l'esempio più concreto di buona amministrazione pubblica.

PUGLIESE DELL'ANNO

PUGLIESE DELL'ANNO



EUCLIDE DELLA VISTA

Con il fondamentale contributo dei fondi pubblici ma anche con grazie alle preziose partnership con le aziende private, è riuscito a coronare un sogno che potrà rappresentare una svolta nella vita di ragazze e ragazzi pugliesi. L'avveniristica sede dell'ITS Academy Apulia Digital inaugurata all'interno della Fiera del Levante è un fiore all'occhiello del sistema formativo regionale (e italiano).

IMPRENDITORE DELL'ANNO



ALBERTO PAGLIALUNGA

(DEGHI)

Il colosso del commercio online continua a crescere in Italia e ad investire in Puglia (nuovi magazzini, nuovi uffici, nuove assunzioni). Deghi è ormai un competitor dei grandi colossi della distribuzione. Una storia di successo imprenditoriale che è nata a Lecce e resta a Lecce Dove dà lavoro a circa 450 persone. Un numero destinato ad aumentare.

IMPRENDITORE DELL'ANNO

IMPRENDITORI DELL'ANNO



SAVERIO TAVARILLI

(ACMEI)

Acmey è diventata una delle realtà più importanti in Italia nel settore degli impianti elettrici, elettronici e meccanici. Grazie alla proposta integrata dei sistemi alla consulenza nella fase di progettazione, installazione e manutenzione, è diventato il partner ideale per le aziende e le persone che desiderano costruire un futuro smart e green attraverso soluzioni innovative e personalizzate.

IMPRENDITORE DELL'ANNO



DOMENICO SCORDARI

(N&B NATURAL IS BETTER - NATURALIS BIO RESORT)

Si può costruire una grande azienda sfruttando il territorio e rispettandolo allo stesso tempo. È questo il grande esempio dato dall'imprenditore di Martano, che dall'uso dell'aloè per la produzione di prodotti cosmetici è riuscito a far nascere un business oggi divenuto mondiale. Per non parlare del Naturalis Bioresort, struttura ricettiva divenuta negli anni un fiore all'occhiello della Puglia da vetrina

IMPRENDITORE DELL'ANNO



DOMENICO ANTONACCI

(NORD COSTRUZIONI GENERALI)

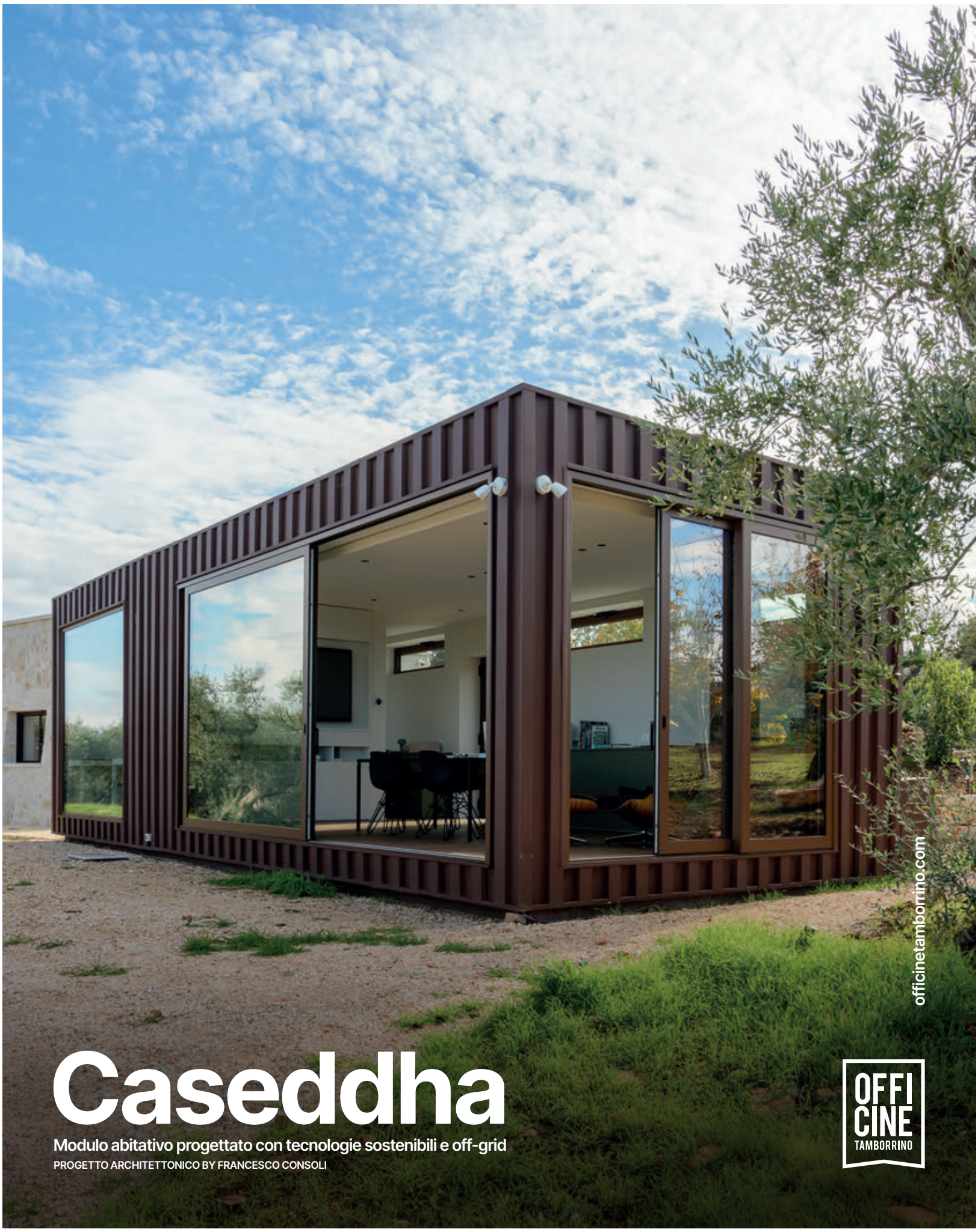
Grazie alla sua intraprendenza e tenacia, il giovane barese è riuscito a superare una fase molto delicata dell'azienda di famiglia trasformandola in un esempio di sviluppo imprenditoriale nel settore delle opere civili. Negli ultimi anni, Ndc ha registrato una crescita significativa, sia in termini di ricavi che di risorse umane, espandendo continuamente il proprio team.

SINDACO DELL'ANNO



DINA MANTI

La sindaca di Corigliano d'Otranto ha fatto un buon lavoro e in due legislature ha avviato una fase di cambiamento della cittadina salentina, puntando sulla cultura, sullo sfruttamento del Castello anche per ospitare eventi, e soprattutto sul coinvolgimento della cittadini - soprattutto i più giovani - nelle scelte pubbliche. Il suo impegno è la dimostrazione che anche in un piccolo centro si può fare tanto, non necessariamente disponendo di grandi risorse



officinetamborrino.com

Caseddha

Modulo abitativo progettato con tecnologie sostenibili e off-grid

PROGETTO ARCHITETTONICO BY FRANCESCO CONSOLI



SPECIALE



FESTIVAL DELL'ECONOMIA PUGLIESE

Si è conclusa la seconda edizione del nostro evento dedicato agli imprenditori e alle aziende del territorio. Ecco il resoconto di alcuni dei talk in calendario

a cura di Dario Recchia e Fabio Mollica

TALK

LE CITTÀ DEL FUTURO

Come si costruiscono oggi le città del futuro? Ne ha parlato Raffaello Mastrolonardo con la sindaca di Andria Giovanna Bruno, la presidente della Camera di Commercio di Bari Luciana Di Bisceglie ed il sindaco di Bari Vito Leccese. Ecco un estratto del talk, che potete vedere integralmente sulla nostra pagina Facebook e sul sito amazingpuglia.com.

RM: Sindaca Bruno, chi le ha dato il coraggio per fare il sindaco in una città storicamente difficile?

Bruno: «Bisogna essere un po' folli ed un po' sognatori. Avevamo una città bloccata sotto tutti i punti di vista. Con circa 90 milioni di euro di debiti. Ma ero convinta che avremmo potuto scrivere una storia di riscatto e di rinascita. Una sfida vinta e superata nonostante fossi una donna e abbiamo dovuto combattere un sistema pregresso contorto. Abbiamo investito in termini economici e di sviluppo culturale.

RM: Presidente, qual è la difficoltà che ha il mondo

dell'impresa a dialogare con le amministrazioni?

Di Bisceglie: «Le difficoltà maggiori nelle interlocuzioni con le amministrazioni sono legate al tempo, che per chi deve fare impresa è diverso da quello delle amministrazioni pubbliche. C'è questo divario fondamentale. Ogni impresa ha difficoltà legate alla burocrazia che diventa il macigno più grosso. Con la politica va fatto un ragionamento di condivisione: i programmi vanno fatti guardando al presente e ai bisogni immediati. Si costruisce il futuro rispondendo ai problemi del presente. E poi bisogna confrontarsi per sostenere investimenti privati e sostenibili.

RM: Anche al sindaco Leccese faccio la stessa domanda che ho rivolto alla sindaca Bruno: Come ha fatto a candidarsi in una città che è molto cambiata in meglio e dove fare di più del suo predecessore diventa anche difficile?

Leccese: «Per prima cosa dico che per sconfiggere la burocrazia bisogna conoscerla, è molto complesso, ma va fatto perché

significa tutela dell'interesse pubblico. Va cambiato l'approccio della macchina amministrativa rispetto agli interlocutori. Non è necessario le leggi. Oggi abbia-

comporta nuove responsabilità per far vivere bene i cittadini, ma dovendo cantierizzare oltre 100 interventi diventa difficile far comprendere che i disagi che

VITO LECCESE
SINDACO DI BARI

LA VISIONE AMMINISTRATIVA

«Governare significa accompagnare una visione. Bari ha accolto due milioni di visitatori: un successo che richiede nuove soluzioni, dalle aree industriali al turismo in crescita»

mo la possibilità di sfruttare le risorse date dal Pnrr per migliorare le amministrazioni. La crescita delle grandi città come Bari

ciò comporta serviranno a far funzionare meglio la città domani. Per governare una città bisogna avere una visione e riuscire



GIOVANNA BRUNO
SINDACA DI ANDRIA

LA VISIONE DELLE CITTÀ DEL FUTURO

«Una città del futuro è una città senza emergenze: sanitaria, energetica o abitativa. Solo creando una rete regionale potremo davvero parlare di modernità»

ad accompagnarla. Per esempio quest'anno a Bari abbiamo avuto due milioni di visitatori: è un grande risultato ma anche un fenomeno che porta con sé tante problematiche che vanno governate. Un altro problema che la nuova governance regionale deve affrontare è quello delle Aree di sviluppo industriale: basta ai carrozoni politici del passato, dobbiamo ripensare il sistema, perché le aziende chiedono aree e dobbiamo dare risposte».

RM: Quanto pesano gli errori del passato? E riuscite a percepire una differenza rispetto a cinque anni fa?

Bruno: «La prima novità è stata vedere finalmente il Comu-

ne animato da persone, perché prima c'era la fuga dei dirigenti, quando sono arrivata io ne avevamo solo tre. La scommessa della ricostruzione è partita proprio dalla macchina amministrativa. Oggi si fanno nuovamente i concorsi in una terra di mezzo tra la mala barese e quella foggiana, in una città che non aveva nemmeno il dirigente della Polizia Locale. E poi ricordo che alla prima riunione convocata con le cooperative del terzo settore non si presentò nessuno, perché le cooperative non venivano pagate e quindi erano state portate al fallimento. Oggi c'è una nuova fiducia ed un ente nuovamente con i conti in ordine, che porta

LUCIANA DI BISCEGLIE
PRESIDENTE CAMERA DI COMMERCIO DI BARI

IL RUOLO DELLA CAMERA DI COMMERCIO

«Gli imprenditori non cercano scorciatoie, ma certezze. Siamo lavorando su informazione, digitalizzazione e supporto alle imprese che vogliono guardare all'estero»

a completamente i cantieri aperti. E mi vanto di non conoscere gli imprenditori che svolgono i lavori, perché devono avere a che fare solo con la macchina amministrativa. Ho fatto una scommessa di visione. La prima è stata Annamaria Curcuruto all'assessorato all'Urbanistica. Ed è stata una scommessa vinta. Visto che non abbiamo avuto una richiesta di accesso agli atti, un cantiere bloccato, una gara messa in discussione. Ditemi se questa non è una città che cresce!»

RM: A che serve oggi una Camera di Commercio?

Di Bisceglie: «Chi fa impresa non si aspetta una vita facile altrimenti non farebbe l'imprenditore. Però si aspetta la certezza dei tempi. Oltre a questo, con la Giunta ed il Consiglio della Camera abbiamo provato a chiederci cosa potessimo fare di più per informare maggiormente gli imprenditori sulle cose che si possono fare, come per esempio cogliere le sfide dei mercati esteri. I numeri infatti ci dicono che ci sono ancora poche aziende pugliesi che esportano. E dunque stiamo provando a fare qualcosa. Inoltre stiamo lavorando sulla digitalizzazione della



struttura. Infine, cerchiamo di avere un ruolo politico, perché rappresentiamo le aziende, e dunque proviamo a confrontarci con la pubblica amministrazione sui temi che più incidono sulla vita delle aziende.

RM: Cosa dobbiamo fare della Fiera del Levante?

Leccese: «Va ripensata e rinnovata, in quanto nata quasi un secolo fa, in un mondo completamente diverso. Personalmente continuerei a lavorare, come sta già facendo il presidente Gaetano Frulli, sul segmento degli eventi specializzati, come accade per le fiere del turismo e del beverage».

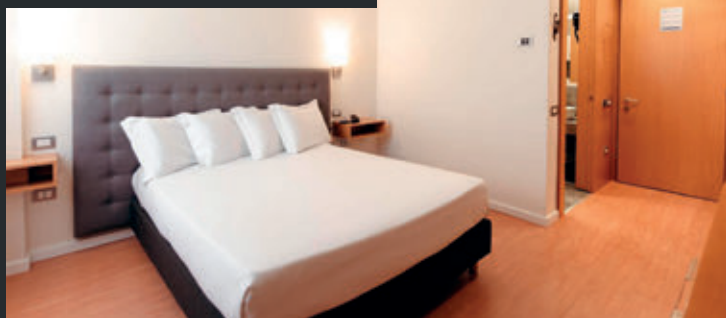
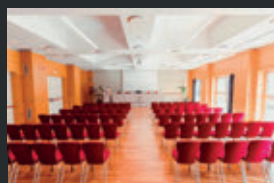
Di Bisceglie: «Va reinventato il quartiere fieristico, creando un nuovo padiglione per nuove specializzate: a tal fine è stato già presentato un progetto da 30 milioni di euro. E dobbiamo riconoscere che la nuova presidenza ha già lavorato bene per riempire il calendario. Poi c'è la campionaria che è storica ed identitaria ma non va confusa con l'ente Fiera e con la gestione del quartiere fieristico.

RM: La sfida più importante per il futuro di Andria?

Bruno: La prima sfida è far parte di una rete di sistema. Poi, quando si parla di città del futuro penso ad una città che non deve avere emergenze sanitarie, energetiche, abitativa. Se come regione riusciamo a fare rete ed eliminare queste carenze, potremo dire di aver ben lavorato per città migliori.



Un hotel confortevole nel cuore di Bari



Via G. Petroni, 15 Bari
booking@excelsiorbari.it
info@excelsiorbari.it
+39 080 556 4366
+39 392 059 8688

excelsiorbari.it

ANTONIO MESSENI PETRUZZELLI

COME SOPRAVVIVERE AL PASSAGGIO GENERAZIONALE

La successione tra eredi è sempre un momento delicato per un'azienda. Ecco le trappole da evitare per garantire continuità e sopravvivenza dell'impresa

Le imprese familiari sono la stragrande maggioranza del contesto imprenditoriale. Cito qualche dato. A livello europeo 75% delle aziende sono famiglie e producono il 50% del Pdl del continente. A livello nazionale questi numeri aumentano: parliamo dell'85% delle imprese, dell'80% del Pdl e del 75% della forza lavoro. Quindi sostanzialmente possiamo dire che a livello globale il sistema è un sistema familiare. Ma sfatiamo un mito: questo non vuol dire che l'impresa familiare sia piccola, il riferimento è solo al sistema di governance, perché molto spesso queste imprese non sono piccole. Anche Esselunga è una impresa familiare, e piccolina non è, ma potremmo fare tanti altri esempi.

All'interno di queste aziende c'è molto spesso un dilemma: family business o business family? Quindi è impresa familiare o è la famiglia che è impresa. Molto spesso questo tipo di convergenza può portare a delle difficoltà. Difficoltà che si vengono a manifestare soprattutto in un momento di cambiamento, e soprattutto

nel momento del passaggio generazionale.

Anche qui cito qualche dato: a livello globale il 30% delle imprese familiari arriva alla seconda generazione, il 13% alle terza e

prese all'anno che, volenti o nolenti, dovranno vivere un passaggio generazionale: parliamo del 18% delle imprese, un numero importante.

La difficoltà principale a fare

«Le imprese familiari non sono un'eccezione: sono l'ossatura dell'economia globale. In Europa rappresentano il 75% delle aziende, in Italia addirittura l'85%, e generano la gran parte di produzione e occupazione»

solo il 4% alla quarta. Quindi possiamo ben dire che anche le imprese hanno un ciclo, che può essere lungo ma in ogni caso tende a chiudersi. Aggiungiamo che in Italia il 23% delle imprese, che siano Pmi o grandi imprese non cambia, è di ultrasessantenni. Ciò vuol dire che nei prossimi cinque anni avremo 35.000 im-

prese all'anno che, volenti o nolenti, dovranno vivere un passaggio generazionale: parliamo del 18% delle imprese, un numero importante. La difficoltà principale a fare

ogni figlio il 12,5 di Luxottica. Se però non si individua o non c'è un leader il governo dell'azienda diventa complicato. La pianificazione non la puoi fare troppo sotto data ma va fatta tempo prima. Altro elemento importante è un aspetto che molto spesso si trascura, e ciò si registra in piccole e grandi aziende, è la cosiddetta mancanza di motivazione degli eredi, perché non è detto che i figli vogliano portare avanti l'azienda, perché magari fare quel tipo di impresa è difficile, o perché ti porterebbe a fare una vita che non è quella che senti nelle tue corde, perché fare l'imprenditore è qualcosa che va al di là dell'aspetto professionale e lavorativo. Terzo motivo: chi è saldamente al comando non molla le redini.

Quale può essere la soluzione? Ovviamente non c'è una ricetta unica che possa andar bene in tutti i casi. Uno degli aspetti importanti è garantire la pianificazione del passaggio, a cominciare dalla motivazione personale del successore o dei successori. A tal fine è importante che quest'ultimo o questi ultimi facciano espe-



ANTONIO MESSENI PETRUZZELLI
PROFESSORE ORDINARIO POLIBA

FAMILY BUSINESS O BUSINESS FAMILY?

«Ogni azienda familiare vive un dilemma: è la famiglia a fare l'impresa o l'impresa a guidare la famiglia? Nel momento del cambiamento, soprattutto nel passaggio generazionale, questa convergenza può trasformarsi in difficoltà»

rienze differenti in altre aziende, in maniera tale da cogliere la propria motivazione prima di entrare in azienda.

Un secondo elemento è proprio l'ingresso del successore, che deve entrare in azienda per tempo e con il giusto ruolo. Ed è importante anche la convivenza, perché la leadership si apprende attraverso l'esempio: se non apprendi un modello di leadership convivendo con chi ha fondato l'azienda o con chi ti precede, si rischia di andare incontro ad uno shock. È chiaro che sta entrando una nuova persona, si va verso una nuova governance, e dunque bisogna garantire una continuità. Questa continuità si fa anche attraverso l'esempio. E attraverso il rilascio delle redini, che deve avvenire in maniera graduale.

Altro aspetto importante: definire per tempo chi sarà il successore. Un caso che cito spesso è quello della Campari, quando nel 1992 muore prematuramente l'amministratore delegato Domenico Garavaglia, gli succede il figlio Gianluca, che all'epoca aveva appena 24 anni. Si scatenarono diatribe enormi, ma le quote di maggioranza erano già state affidate al figlio, dunque il leader era stato già identificato. È quanto sta facendo adesso anche Cucinelli, che ha istituito un fondo di trust per garantire il futuro delle figlie, l'impresa ed il valore strategico che il brand porta con sé. Attraverso questo strumento Brunello Cucinelli cerca di preservare la continuità. Un altro aspetto importante e delicato è l'apertura al cambiamento. E qui introduco il caso

Piaggio. Quando Roberto Colaninno muore nel 2023 gli subentra il figlio Michele, che aveva già fondato in passato una azienda complementare. Era stata garantita l'imprenditorialità transgenerazionale, cioè la presenza di un imprenditore per ogni generazione. Se poi c'è la capacità di muoversi in contesti imprenditoriali differenti o complementari ancora meglio. Perché il business cambia, si modifica, devi cogliere opportunità, identificare i nuovi bisogni del mercato.



DALLE BUSINESS FAMILY ALLE FAMILY GALAXY

«Oggi le famiglie imprenditoriali sono vere e proprie galassie: molteplici attività, visioni diverse, imprenditori con inclinazioni proprie. A governarle sono i family office, custodi del valore e dell'identità familiare»

family dovremmo parlare di family galaxy: esistono galassie familiari all'interno delle quali ci sono contesti imprenditoriali anche molto diversi tra di loro, pensate alle famiglie Agnelli o Berlusconi. In questi casi è importante trasferire il valore della famiglia dall'impresa ai cosiddetti family office che sono capaci di governare meglio queste galassie imprenditoriali, in cui ogni imprenditore può seguire le sue inclinazioni.

Altro aspetto: si può garantire la successione anche attraverso una forma di governance esterna, come ha scelto di fare la famiglia Barilla, dove l'amministratore delegato è una persona esterna al nucleo

familiare. Questo permette la convivenza di un nucleo familiare anche all'interno di un sistema imprenditoriale molto grande e complesso. Un altro tema è quello di guardare le peculiarità di ogni generazione. Oggi più che di business

DA 40 ANNI CI PRENDIAMO

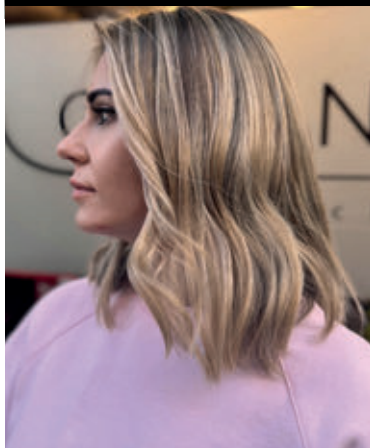
Enzo e Pino Catanzaro, parrucchieri con 40 anni di esperienza nel settore, si distinguono per l'eccezionale abilità nel "taglio asciutto", che consiste nel tagliare i capelli nella loro forma naturale, in modo da poter donare al cliente un aspetto finale programmato al centimetro

CATANZARO

PARRUCCHIERI

CURA DEL VOSTRO LOOK

Il team, suddiviso per competenze, offre una consulenza personalizzata a ogni cliente, garantendo un approccio dedicato e professionale. «Noi cerchiamo di dare un input, un consiglio: a te in questo periodo sta bene questo taglio oppure questo colore, perché magari vesti in un certo modo.» Si tratta di consulenza cucita su misura per ogni cliente. In fin dei conti non è importante seguire le moda, ma sentirsi nella propria forma migliore



VIA MELO DA BARI, 68 - TEL. 080 798 9342

CARLO COTTARELLI

L'ECONOMIA SPIEGATA SENZA GIRI DI PAROLE

Il ruolo della Cina, i problemi dell'Italia, la nuova America di Trump.

L'economista analizza le tematiche più attuali e prova a prevedere cosa potrebbe accadere nei prossimi mesi

Al Festival dell'Economia Pugliese il professor Carlo Cottarelli ha presentato il suo libro, "Senza giri di parole". Ecco un estratto del suo dialogo con l'editore di Amazing Puglia, Fabio Mollica.

Professore leggendo il suo libro si capisce che le soluzioni ai problemi ci sarebbero, ma non si capisce per quali motivi non vengono applicate. Perché?

Perché per la prima volta dalla seconda guerra mondiale non c'è un solo gallo nel pollaio, gli Stati Uniti, ma ce ne sono due, Usa e Cina. E quindi è tutto più complicato. Per altri problemi ci sono soluzioni tecniche ma ci sono difficoltà politiche a fare le cose.

La Cina è stata sottovalutata?

Prima della globalizzazione la Cina rappresentava solo il 2% del Pil mondiale. Ora parliamo di altri numeri ed è la più grande potenza industriale del mondo. Una crescita che ha colto tutti di sorpresa. Nessuno poteva immagina-

re qualcosa del genere. Noi importiamo dalla Cina prodotti a prezzi più bassi ma alla fine queste scelte le pagheremo: la globalizzazione porta via posti di lavoro. E dobbiamo avere a

internazionale, soprattutto dopo l'arrivo dell'euro: 15 anni fa si temeva che i paesi più deboli, Italia inclusa, potessero uscire dall'euro. Ora la situazione internazionale è migliorata, nes-

suno è la crescita che non c'è. Abbiamo avuto una forte ripresa dopo il Covid, quando siamo cresciuti più dell'area euro, grazie ai soldi dell'Unione europea. Finita quei soldi, nel 20223 siamo cresciuti dell'1%, nel 2024 dello 0,7 e nel 2005 dello 0,4-0,5%. Il Pil basso non aiuta ad avere posti di lavoro di qualità e dunque tanti giovani decidono di andarsene all'estero. **Servirebbe una Europa più forte, ma ci sono troppe teste che la pensano in maniera diversa su tutto, e poi c'è il problema delle aziende europee sottodimensionate rispetto ai colossi americani e asiatici?**

Esatto. Se prendiamo le prime 100 imprese mondiali per capitalizzazione solo 8 su 100 sono europee e la prima di queste è al 29esimo posto. Mettendo insieme quelle otto imprese non si arriva nemmeno alla metà della capitalizzazione di Nvidia. Quindi abbiamo minore capacità di investire ed innovare. Perché accade tutto questo? Perché in Europa abbiamo sempre avuto grandi difficoltà a fidarci degli altri paesi. Le nostre imprese non lavo-

«Nel nuovo “pollaio geopolitico” non canta più un solo gallo: accanto agli Stati Uniti ora c'è una Cina cresciuta con una rapidità sorprendente. Un equilibrio più complesso, dove le soluzioni esistono, ma manca la forza politica per applicarle»

che fare con una nuova potenza mondiale.

Come se la passa l'Italia?

Di positivo c'è che non siamo più considerati un paese a rischio, come 15 anni fa, prima di tutto perché è cambiato il contesto

no parla più di uscita, ed abbiamo eliminato il problema della mancanza di export. Rimane il debito pubblico alto, anche se bisogna riconoscere che questo governo prova a tenere i conti in ordine. Il problema che rimane



CARLO COTTARELLI
ECONOMISTA

«Le big tech hanno accumulato una potenza economica e politica che nessuno avrebbe immaginato. Spezzettarle, come si fece un secolo fa con i monopoli americani, sarebbe una strada possibile, ma nessuno ha la forza politica per farlo. Il rischio? Che a breve non controllino solo i dati, ma le democrazie»

rano con le altre del mondo. E tra poco tra le superpotenze economiche mondiali ci sarà anche l'India.

Oggi ci sono imprenditori in Italia capaci di incidere sulla politica?

Il problema credo che sia il popolo italiano, più che gli imprenditori. Siamo noi che eleggiamo chi promette cose che poi non si possono fare perché non ci sono soldi.

Qual è il primo problema da risolvere in Italia?

La burocrazia: la semplificazione burocratica può darci una grande mano. Si creerebbero opportunità per tutti. Però nessun partito ha nella propria agenda questa priorità. Poi servirebbe una riforma sul costo dell'energia ed un flusso di migranti regolari gestito con intelligenza. Per-

ché queste riforme non vengono fatte? Perché gli italiani votano per chi promette cose irrealizzabili.

Ci innamoriamo facilmente di personaggi che arrivano all'apice e poi crollano: è accaduto con Renzi, Grillo, Salvini, ora c'è la Meloni...

I primi 20 anni di questo secolo sono stati i peggiori nella storia economica italiana. Per 20 anni la ricchezza degli italiani non è cresciuta e la gente ha perso fiducia, si è disinteressata della politica ed è cresciuto l'astensionismo alle urne. La gente in queste condizioni si affida ad un leader carismatico, come quelli che ha già citato. La Meloni resiste perché c'è un contesto internazionale favorevole, ha più esperienza politica e almeno per ora è coerente con le sue idee.

Le big tech hanno accumulato vantaggi economici giganteschi ed un potere politico e contrattuale praticamente illimitato, si può fare qualcosa per limitarle?

Quello che si potrebbe fare è ciò che si è fatto un secolo fa con i grandi monopoli dell'industria americana, come la Standard Oil: la legge antitrust impose di spezzettarle. L'altra cosa da fare è limitarne la possibilità di acquisire altre aziende concorrenti. Biden ci aveva provato, ma



«Essere ottimisti o pessimisti serve a poco: ciò che conta è decidere se vogliamo fare qualcosa oppure no. L'Italia ha ancora margini di miglioramento enormi, e il Sud, oggi in fase di risveglio, dimostra che la vitalità non si è esaurita. Ma senza la volontà di cambiare, nessuna previsione potrà mai salvarci»

nessuna delle sue leggi è stata approvata. Ora però c'è anche un rischio: questo potere economico è diventato così forte da poter influenzare la politica, oltre che controllare tutti i nostri dati.

Che fine ha fatto la sua spending review?

È passata di moda. Nessuno parla più di una revisione della spesa. In tutte le leggi di bilancio degli ultimi anni vengono fatti dei tagli lineari molto lievi, di circa due miliardi su un bilancio di circa 1100 miliardi. Nessun partito politico finora è mai

andato davanti all'elettorato chiedendo di ridurre la spesa pubblica. Milei in Argentina lo ha fatto, ha vinto e sta tagliando la spesa. Non voglio dire se ha fatto bene o male, ma lo ha fatto. In Italia finora non lo ha mai fatto nessuno. Perché i tagli danno fastidio a qualcuno, anche quando sono sprechi. E i pochi che subiscono i tagli gridano sempre di più, quelli che ne beneficiano ottengono poco, e dunque nessuno ha interesse ad occuparsi di questo problema. E così la pressione fiscale continua a salire e siamo arrivati a quasi al 40% del Pil, stiamo per superare il 43% toccato con il governo Monti.

Ottimista o pessimista sul futuro?

Non credo sia importante se io sia ottimista o pessimista. Dovremmo crederci: vogliamo fare qualcosa oppure no? Se non facciamo nulla, di certo le cose non miglioreranno. Rimocchiamoci le mani e cerchiamo di cambiare le cose, di buono c'è che oggi il Mezzogiorno sta facendo bene, e speriamo che continui così.

La medicina estetica non aggiunge. Restituisce.

Restituisce armonia ai lineamenti, fiducia allo sguardo,
presenza a chi credeva di essersi nascosto.



Dott.ssa Loredana Bufano

Chirurgia plastica e medicina estetica


CONTATTI

Via Santa Lucia Filippini, 11 - Bitonto (BA)

Per info, chiama o scrivicci al +39 391 494 5879

 [dottorressa_bufano](#)

 [Dottorressa Loredana Bufano](#)

 [Dott.ssa Loredana Bufano](#)

MICHEL PIETRO FERRANDINA

COME CRESCERE IN TEMPI DI CRISI

In un mondo in cui gli sportelli bancari diminuiscono Fineco è un caso in controtendenza. Anche in Puglia

L'editore e direttore di Amazing Puglia, Fabio Mollica, ha intervistato l'area manager di Fineco Puglia, Michel Pietro Ferrandina, uno dei Game Changers dell'economia pugliese. In un settore bancari in cui le banche tradizionali chiudono le agenzie, Fineco Puglia registra una incredibile crescita e continua ad aprire nuove filiali in tutta la regione.

Cos'è Fineco oggi?

Innanzitutto una realtà giovane, abbiamo da poco compiuto 25 anni di età. Una azienda giovane, nata puntando sulla tecnologia, cosa che nel 1999 non era così scontata come può apparire oggi. Volevamo creare una banca diversa, solida, basata sulla relazione fiduciaria tra private banker e cliente. Oggi siamo il terzo player nazionale. E dal 2018 in Puglia siamo il primo private banker.

E continuate a crescere.

Abbiamo aperto quest'anno la ventiquattresima sede. Siamo in controtendenza nel settore.

Il progetto simbolo di questo cambiamento?

Se devo pensare ad una cosa la lego sicuramente alle persone. Il mio lavoro è stato quello di creare una grande squadra fatta da grandi professionalità. Tutto parte dalle persone.

Immagino che il vostro sviluppo sta attraendo persone e competenze. È così?

Assolutamente sì. Ogni anno accogliamo nuovi professionisti

«Fineco Puglia non è solo una banca: è una realtà giovane e dinamica, nata 25 anni fa puntando sulla tecnologia e sulla relazione fiduciaria tra private banker e cliente. Oggi è il terzo player nazionale e, dal 2018, il primo in Puglia, dimostrando che un modello innovativo e coraggioso può crescere anche in un settore tradizionale e competitivo»

nella nostra squadra.

Vi occupate di gestione patrimoni aziendali e di gestioni di risparmi privati. Sono mondi separati o si legano?

Sembrano mondi diversi ma sono più legati di quanto non appaiano. È ovvio che come property advisor stiamo accanto agli imprenditori per disegnare insieme il futuro delle loro aziende, ed è un tema importante soprattutto alla luce della crescita che la Puglia ha avuto in questi anni. Sul fronte della tutela e gestione del risparmio, invece, con il nostro lavoro facciamo educazione finanziaria ed è un tema su cui siamo sempre impegnati.

Sta cambiando la mentalità finanziaria del pugliese: da risparmiatore ad investitore?

Intanto si sta passando dalla banca tradizionale alla banca specializzata: negli ultimi 12 mesi oltre 400 famiglie sono diventate nostre clienti. C'è un cambio di approccio, sicuramente, ma c'è ancora tanto da fare. Sicuramente la situazione



MICHEL PIETRO FERRANDINA
AREA MANAGER DI FINECO PUGLIA

«Il cuore dello sviluppo di Fineco è sempre stato costituito dalle persone. Costruire una squadra di grandi professionalità, attrarre nuovi talenti e valorizzare le capacità di ciascuno è ciò che ci ha permesso di crescere e diventare un punto di riferimento, dimostrando che il capitale umano è la vera forza di un'azienda»

è in evoluzione.

Il cambiamento più importante dal 1999 ad oggi nel vostro settore?

Direi che ci sia stato un cambio di paradigma. Il fatto che i temi su cui noi siamo nati sono ancora attualissimi oggi la dice lunga. Siamo nati come una realtà di nicchia e poi nell'ultimo decennio siamo diventati un riferimento del settore. C'è stato un vero e proprio ribaltamento: prima ci si rivolgeva alla banca tradizionale e magari poi si riservavano gli spiccioli al private banker, adesso accade il

contrario.

Arriveremo al momento in cui una persona non avrà più un conto in una banca tradizionale?

Non ci arriveremo, ci siamo già arrivati.

Da qui a cinque anni cosa accadrà ancora nel vostro mondo?

Intanto continueremo ad acquisire clienti mese per mese. I prossimi cinque anni saranno importanti per il sistema Paese: ci sarà un passaggio generazionale in tantissime aziende, bisognerà ripensare un merca-



«La parola che più ci rappresenta è “squadra”: lavorare insieme, valorizzando le competenze di ciascun membro, è la chiave per il successo. Ogni giorno il nostro lavoro è stimolante perché basato sulla relazione con le persone, sulla fiducia reciproca e sulla possibilità concreta di fare la differenza nella vita dei clienti»

to immobiliare in cui necessariamente bisognerà fare ordine. E poi ci sarà l'impatto dell'intelligenza artificiale. Insomma, credo che sarà un periodo di grandi cambiamenti.

Su quali temi invece siete più impegnati con i vostri clienti?

La gestione della cassa resta un tema importante. L'altro su cui siamo sempre più coinvolti è il passaggio generazionale, che rappresenta un tema sempre delicato.

La parola in cui più si identifica?

Squadra, ovviamente.

La parte che più le piace del suo lavoro?

Il rapporto con le persone. Non mi annoia mai.

La parte più difficile del suo lavoro?

La gestione delle persone.

Il sogno nel cassetto?

Mi ritengo fortunato. E spero di continuare ad esserlo, continuando a lavorare così come accaduto finora.



tentazioni... a fior di pelle!

www.chateaudaxnewform.com

COSIMO ACCOTO

DALL'INGEGNERIA ALL'ECONOMIA

La vera rivoluzione dell'IA? Sarà imporci un cambiamento culturale e mentale

Cosimo Accoto, filosofo tech e ricercatore affiliato al MIT di Boston, ha tenuto al festival dell'Economia Pugliese un interessantissimo intervento sul tema "Dall'ingegneria all'economia: la potenza istituyente delle nuove rivoluzioni economiche". Eccone alcuni stralci. Se vi state chiedendo a cosa possa servire la mia presenza qui oggi, vi rispondo che lo sguardo filosofico può essere utile per raccontare l'orizzonte a 10, 20, 50 anni, e dunque provare a capire a cosa andiamo incontro. Da una decina di anni sono al MIT in mezzo agli ingegneri per cercare di capire le trasformazioni che stiamo vivendo.

La mia idea è di spostare il focus dall'ingegneria all'economia, perché dobbiamo uscire dall'hype che viviamo. L'intelligenza artificiale non è uno strumento: non è ingegneria e non è tecnologia. È una provocazione di senso: interroga l'umano su alcune delle sue prerogative. Intendo dire che fino a qualche anno fa poteva-

mo leggere "I promessi sposi" e farne un riassunto in chiave fantasy o horror. Oggi questa cosa che un tempo potevamo fare solo noi umani la può fare anche una macchina. Sono

potenti macchine "calcolatrici delle parole". Non capiscono quello che scrivono, perché usano sequenze di vocaboli funzionanti, le mettono insieme.

«Se vi state chiedendo a cosa possa servire la mia presenza qui oggi, vi rispondo che lo sguardo filosofico può essere utile per raccontare l'orizzonte a 10, 20, 50 anni, e dunque provare a capire a cosa andiamo incontro, osservando le trasformazioni che stiamo vivendo insieme agli ingegneri al MIT»

La domanda ora è: chi ha il diritto di parola su questo pianeta, l'umano o la macchina? E di chi è la responsabilità di ciò che si scrive? Se Chat Gpt scrive castronerie chi è l'autore, chi è il responsabile? È Chat Gpt o sono io che gli ho fatto la domanda scrivendola male? E soprattutto, cosa accade quando non si conosce l'autore? E il senso delle parole che l'IA mi scrive da dove viene: sta nelle parole stesse, oppure sta in me che leggo quelle parole?

Gli economisti dicono che questa è una cosa che trasformerà tutto, un "general purpose" che ci fa fare un passo avanti e pervaderà tutti i settori. Ma a mio avviso il passo avanti vero è passare dal dire che queste tecnologie non sono solo "general purpose" ma "istituzionali", "istituenti". Cambiano il modo in cui gli umani si coordinano per fare le cose. Cosa sono le imprese e i mercati se non istituzioni? Forme nuove con cui ci coordiniamo.

I mercati finora sono stati fatti da umani. Umani che comprano, vendono, pagano. Prepa-



COSIMO ACCOTO
FILOSOFO TECH RESEARCH AFFILIATE MIT

«L'intelligenza artificiale non è uno strumento, non è ingegneria e non è tecnologia: è una provocazione di senso, perché interroga l'umano su alcune delle sue prerogative più fondamentali e ci costringe a riflettere sul ruolo della responsabilità e della parola»

riamoci a forme istituzionali nuove in cui l'attore pagante e acquirente non sarà più solo l'umano, ma magari un robotino che ti porta la pizza a casa e strada facendo, dopo essersi accorto che la sua batteria si sta scaricando, si ferma a fare rifornimento, ovviamente pagando.

Queste sono forme istituzionali nuove. E chi sarà in grado di cogliere la potenza istitutiva delle nuove ingegnerie coglierà al meglio le opportunità di queste innovazioni.

Una macchina non avrà uno

spirito imprenditoriale, ma certamente sarà un attore economico.

È ovvio che andiamo incontro ad un cambiamento epocale. Faccio un esempio: sulle auto a guida autonoma non saremo più guidatori ma passeggeri. Saremo umani diversi e le responsabilità andranno ridisegnate. Per andare dal punto A al punto B non ci guideranno i nostri sensi ma i sensori dell'auto. Per questo andiamo incontro ad una innovazione culturale ed anche giuridica. Pensiamo a come cambierà la

«Dobbiamo avere paura dell'intelligenza artificiale? La risposta dipende dai Paesi e dalle culture: mentre in Europa si lavora per regolamentarla e tutelare la dignità umana, altrove ci si affida al libero sviluppo, indipendentemente dai rischi che ciò comporta»

medicina, a come cambierà la figura del medico: se oggi siamo in due, paziente e medico, domani con l'intelligenza artificiale gli attori in gioco diventeranno tre.

Dobbiamo avere paura dell'intelligenza artificiale?

Questo dipende dai Paesi dalle culture. Negli Stati Uniti e in Cina la questione della pericolosità dell'IA sono meno sentite, mentre l'Europa sta lavorando sulla regolamentazione. Perché ha scelto di tutelare la dignità umana, ha scelto di dare un giudizio morale. Altrove si lascia fare, a prescindere dai pericoli che si potranno correre.



A close-up photograph of a hand using tweezers to place a garnish on a small, elegantly plated dish. The dish is served on a white, shallow bowl and features a central portion of food, possibly a seafood or vegetable preparation, topped with a dark sauce, fresh green herbs, and thin slices of pink onions. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the hand.

Pashà
RISTORANTE e DIMORA



MASSERIA MANCINI

PASHÀ SI FA DIMORA. L'ECCELLENZA PUGLIESE
ABITA A MASSERIA MANCINI.

CONTRADA TORRE CATENA, 872, 70044 POLIGNANO A MARE BA

ALBERTO PAGLIALUNGA

L'AZIENDA, GLI ERRORI, LA VITA E IL FUTURO DI DEGHI

L'imprenditore racconta il successo dell'e-commerce lanciato 17 anni e spiega dove vuole arrivare

La storia di Alberto Paglialonga e di Deghi, la sua azienda, è una delle più belle storie di successo della nuova Puglia. Una storia che l'editore di Amazing ha voluto ripercorrere al Festival dell'Economia Pugliese con il fondatore del brand.

Come ha pensato a vendere le idee giardino o i sanitari on line?

Aggiungerei alla sua domanda che 17 anni fa in effetti era una cosa impensabile. Sono quelle cose che ovviamente non credi che possano funzionare. Però ci ho provato, grazie ad un piccolo prestito di mia madre. Ho iniziato dalla mia stanzetta. All'inizio era facile grazie a piattaforme come Ebay. Se dovessi iniziare oggi probabilmente la storia andrebbe in maniera diversa.

Cos'è Deghi oggi?

Oggi abbiamo 457 persone, e questa è la mia più grande soddisfazione: l'aver dato lavoro a 457 persone vale più di ogni altro numero. Abbiamo una nuova piattaforma logistica di 74.000 metri quadrati, la più grande in Europa se ci riferiamo ad un commerce

«Diciassette anni fa sembrava impossibile vendere online idee per il giardino o sanitari, eppure ho deciso di provarci lo stesso, partendo dalla mia stanzetta e grazie a un piccolo prestito di mia madre. Non sapevo se avrebbe funzionato, ma sapevo che non volevo rinunciare a quell'intuizione, anche se iniziavo in un mondo in cui tutto era ancora da costruire»

proprietario. Ciò ci consente di spedire circa 50 camion al giorno servendo circa 870.000 clienti e crescere del 20% rispetto all'anno scorso. È stato un anno diverso rispetto ai precedenti. Stiamo per raggiungere la maturità, i nostri primi 18 anni, quindi ho preferito gestire la crescita senza grandi scossoni.

Quanto conta per voi il black friday?

Può essere importante e aumentare il fatturato annuo di qualche milione. Oppure può andare male e mandarti in paranoia. Spero che lo tolgano, perché è complicato farlo ogni anno. Concentrare le vendite in quel periodo è un problema logistico:

rischi di fare brutte figure se non hai una organizzazione seria alle spalle.

Come la vive questa incredibile esperienza: le crea ansia, stress?

Io ritengo che la pressione sia un privilegio a patto che la sai gestire, che sai convivere, e che sei disposto a convivere anche con l'eventuale fallimento. Devi capire quando hai la forza per chiamare l'all in, quando devi andare avanti, se invece pensi alle responsabilità che hai nei confronti dei dipendenti e al futuro dei figli, allora è finita. Io invece tendo a pensare che fin quando questo lavoro mi diventerà continuerò a farlo.

Quali sono gli ostacoli più importanti che ha incontrato sul suo cammino?

Abbiamo i problemi logistici, i problemi delle infrastrutture, anche quelle più banali come la fibra ottica. Ma ogni volta che ho parlato di questi problemi sui giornali, poi rileggendo le interviste non mi riconoscevo. Dicevo: "io non sono questo". E allora ho finito di piangermi addosso ed ho cercato di affrontare le diffi-



ALBERTO PAGLIALUNGA
IMPREDITORE E CEO DI DEGHI SPA

«La mia più grande soddisfazione non sono i numeri, ma le 157 persone che oggi lavorano con noi: dare loro un'opportunità vale più di ogni risultato economico. La nostra piattaforma logistica di 71.000 metri quadrati e gli 870.000 clienti serviti sono importanti, ma nessun traguardo supera il valore del lavoro condiviso.»

coltà dando risposte e trovando soluzioni. Allora le difficoltà sono diventate opportunità, e ci danno la forza di saltare gli ostacoli. Trasmetto i problemi alla politica. E poi è compito dei nostri amministratori darci una mano per poter competere con i nostri concorrenti.

La politica vi ascolta? Immagino di sì, perché ormai ha raggiunto una dimensione importante.

Prima ci parlavo direttamente con la politica, poi ho capito che è meglio non farlo direttamente e mi sono iscritto a Confindustria. Mi faccio promotore con l'associazione di categoria di alcune iniziative. Poi è Confindustria a dover parlare con i politici e gli amministratori.

Cosa avrebbe fatto in maniera differente?

Penso di aver fatto davvero pochi errori. Forse avrei dovuto capire che non bisogna rimanerci male se qualcuno va via, io all'inizio ci restavo male se qualcuno andava via da Deghi. Poi ho capito che ognuno deve seguire il suo percorso. Poi, quanto agli errori, ti insegnano tanto e ti aiutano a crescere e a migliorare.

Ha cambiato ufficio rispetto agli inizi di questa avventura, quando aveva la scrivania in mezzo ai suoi collaboratori?

No, dico sempre che io non ho un ufficio direzionale ma un computer direzionale. Sono sempre in giro in azienda e mi piacerebbe avere più tempo per stare in tutti i gruppi di lavoro e per conoscere meglio le persone che lavorano con me. Non posso avere una postazione fissa, perché rischierei

non di perdere il controllo, perché i ragazzi e le ragazze sono tutti bravi, ma non riuscirei a conoscere bene collaboratori e collaboratrici. Mi piacerebbe conoscere le loro storie, perché così riuscirei ad essere più vicino a loro.

Cosa vorrebbe migliorare di Deghi?

Guardo la mia azienda come fosse uno specchio. È ancora un'azienda che vive di me, anche se la squadra funziona. Ciò che vorrei

GAME CHANGERS



«Cinque anni fa ho venduto il 20% dell'azienda lo stesso giorno in cui ho scoperto che sarei diventato padre. Ho ceduto una parte di un figlio per prendermi il 100% del mio figlio naturale. Dare l'anima per l'azienda sì, ma non dimenticare mai che non è tuo figlio: ci sono priorità che nella vita devono rimanere intoccabili.»

è proprio capire come ritagliarmi più tempo per stare accanto alle persone, perché stando con loro capisci che l'azienda ha un senso diverso rispetto ai numeri di fatturato e ebitda. Capisci come vivono e come puoi farli vivere meglio.

Siete stati tra i primi a sfruttare la Zes, funziona?

Sì, è un iter veloce che funziona molto bene. Ci ha aiutato molto. Andrebbe solo migliorato il rapporto tra investimento e la velocità richiesta nell'effettuarlo, che può causare qualche problema

alle aziende se si tratta di investimenti importanti come il nostro.

Il suo obiettivo tra 5 o 10 anni.

A 5 anni non lo so. A 10 anni è capire se mio figlio potrà essere interessato a seguire le mie orme. Ed ovviamente vorrei essere visto come un buon padre. Mi piacerebbe che i miei figli continuassero il mio percorso, che Deghi continuasse ad essere importante e che l'azienda rimanesse a Lecce anche nel futuro.

È stato facile conciliare la crescita tumultuosa con la famiglia?

Bisogna capire le priorità. Quando ho saputo di dover diventare padre ho deciso di non avere più la squadra di calcio, ho conservato solo la sponsorizzazione del Lecce Calcio. Nei fine settimana solitamente sono a casa, nei giorni feriali cerco di liberarmi per le 19.00. Ora riesco ad esserci nei momenti importanti. So

che potrebbe non bastare, che un domani i miei figli potranno rinfacciarmi di non esserci stato. Se dovesse accadere questo, non risponderò che l'ho fatto per loro, perché questa è una cazzata, sarò sincero e dirò che l'ho fatto per me, perché ero ambizioso. Magari all'inizio non capiranno, ma col passare del tempo comprenderanno.

Se domani arrivasse un grande fondo di investimento e le offrisse tanti soldi che farebbe?

Non è una questione di fondi. Cinque anni fa ho venduto il 20% ad un fondo. Cedetti quella quota il giorno in cui la mia compagna mi rivelò di essere in dolce attesa. Quindi nello stesso giorno ho ceduto il 20% di un figlio, l'azienda, per prendermi il 100% del mio figlio naturale. Ora, io darei l'anima per l'azienda, ma non è mio figlio: le priorità nella vita devono essere altre.



**Da oltre 10 anni ci prendiamo
cura del tuo sorriso!**

Scopri i nostri servizi:

- Igiene e prevenzione
- Endodonzia
- Odontoiatria conservativa
- Implantologia
- Odontoiatria estetica
- Sbiancamento
- Ortodonzia
- Pedodonzia
- Medicina estetica del viso
- Protesi



Le nostre sedi

Via Vincenzo Gioberti, 50/A
70014 Conversano (BA)
+39 080 495 3169
conversano@centriodontoiatrici.com
Responsabile sanitario:
Dott. Valentino Porro

Piazza Europa, 11
San Paolo 70126 Bari (BA)
+39 080 4030134
info@centriodontoiatrici.com
Responsabile Sanitario:
Dott. Nunzio Cirulli

Via Stazione, 77
70029 Santeramo in Colle (BA)
+39 080 3036581
santeramo@centriodontoiatrici.com
Responsabile Sanitario:
Dott. Massimiliano Zullo

Via Flora, 58
70023 Gioia del Colle (BA)
+39 080 3441333
gioia@centriodontoiatrici.com
Responsabile Sanitario:
Dott. Massimiliano Zullo

Via Gentile, 46
Japigia 70126 Bari (BA)
+39 080 926 2399
japigia@centriodontoiatrici.com
Responsabile Sanitario:
Dott. Luigi Svezia

MICHEL PIETRO FERRANDINA

TREND ECONOMICI E GEOPOLITICI

Uno sguardo al futuro guardando alla Cina, agli Stati Uniti e all'Italia

Andrea Dall'Olio (direttore finanziario del gruppo di trasporto merci Pall-Ex Italia) e Nicolò Andreula (Disal Consulting) hanno parlato al Festival dell'Economia Pugliese di geopolitica e trend economici. Ecco alcuni estratti della loro chiacchierata.

Partiamo da una domanda facile facile, Andrea come sta andando l'economia mondiale?

Per ora sta andando meglio di quanto ci si potesse aspettare. Cresce un po' meno del periodo pre-covid ma alla luce di ciò che accade non va male, considerando il riposizionamento degli Stati Uniti, con i dazi, e la grande rivoluzione dell'intelligenza artificiale, con la bolla dell'hi-tech.

Nella nuova normalità con i dazi possiamo competere con l'economia internazionale?

Temo che stiamo affrontando un cambio di paradigma, che quello di cui parliamo non sia solo un effetto Trump ma qualcosa di più strutturale. Il mon-

do perfetto è un mondo senza barriere. In cui ognuno può fare outsourcing, in cui tutti competono ad armi pari. Ma i dazi, o una loro parte, un qualche razionale fondamento ce

blema dei dazi?

Laddove hai un vantaggio competitivo forte, penso all'agroalimentare in Puglia, i dazi saranno superati. Dove invece c'è produzione di beni della

«L'economia globale tiene meglio del previsto: cresce meno rispetto al periodo pre Covid, ma resiste nonostante i dazi americani, il riposizionamento degli equilibri geopolitici e la grande rivoluzione dell'intelligenza artificiale che sta gonfiando la bolla dell'hi-tech»

l'hanno, basta vedere quanto accaduto nelle aree industriali di una parte dell'America o della stessa Europa.

Le imprese italiane come usciranno da questo pro-

fascia bassa del mercato, allora lì ci sarà un forte impatto dei dazi. Quindi le strategie di qualità rendono vincenti ancora di più oggi.

Il conflitto russo-ucrai-

no ha aumentato i prezzi dell'energia e come Europa non abbiamo ancora una politica energetica. Cosa dobbiamo fare?

Quando hai dei cambiamenti radicali, immaginiamo ciò che sta accadendo nell'industria automobilistica, ci devono essere delle politiche industriali. La Cina ha deciso di andare verso l'elettrico, ha fatto investimenti diretti e indiretti, e il settore privato si è adeguato. Quello è un esempio di politica industriale che sta funzionando. Tornando all'Europa, è ovvio che l'energia è fondamentale. Serve un mix energetico nuovo, bisogna scegliere da chi andare a prendere le risorse, e poi si deve pensare al prezzo, evitando i picchi che abbiamo visto.

Come ricostruiresti un'Europa che sembra sempre più debole?

Il problema è che l'Europa essendo tutta frammentata continua a perdere potere. Ognuno fa quello che vuole, ognuno pretende la sua borsetta dei soldi. Gli Stati Uniti si presenta



ANDREA DALL'OLIO
PALLEX ITALIA

«Laddove l'Italia ha eccellenze autentiche penso all'agroalimentare pugliese i dazi si possono superare. È la qualità che oggi fa la vera differenza, mentre chi compete sul basso costo sarà inevitabilmente più esposto»

con un rappresentante, l'Europa con 20 più il rappresentante dell'UE. Allora o ti presenti con una posizione comune, oppure continui ad allargarti ma contestualmente perdi coesione. Invece di pensare a fare più Europa dal punto di vista di ciò che manca, abbiamo solo pensato ad allargarci. Col rischio che alla fine qualcuno si riunisca in gruppi più ristretti pur di fare qualcosa insieme.

Veniamo all'Italia: perché non riesce a crescere anche solo ai livelli delle na-

zioni simili europee?

Il problema è che in Italia ci sono molte aziende di piccole dimensioni, mentre negli altri Paesi le imprese sono più grandi e dunque il sistema Paese cresce di più. Se poi lo Stato ti crea delle inefficienze allora è ovvio che un'azienda è incoraggiata a non crescere. Il paradosso italiano oggi è che abbiamo da un lato la disoccupazione giovanile e dall'altra ci sono le imprese che non trovano autisti e operatori i magazzino, per restare al mio

TALK



«Il nostro tessuto produttivo è fatto di aziende troppo piccole, mentre altrove si cresce grazie alle dimensioni. Se poi lo Stato genera inefficienze, le imprese non hanno alcun incentivo a espandersi. Così conviviamo col paradosso: disoccupazione giovanile e aziende che non trovano personale»

settore. Anche lì: cosa può fare lo Stato? Può incentivare da un lato, e può fare buone politiche migratorie, com fa il Canada che va a prendersi all'estero le figure professionali di cui ha bisogno.

Hai vissuto in Africa, hai lavorato lì. Si parla di grande promessa africana ma poi si finisce col parlare di guerre e altre problematiche. Perché?

Anche io che ci ho vissuto per alcuni anni confesso di averci capito poco, per il semplice

fatto che è un continente, ma anche per il fatto che da noi se ne parla poco: in Italia si parla più di Afghanistan che di Africa, eppure ce l'abbiamo più vicina ed è anche più grande. Si sa pochissimo e ce ne occupiamo pochissimo. Col rischio che rimanga una colonia cinese e russa. Se però mi dici di scommettere sull'Africa io non lo farei, perché è ancora un continente fragilissimo, dove non c'è stabilità. Però dovremmo occuparcene. Altrimenti lo farà qualcun altro.



MISTER SHUT

GAROFOLI GROUP

Da oltre 30 anni, Mister Shut crea porte d'ingresso che uniscono sicurezza, funzionalità ed eleganza. Ogni modello è progettato per adattarsi perfettamente al tuo stile e al tuo ambiente, trasformando la porta in un vero elemento d'arredo.

Porta Biliko, Modular
Pannello fresato in Noce Canaletto,
plissé orizzontale e canneté verticale.
Fasce maniglia in Layer Bronzo Brunito.



Il bello di
essere
sicuri.

MISTER SHUT S.R.L.
Via degli Eletttricisti, 25 70026 Modugno (BA)
Tel: +39 080 53 25 247

L'ARCIVESCOVO GIUSEPPE SATRIANO

L'ECONOMIA È ANCHE PRENDERSI CURA DELL'ALTRO

«Quando l'economia è etica alleggerisce pesi, rende la vita più vivibile, permette alle persone di respirare. Ma attenti alla finanza che rischia di diventare una forma di economia disincarnata»

Desidero mettere subito in chiaro che non sono un economista, né un analista dei mercati. Parlo a voi come pastore e come padre, e come uomo chiamato, ogni giorno, ad amministrare beni preziosissimi che non mi appartengono: le persone che il Signore mi fa incontrare. Figlie e figli di Dio, ciascuno con la sua storia, le sue sfide quotidiane e il suo desiderio di vivere con dignità. È da questa prospettiva che desidero condividere alcune riflessioni, più che un discorso programmatico: esperienze di vita, osservazioni nate dalla saggezza pratica e dalla concretezza dell'incontro con tanti volti.

Ad alcuni può sembrare strano, ma la parola economia è molto presente nella Bibbia in generale e nel Vangelo in particolare. Potrei fare molti esempi, ma mi limito a presentarvene uno, piuttosto sorprendente: l'oikonomos, l'amministratore disonesto di cui parla Gesù nel capitolo 16 di Luca. Un personaggio ambiguo, apparentemente negativo... eppure il Signore ne elogia la scalrezza. Perché? Perché quell'uo-

mo, nel momento della crisi, si fa creativo: alleggerisce i debiti dei poveri, entra nella logica della misericordia che è il cuore del Vangelo e, dunque, della vita vera, piena, quella vita a cui non manca nulla. Perché questo è, in fondo, quello che tutti noi

fa questo: quando permette alle persone di respirare. Scusatemi se manifesto una preoccupazione. Oggi la finanza rischia di diventare una forma di economia disincarnata. I flussi di denaro sembrano talvolta muoversi come entità auto-

non tocca la vita concreta rischia di trasformarsi in una spirale autoreferenziale che lascia indietro i più fragili.

Il termine "economia", lo sappiamo, deriva dal greco e significa letteralmente "le regole della casa". E nella mia vita, nelle diverse realtà che ho abitato e servito, ho imparato che le regole autentiche non nascono mai a tavolino: si imparano vivendo accanto agli altri. Quando sono stato in Kekya, per esempio, come prete fidei donum per un periodo di tre anni. Queste esperienze 'lontane' mi hanno insegnato che la "casa" si tiene in piedi non quando tutto funziona perfettamente, ma quando ciascuno mette il noi davanti all'io e con il poco che ha si mette a costruire il bene di tutti.

La Chiesa, attraverso il Magistero, ci richiama spesso a questo sguardo. Papa Francesco ha letteralmente sdoganato il tema dell'economia. Non lasciamo l'enciclica Fratelli tutti negli archivi. Riprendiamo gli stimoli della Laudato si. Solo il valore della fraternità genera sviluppo vero. Solo quando ci impegna-

**«L'economia, prima ancora
che numeri e strategie,
è saggezza pratica: la capacità
di alleggerire i pesi degli altri
e rendere la vita più vivibile.
Quando la finanza
dimentica i volti, perde il suo
senso più profondo»**

cerchiamo: una vita a cui non manca nulla di ciò che conta davvero. Economia, allora, diventa saggezza pratica: capacità di leggere la realtà, di prendersi cura dell'altro, di alleggerire pesi, di rendere la vita più vivibile. L'economia è etica quando

me: criptovalute, speculazioni, algoritmi, giochi in borsa che in pochi secondi spostano ricchezze immense, senza incontrare mai un volto. Non è un male in sé, ma può diventarlo se dimentichiamo che al centro devono esserci le persone. Una finanza che



MONS. GIUSEPPE SATRIANO
ARCIVESCOVO METROPOLITA DI BARI-BITONTO

**«L'etica non è freno
ma acceleratore:
genera reputazione, fiducia,
investimenti. È la forma
più alta e concreta
di intelligenza economica»**

mo a custodire la nostra casa comune realizziamo una vera economia globale, tenendo insieme il rispetto per l'ambiente e per la vita delle persone, i diritti dei lavoratori e il futuro dei nostri giovani.

Papa Leone XIV, nella sua prima enciclica *Dilexi Te*, riparte da dove era arrivato il suo predecessore: dai poveri. Gli ultimi, che sono al centro del cuore di Dio, quando vengono posti al centro delle dinamiche, delle politiche, delle strutture umane generano valore, anche economico. Perché non solo ogni scelta economica ha sempre un impatto morale e sociale, ma anche viceversa: ogni scelta etica ha sempre un impatto economico.

Vorrei dirlo con grande chiarezza: l'etica non è una cornice moralistica da aggiungere alla fine,

quando il quadro economico è già definito. Non è un'operazione di maquillage, non è un'operazione di greenwashing sociale, ambientale o comunicativo. L'etica è il valore che genera valore. È il miglior investimento possibile: a breve e a lungo termine.

La trasparenza crea affidabilità. L'affidabilità genera reputazione. La reputazione costruisce fiducia.

E la fiducia attira investitori, clienti, talenti.

Non è un freno a mano, non rallenta: è un motore potente che può fare la differenza. La morale non è l'impalcatura del 'no' a tutto, sempre e comunque. Quanti 'sì' invece incoraggia la sana morale! Quando sant'Agostino affermava "Ama e fa' ciò che vuoi" alludeva proprio a questo: quando si ama si è infi-

nitamente creativi, e questo vale anche in ambito economico e imprenditoriale. I 'no' dell'etica sono sempre limiti posti per il bene proprio e altrui, sono i cosiddetti 'no' che aiutano a crescere... quanti ne abbiamo ricevuti nella nostra vita e quanto bene ci hanno fatto?

Oggi basta guardarsi intorno per accorgersi che viviamo in un contesto che gli esperti chiamano V.U.C.A.: volubile, incerto, complesso, ambiguo. Proprio per questo oggi ha ancora più senso investire nei valori intangibili, quelli che non si vedono ma sono

reali: la credibilità, la capacità di affrontare le crisi senza barare, il rispetto delle regole, la qualità delle relazioni interne ed esterne, la fiducia reciproca, la sana concorrenza che stimola il meglio invece di distruggere l'altro. Sono valori apparentemente invisibili, ma più redditizi di qualunque altro fondo speculativo: nel tempo diventano la base solida su cui costruire profitti duraturi.

Viviamo in un mondo dove il profitto, non di rado, diventa un idolo al quale si sacrifica la vita concreta di molte persone. In questo contesto, l'etica può

RIFLESSIONE



«La nostra terra ha un potenziale enorme: creatività, accoglienza, lavoro. Sostenere giovani, famiglie e comunità significa costruire un'economia che non lascia indietro nessuno e che prepara un domani più umano»

essere la vera distinctiveness, l'elemento distintivo, la marca d'origine che rende un'impresa credibile, attrattiva, capace di futuro. L'etica è ciò che rende diversa un'azienda. E, permettemi: ciò che la rende anche più felice.

La Puglia, la nostra terra, ha bisogno di questo sguardo. Siamo un popolo tenace, capace di lavorare, collaborare, accogliere. Abbiamo un'economia fatta di

creatività, agricoltura, turismo, artigianato, innovazione tecnologica, imprese giovani e intraprendenti. Abbiamo potenzialità enormi: dalla manifattura alla blue economy, dall'energia alla cultura. Le speranze concrete dell'economia pugliese passeranno sempre di più dalla capacità di custodire e valorizzare ciò che siamo e di trasmettere ciò che abbiamo ricevuto a chi verrà dopo di noi. Per questo investire

sui giovani non è un gesto romantico: è un investimento strategico. I giovani portano coraggio, entusiasmo, onestà, freschezza. Portano domande nuove, visioni nuove, sogni che possono diventare imprese. Dare loro spazio significa assicurare al nostro territorio un domani più competitivo e più umano.

E permettetemi un'ultima parola sulla genitorialità. Sostenere le famiglie e incoraggiare chi desidera essere madre e padre è pensare all'economia del futuro. Perché un lavoratore che ha figli sviluppa uno sguardo diverso sulla vita: sviluppa la creatività, la capacità di adattamento, la responsabilità. E queste sono competenze preziose anche per il mondo del lavoro e per l'innovazione.

Amiche e amici, grazie per l'attenzione e per questo tempo condiviso. Continuate a servire le persone e non il profitto, a cercare di costruire insieme un'economia che non lasci indietro nessuno, un'economia che generi, che protegga, che apra strade. Un'economia che abbia il sapore della casa.



DAL PROGETTO ALLA REALTÀ

INSIEME A NOI.

Opere edili • Impiantistica • Costruzione • Manutenzione di stabili • Studio e progettazione • Arredamento d'interni • Lavori garantiti

MININNO RISTRUTTURAZIONI E COSTRUZIONI S.r.l

Via Salvatore Matarrese n.2/4 - 70124 Bari

080 9756396 | info@mininnoristrutturazioni.it | mininnoristrutturazioni.it | [f](#) [@](#) [in](#)



BLUE ECONOMY

UNA OPPORTUNITÀ ANCORA TUTTA DA COGLIERE

Raffaello Mastrodonato ha dialogato con gli imprenditori **Ciro Gelsomino** (Manfredonia, amministratore del Porto turistico di Manfredonia), **Giuseppe Meo** (Brindisi, organizzatore dello Snim, il Salone nautico del Salento) e **Gaia Melpignano** (Taranto, titolare con la sua famiglia del porto turistico Molo Sant'Eligio) sulle potenzialità e le problematiche della Blue Economy pugliese.

Gelsomino come avete avuto la visione del business sul mare?

Io e i miei fratelli veniamo dall'edilizia ma avevamo già investito nel settore turistico e quando si è presentata l'occasione di rilevare il Marina del Gargano non ci siamo tirati indietro perché vi abbiamo visto una opportunità di crescita. In Puglia abbiamo sempre girato le spalle al mare ma con i miei fratelli abbiamo voluto invertire la rotta costruendo una struttura imponente a Manfredonia con 700 posti barca e tanti servizi, una struttura che oggi vogliamo ampliare. È stato un grosso investimento e

anche una grande scommessa. Oggi possiamo dire che il Marina del Gargano è un fiore all'occhiello per il territorio.

Meo, lei è il promotore di un'iniziativa che ormai da 20 anni parla di mare, il Salone nautico di Brindisi. Un

lo "guardavamo" solo di spalle, che avevamo una risorsa ed una grande opportunità che era il mare ma non la sfruttavamo. Abbiamo avviato questo percorso alternativo ad altre iniziative del genere. Non volevamo e non potevamo essere il Salone nautico

vogliono delocalizzare da noi. La nautica forse è l'unico settore che ha un moltiplicatore di uno a sette: un occupato nella nautica ne genera sette nell'indotto. Abbiamo un indotto incredibile con tante aziende pugliesi che sono conosciute e stimate in Italia e nel mondo. La Puglia produce per la nautica mondiale. Su questo settore va invertita la rotta. È un settore che può dare tantissime opportunità di lavoro stabile. Ma dobbiamo combattere con le problematiche demaniali, con normative complicate. Se non capiamo che questo può essere un settore di riferimento e non cambiamo anche le normative, come stiamo provando a fare con il consorzio nautico che abbiamo creato, difficilmente si può creare una nuova visione di sviluppo sostenibile e stabile. Ecco perché abbiamo chiesto al nuovo presidente della Regione Puglia di istituire un tavolo permanente sull'Economia del mare.

Melpignano ci parli della vostra esperienza Taranto? Il Molo Sant'Eligio è un marina resort, si trova nel cuore della città vecchia e proprio per que-

«In Puglia abbiamo sempre dato le spalle al mare. Con i miei fratelli abbiamo voluto cambiare rotta, investendo nel Marina del Gargano perché ci vedevamo una reale opportunità di crescita»

CIRO GELSOMINO

PRESIDENTE PROVINCIALE DI CONFCOMMERCIO PROVINCIA DI FOGGIA

magnete di attrazione che genera ricchezza. Come è nata l'idea?

Si è partiti proprio dalla considerazione del fatto che il mare

di Genova, però ci siamo dati da fare per crescere negli anni. Però non ci siamo fermati al salone espositivo. Ci occupiamo anche di formazione per aziende che



GIUSEPPE MEO
PRESIDENTE DEL SALONE NAUTICO DI PUGLIA

«La nautica è uno dei pochi settori con un indotto così forte: un solo occupato ne genera altri sette. In Puglia abbiamo eccellenze riconosciute ovunque»



TALK



GAIA MELPIGNANO
DIRETTRICE DEL MARINA MOLO SANT'ELIGIO

«Il Molo Sant'Eligio è nato dal nulla, in un tempo in cui a Taranto il mare era poco valorizzato. Abbiamo creduto nel suo potenziale e nella sua identità»

sta sua posizione rappresenta per tutti coloro che arrivano dal mare la porta d'ingresso della città. Ovviamente non è stato facile raggiungere i numeri attuali. C'è stato bisogno di tanto amore e tanta passione nel nostro lavoro, altrimenti non avremmo superato i diversi ostacoli nel percorso del nostro cammino imprenditoriale. Siamo partiti dal nulla ed anche a Taranto il mare era

poco valorizzato per le potenzialità che rappresenta. Il nostro pensiero non è stato guardare subito al profitto ma piuttosto avvicinare il territorio a quella che è la cultura del mare. Certo, il profitto è importante e ci deve essere, ma per noi è sempre stato importante anche il ruolo sociale dell'impresa. Seguendo questo percorso siamo passati da 140 a 500 posti barca.

Quale è stata la difficoltà maggiore per realizzare la vostra attività imprenditoriale?

Melpignano: Il nostro problema maggiore è stata la mancanza di figure professionali e di una rete di imprese.

Gelsomino: Per noi la burocrazia, c'è un accavallamento di competenze che crea confusione e ci manda fuori strada.

Meo: Convincere le amministrazioni pubbliche e le istituzioni che il mare è davvero una risorsa. E poi c'è il tema della formazione che è fondamentale rispetto alla marineria. Il nostro è un settore che dà tante opportunità e potrebbe tenere i ragazzi in Puglia, eppure nelle scuole nessuno parla delle professioni legate al mare, che non vuol dire diventare capitani, perché le professioni in questo settore sono innumerevoli.



COLON - PROCTOLOGIA & PAVIMENTO PELVICO

Diagnosi e cure
specialistiche
a Lecce e Maglie

Il Dott. Natale Ursino offre un approccio moderno e completo alle patologie del colon - retto e del pavimento pelvico, con tecnologie diagnostiche avanzate e attenzione alla persona.

Prenota una visita
Tel. 349.2409597
info@nataleursino.com



DOTT. NATALE URSINO

Chirurgo Generale Colonproctologo
Endoscopia Digestiva

- ✓ Proctologia rigenerativa
- ✓ Anoscopia ad alta risoluzione
- ✓ Videoproctoscopia digitale
- ✓ Ecografia endoanale 3D
- ✓ Manometria Anorettale
- ✓ Endoscopia digestiva

IL FUTURO È ALTROVE

Gli universitari che studiano fuori regione costano alle famiglie 728 milioni all'anno
lo 0,9 per cento del Pil della Puglia

A CURA DI ORONZO MARTUCCI

Il futuro è altrove. Il futuro è altrove già durante gli anni degli studi universitari per circa 40.500 giovani che ogni anno si ritrovano a frequentare i corsi fuori dalla Puglia, spinti dalla esigenza di cercare territori nei quali sarà possibile, dopo aver conseguito la laurea, trovare maggiori opportunità di lavoro e affermazione professione e di stipendi più alti e stabili. In Puglia durante l'anno accademico 2023-24 sono risultati iscritti alle università pugliesi 78.250 studenti. La fuga di tanti giovani universitari spesso non ha a che fare con la qualità dei corsi universitari garantiti dagli atenei pugliesi e dal Politecnico di Bari, ma dalle scarse opportunità che il sistema economico pugliese offre. Tant'è che la metà dei giovani che studiano fuori regione, dopo aver conseguito la laurea rimangono dove hanno frequentato l'università, in particolare in Lombardia, Emilia Romagna e Lazio.

Il futuro è altrove, perché alle famiglie pugliesi il dover mantenere i figli nelle università fuori regione costa in media 1500 euro

al mese, 18mila euro all'anno. Da uno studio condotto su un campione significativo da Kruk Italia, società che si occupa della gestione del credito, emerge che gli studenti fuori sede costano alle famiglie (spese universitarie escluse): il 42 per cento del

diano in città universitarie della stessa regione e che quasi sempre tornano a casa per il fine settimana. Sicché se 40.446 studenti (dati ufficiali forniti dalle università per l'anno accademico 2023-24) frequentano università fuori regione e ogni studente co-

sponde a poco meno del 9 per cento del pil prodotto nella intera regione che nel 2023 è stato quantificato dall'Istat in 83,379 miliardi di euro. Quei milioni che vengono spesi nelle città del centro e del nord serviranno nel 50 per cento dei casi a formare professionisti che non torneranno più in Puglia (o comunque non vi torneranno a breve) e quindi si tratta di investimenti compiute dalle famiglie per attività di studio e formazione che porteranno i loro frutti nel sistema economico di altre regioni.

Una inversione di tendenza risulta più che improbabile in tempi brevi perché si tratta di un fenomeno, quello della fuga verso altre regioni e verso l'estero che non riguarda certamente solo la Puglia, ma l'intero Mezzogiorno. I dati contenuti nel Rapporto italiani nel mondo 2025 elaborato dalla Fondazione Migrantes e pubblicizzati nei giorni scorsi evidenziano che "nel periodo 2014-2024, sono partiti dal Mezzogiorno, diretti verso il Centro-Nord, circa 536 mila giovani italiani, mentre solo 163 mila giovani tra i 20 e i 34 anni si

«Ogni anno più di quarantamila studenti pugliesi fanno le valigie non per curiosità, ma per necessità: cercano altrove stabilità, stipendi più alti e percorsi professionali che qui faticano a trovare. E la metà di loro, una volta partita, non torna più»

campione tra 700 e mille euro al mese; il 34 per cento tra 1000 e 1500 euro; il 24 per cento oltre 1500 euro. Studenti fuori sede sono anche i pugliesi che stu-

di 18.000 euro all'anno la spesa complessiva sopportata ogni anno dalle famiglie pugliesi è di circa 728milioni di euro. Si tratta di una cifra enorme che corri-

sono spostati lungo la traiettoria opposta. Nel periodo considerato, quindi, il Mezzogiorno ha registrato una perdita netta di circa 373 mila giovani italiani.

Le politiche di coesione e i fondi strutturali europei che dovevano servire a rimuovere gli squilibri territoriali, e quindi anche a garantire una mitigazione dei flussi migratori, non garantiscono i risultati sperati. Il Fondo per lo sviluppo e la coesione (FSC) che è lo strumento finanziario nazionale principale attraverso cui sono attuate le politiche per lo sviluppo della coesione economica, sociale e territoriale e la rimozione degli squilibri economici e sociali in attuazione dell'articolo 119 della Costituzione italiana e dell'articolo 174 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, per il ciclo di programmazione 2021-2027 ha destinato alla Puglia 4,4 miliardi di euro. In media il Fondo per lo sviluppo e la coesione garantisce alla Puglia 628 milioni di euro, una somma inferiore a quella che le famiglie impegnano annualmente per far studiare i figli nelle università del centro e del Nord. Anche aggiungendo all'Fsc la quota di Fondo sociale europeo (Fse) di 1miliardo 150 milioni per il periodo 2021-2027 che l'Ue ha destinato alla Puglia si arriva nel 7 anni a un totale di 5miliardi 550 milioni di euro, in media 785 milioni l'anno, mentre la spesa annuale per gli studenti universitari che studiano fuori regione è di 728 milioni, 57 milioni in più.

La contrapposizione che quotidianamente porta esponenti di centrodestra e di centrosinistra a rimpallarsi le responsabilità della mancata rimozione degli squilibri territoriali (non solo in Puglia) non mette a fuoco con rigore e serietà le difficoltà che quotidianamente si presentano a chi qui vive e lavora. Il racconto di una regione all'avanguardia che risulta molto attrattiva sul piano turistico (per visitatori e investitori) non indica sbocchi e soluzioni, non fa intravedere un cambio di passo e non pone le basi per un racconto più vic-

no alla realtà: la realtà vissuta e percepita dai cittadini, non quella raccontata da chi la Regione ha governato negli ultimi 20 anni o quella che raccontano gli oppositori pugliesi che a Roma sono classe dirigente e forza di governo. La Puglia è cresciuta negli ultimi 25 anni, ed è cambiata molto. Si tratta di una crescita e di un cambiamento che erano iniziati con Raffaele Fitto presidente della Regione e che hanno avuto sviluppi in progressione durante i 10 anni di governo a guida Nichi Vendola e i 10 a guida Michele Emiliano. La Puglia è meno periferica di 20 anni fa, ma non è cambiata la voglia e soprattutto la necessità dei giovani di costruirsi il futuro altrove. Nel programma elettorale di Anto-

ORONZO MARTUCCI
GIORNALISTA PRESSO NUOVO QUOTIDIANO DI PUGLIA

«Il turismo è un motore prezioso, ma non basta. Senza industrie innovative, ricerca e competenze ad alto valore aggiunto, il rischio è costruire un modello che funziona d'estate e si inceppa il resto dell'anno. Lo sviluppo duraturo richiede un'economia che offra più di un buon panorama»

nio Decaro vi è un capitolo che prevede "misure di sostegno al sistema universitario per attrarre studenti e talenti, trasformando la conoscenza in motore di sviluppo". Anche a immaginare che il neo presidente della giunta regionale possa realizzare questo

capitolo del programma, una delle sue sfide, i numeri per ora sono impietosi. Il pil della Puglia è cresciuto nel 2023 dell'1,1 per cento nel 2023, nel 2024 Bankitalia quantifica una crescita dello 0,5 e l'associazione Svimez dello 0,6 mentre le stime per il 2025 e il 2026 sono rispettivamente dello 0,4 per cento e dello 0,5 per cento. La spesa di un anno per mantenere gli studenti universitari fuori regione (0,9 per cento) di fatto corrisponde all'aumento di pil che si stima si avrà tra il 2025 e il 2026 (0,4 più 0,5).

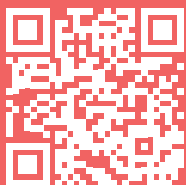
Nel Manifesto per la crescita economica della Puglia elaborato dalla Fondazione Merita (Meridione Italia) (a firma di Giuseppe Coco, Claudio Vincenti e Raffaele Lagravinese) e pubblicato pochi giorni fa si evidenzia che "il quadro è quello di una Regione che nel corso degli ultimi venticinque anni è cresciuta ma ha anche vissuto profonde trasformazioni nel suo tessuto economico-produttivo, segnato da crisi industriali in atto ormai da decenni: al riguardo, in maniera più pronunciata del Paese nel suo complesso, emerge come la crescita degli ultimi anni si sia fondata su elementi spesso di carattere transitorio, mentre è sostanzialmente mancata una vera e propria trasformazione in senso moderno del tessuto produttivo. L'enorme incremento turistico ha dato un forte impulso all'economia, ma rischia di rappresentare un limite se non accompagnato da uno slancio innovativo verso settori ad alto valore aggiunto che possano garantire ricchezza duratura al territorio. A questo scopo, la Regione deve consolidare le sue politiche di innovazione, trasformando la crescita quantitativa degli ultimi anni in uno sviluppo qualitativo e duraturo". Il messaggio è chiaro: per dare corpo a un nuovo modello di sviluppo bisogna formare e offrire lavoro di qualità a più ingegneri o a giovani laureati che a camerieri.

LEVANTE PROF



Ho.Re.Ca
Pasta Fresca
Pizza
Arredi e Attrezzature
Drink e Mixology
Panificazione
Pasticceria
Gelateria
Birre e Vini
Caffè

MOSTRA INTER NAZIONALE INTER NATIONAL EXHIBITION



DIVENTA ESPOSITORE
DI LEVANTE PROF

X EDIZIONE

8/11 Marzo 2026
Bari, Fiera del Levante

Segreteria organizzativa:
F.M.E. S.R.L.S. Via di Bravetta 202/C, 00164 Roma
P.I. 17680221003
fieremostreventiclr@pec.it

Marketing & Comunicazione:
marketing@levanteprofbari.it
by STUDIOMARTE
www.studiomarte.it

Ufficio Stampa:
fieralevanteprof@gmail.com

A portrait of Daniela Stolfi, a woman with long, wavy brown hair, wearing a white blazer over a light-colored top. She is looking slightly to the right of the camera with a gentle smile. The background is a plain, light blue-grey color.

BUSINESS

BASE PROTECTION

SCARPE CHE CAMBIANO IL MONDO

L'innovazione è alla base del successo di Base Protection.
Ma la Dg Daniela Stolfi non si accontenta dei buoni fatturati:

«Non voglio solo vendere, ma proporre e produrre
cose utili per lavorare meglio e dunque vivere meglio»

«**Q**uello che i nostri clienti ci dicono è che siamo riusciti, grazie all'innovazione, a migliorare la vita di chi lavora. Grazie ai brevetti tecnici riusciamo a fare in modo che il lavoro sia svolto in maniera sicura e con un comfort di alto livello derivante dal design. Grazie alla ricerca possiamo lavorare più comodi, più concentrati e dunque più sicuri». In ogni frase di Daniela Stolfi, dal 2021 direttrice generale di Base Protection, azienda barlettana che produce scarpe da lavoro, c'è sempre un rimando a ciò che accade nel mondo reale grazie all'impegno della sua impresa. Che ha 200 modelli in catalogo, due siti di produzione, uno a Barletta e l'altro a Durazzo, 270 collaboratori e un fatturato 2025 che dovrebbe chiudersi a circa 60 milioni di euro.

«Ogni giorno ci chiediamo come possiamo fare in maniera innovativa ciò che già facciamo, e quando parliamo di comfort non lo facciamo solo in riferimento alla calzatura ma anche a tutti coloro che lavorano con noi», dice la donna è entrata in Base come responsabile marketing, poi è divenuta direttrice commerciale, per un certo periodo ha ricoperto entrambi i ruoli, fino ad diventare direttrice generale. Intorno a lei un piccolo esercito di ingegneri, designer, chimici, responsabili dei materiali, tecnici modellisti e tecniche orlatrici. Grazie al loro impegno da qui escono scarpe estremamente flessibili e adatte per ogni tipologia di lavoratore, scarpe "waterproof" resistenti all'acqua, leggere e non costosissime.

Nata nel 2007, Base è oggi tra i primi dieci produttori (solo) di calzature a livello europeo. E l'innovazione è stata l'arma vincente per riuscire a crescere ed avanzare nel corso degli anni, fino a diventare competitor di nomi storici come U-power, Cofra, Atlas.

L'altro punto di forza, lo spiega la stessa Stolfi: «Il lavoro di squadra, le persone intese come un team che lavora insieme. Abbiamo costituito diversi comitati interni: comitato prodotto, comitato qualità, comitato del middle management (con i responsabili dei vari reparti). Abbiamo un consulente coach, facciamo formazione continua di tipo tecnico ma anche in ambito soft skills, perché per poter lavorare di gruppo uno deve imparare a dialogare col gruppo. Insomma, in Base c'è sempre un gruppo a supporto delle decisioni e delle analisi».

E poi c'è l'attenzione al benessere dei dipendenti: «Consentiamo lo smart working per tutti e le collaboratrici in maternità dal settimo mese possono richiedere lo smart working totale. Perché la maternità non deve essere vista come una malattia ma come una cosa bella. Abbiamo inoltre un pacchetto aperto di



welfare, che include buoni pasto, buoni Amazon, buoni benzina, libri scolastici, vacanze, pagamento delle tasse universitarie, assicurazione sulle spese mediche... ognuno è libero di scegliere di cosa avvalersi».

Aggiungeteci la frutta fresca a disposizione in tutti i reparti, le colonnine per la ricarica delle auto elettriche, il car pooling per arrivare in azienda senza usare la propria auto.

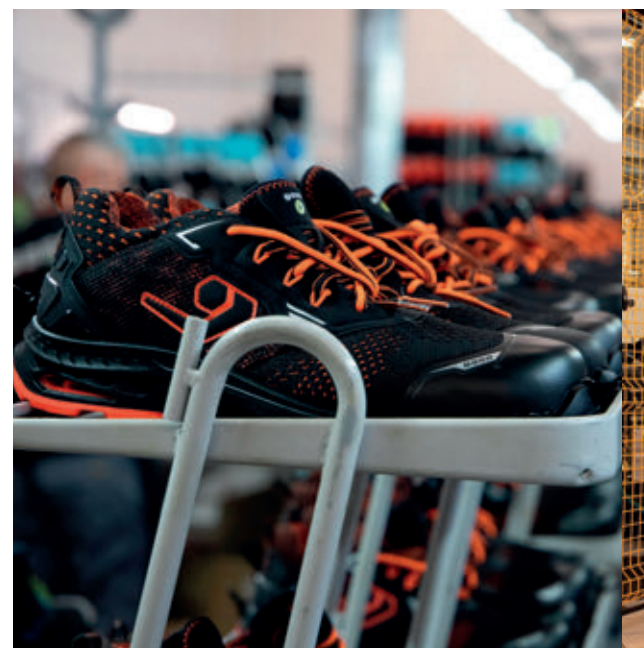
«Ogni anno, da tre anni, per creare cultura dell'ambiente, abbiamo lanciato "We Are Eco", perché non ci basta fare un prodotto green ma vogliamo lanciare iniziative che premiamo i dipendenti che hanno idee innovative». Al primo anno ha vinto una ragazza che aveva proposto di utilizzare tutti gli scarti di lavorazione

per dare loro una seconda vita creando accessori moda (borse, portachiavi, portacomputer, puff). Il secondo anno è stato premiato l'addetto alla comunicazione, che ha creato un sistema di newsletter a fumetti ironici per sensibilizzare i colleghi a spegnere la ciabatta elettrica quando vanno via, a fare la differenziata, utilizzare carta riciclata. Il terzo anno una ragazza ha proposto di utilizzare l'app JoJob, con cui le persone che devono andare in azienda si organizzano per utilizzare una sola auto. «Così si riduce l'impatto di CO2, si risparmia denaro per il carburante, e in più premiamo i primi 10 che superano un tot di chilometri l'anno».

Il futuro? Verde e ambizioso: «L'obiettivo è quello di continuare a crescere. Nei prossimi cinque anni vogliamo arrivare tra i primi cinque produttori di scarpe da lavoro. Il mio sogno, invece - conclude Daniela Stolfi - è avere ogni anno una innovazione disruptive.

Non voglio solo vendere, ma proporre e produrre cose utili per lavorare meglio e dunque vivere meglio. Questo di sicuro porterà ad una crescita per noi e per tutti».

«Quando parliamo di comfort non ci riferiamo solo alla calzatura, ma anche a tutte le persone che lavorano con noi»



SHOES THAT CHANGE THE WORLD

Innovation is the basis of Base Protection's success. But CEO Daniela Stolfi is not satisfied with good sales figures: "I don't just want to sell, I want to offer and produce things that help people work better and therefore live better."

"What our customers tell us is that, thanks to innovation, we have succeeded in improving the lives of those who work. Thanks to technical patents, we are able to ensure that work is carried out safely and with a high level of comfort derived from design. Thanks to research, we can work more comfortably, with greater concentration and therefore more safely." In every sentence uttered by Daniela Stolfi, CEO of Base Protection since 2021, a Barletta-based company that manufactures safety footwear, there is always a reference to what is happening in the real world thanks to the commitment of her company. The company has 200 models in its catalogue, two production sites, one in Barletta and the other in Durres, 270 employees and a 2025 turnover that is expected to close at around €60 million.

"Every day we ask ourselves how we can do what we already do in an innovative way, and when we talk about comfort, we don't just mean in terms of footwear, but also for every-one who works with us," says the woman who joined Base as Marketing Manager, then became Sales Director, held both roles for a period, and eventually became General Manager.

She is surrounded by a small army of engineers, designers, chemists, materials managers, technical modellers and technical edge-stitchers. Thanks to their commitment, the company produces extremely flexible footwear suitable for all types of workers, waterproof shoes that are lightweight and not overly expensive.

Founded in 2007, Base is now one of the top ten manufacturers of footwear in Europe. Innovation has been the trump card that has enabled the company to grow and advance over the years, becoming a competitor to historic names such as U-power, Cofra and Atlas.

Stolfi herself explains their other strength: "Teamwork, people working together as a team. We have set up several internal committees: a product committee, a quality committee, a middle management committee (with the heads of the various departments). We have a consultant co-

ach, we provide continuous technical training but also soft skills training, because in order to work in a team, you have to learn to communicate with the group. In short, at Base there is always a group supporting decisions and analysis".

And then there is the focus on employee wellbeing: "We allow smart working for everyone, and employees on maternity leave from the seventh month onwards can request full smart working. Because maternity should not be seen as an illness but as something beautiful. We also have an open welfare package, which includes meal vouchers, Amazon vouchers, petrol vouchers, school books, holidays, university tuition fees, medical insurance... every-one is free to choose what they would like to have." Add to this the fresh fruit available in all departments, electric car charging stations, and carpooling to get to work without using your own car.

"Every year for the past three years, to create an environmental culture, we have launched "We Are Eco", because it is not enough for us to make a green product; we want to launch initiatives that reward employees who have innovative ideas". In the first year, the winner was a young woman who proposed using all manufacturing waste to give it a second life by creating fashion accessories (bags, key rings, laptop bags, pouffes). In the second year, the prize went to the communications officer, who created a system of ironic comic strip newsletters to raise awareness among colleagues about switching off power adapters when they leave, recycling and using recycled paper. In the third year, a young woman proposed using the JoJob app, which allows people who need to travel to work to organise carpooling. "This reduces CO2 emissions, saves money on fuel, and we also reward the top 10 who exceed a certain number of kilometres per year".

The future? Green and ambitious: "The goal is to continue to grow. In the next five years, we want to be among the top five manufacturers of work shoes. My dream, however," concludes Daniela Stolfi, "is to have disruptive innovation every year. I don't just want to sell, but to propose and produce things that are useful for working better and therefore living better. This will certainly lead to growth for us and for everyone."



LA SOFTWARE-HOUSE CHE PENSA ALLA FELICITÀ DEI DIPENDENTI

Nell'azienda barese le persone vengono prima dei processi. Lo smart working è arrivato prima del Covid. E c'è anche l'happyness manager. «Perché solo team felici possono creare software straordinari»

Words *Fabio Mollica*

«**P**otevamo andare all'estero e lavorare per qualche grande azienda, oppure restare in Italia o in Puglia ed essere trattati come numeri e non come persone. Abbiamo scelto una terza via: creare un'azienda in cui nessuno sarà mai trattato come numero. E in cui noi stessi avremmo voluto lavorare». I creatori di ApuliaSoft hanno sempre avuto le idee chiare e un obiettivo nel mirino. Giuseppe Santoro (di Altamura), Francesco Pavone (di Gioia del Colle) e Nicola Sanitate (Noicattaro) sono oggi tutti e tre under 40. Si sono laureati insieme in Informatica ad inizio 2012, ma già nell'ultimo anno di Università pensavano a cosa fare dopo la fine degli studi.

«Avevamo sul tavolo una quantità di richieste di assunzioni incredibile, soprattutto da multinazionali System integrator. Ma alcuni amici che lavoravano per loro ci avevano raccontato come erano quelle realtà, noi volevamo qualcosa di diverso che avevamo visto in altre aziende straniere, come Clevertex o Thoughtworks. Imprese che trattavano le persone come se fossero persone, tanto i loro slogan erano frasi del tipo "le persone vengono prima dei processi", "le relazioni vengono prima dei contratti"».

Così i tre partecipano a Principi Attivi con un'idea di un software per le scuole che avrebbero regalato open source, per poi vendere i servizi associati al software. Si trattava di un registro elettronico, che peraltro era divenuto obbligatorio. Dopo un anno però ancora zero clienti: «Eravamo troppo deboli dal punto di vista commerciale».

Il progetto però servì a farsi conoscere sul territorio, e qualche azienda di software iniziò a chiedere supporto ai tre giovani. «Abbiamo fatto i consulenti e la cosa è andata così bene che nel 2015 abbiamo deciso di fondare una Srl e di darci un piano di crescita. Abbiamo iniziato ad assumere le prime persone, nel 2017 ci rendemmo conto che per mantenere il clima di felicità e serenità che rincorrevamo e abbiamo sempre messo davanti al profitto, dovevamo assumere un happiness manager. Selezionammo Nunzio Gianfelice, barese, che ancora oggi è in azienda ed è stato indicato tra i migliori happiness manager in Italia». Il compito di Gianfelice è quello di monitora-

re i livelli di felicità delle persone e fare intraprendere delle azioni per tenerlo alto. «Abbiamo sempre creduto che "solo team felici possono creare software straordinari"».

Due anni fa un cliente veneto disse ai founders di Apuliasoft: «Fate tutte queste belle cose, ma perché non le raccontate?».

Li segnalò a Great Place to Work e al primo anno di partecipazione sono finiti al primo posto tra le aziende più felici per la Gen Z, per poi restare stabilmente nella top ten. In Apuliasoft si tengono quattro team building all'anno, lo smart working esiste da prima del Covid, è stato istituito il permesso rosa per le donne che ne hanno bisogno.





«Siamo rimasti fedeli alle nostre radici. Qualcuno ci consigliava di togliere 'Apulia' dal nome, come se essere pugliesi fosse un limite. Per noi è sempre stato un valore»

Nel corso dei primi 10 anni di vita dell'azienda (festeggiati a novembre) sono cambiati anche i clienti: «Per molti anni abbiamo lavorato con aziende del Nord Italia, soprattutto Lombardia, Veneto e Piemonte. Negli ultimi anni c'è stato un riavvicinamento alla Puglia e lavoriamo con le più importanti aziende pugliesi, che sviluppano prodotti software oppure si occupano di logistica, industria, fashion,



farmaceutica, che hanno esigenza di software per migliorare i loro processi aziendali». Qualcuno aveva proposto di cambiare nome perché ci vedeva un limite, ma su quello Santoro, Sanitate e Pavone non transigono: «Siamo rimasti fedeli all'idea iniziale, perché pensavamo che il brand Puglia ci avrebbe aiutato. Ed è quello che è accaduto».

L'Head Quarters è a Bari, nella Fiera del Levante, ma iniziare ad essere piccolo, perché i collaboratori sono divenuti una cinquantina e sono destinati ad aumentare. Come il fatturato, che nel 2024 è stato di due milioni di euro ma entro il 2027, secondo il piano industriale, salirà a 7 milioni, con una crescita annua del 40-50%. Il sogno dei tre (ex) giovani è quello

da sinistra a destra: **Francesco-Pavone, Giuseppe-Santoro, Nicola-Sanitate**



di riuscire a crescere mantenendo «la cultura aziendale che abbiamo avuto fin dalla nostra nascita. E poi avere dei prodotti nostri: affiancare alla produzione software un'altra business unit che si occupi di software proprietari».

In Apulia Soft il capitalismo è generativo: qui il profitto non è lo scopo finale ma uno degli obiettivi dell'azienda.

apuliasoft.com



THE SOFTWARE HOUSE THAT CARES ABOUT EMPLOYEE HAPPINESS

At this Bari-based company, people come before processes. Smart working arrived before Covid. And there is even a Happiness Manager. “Because only happy teams can create extraordinary software.”

Words *Fabio Mollica*

“We could have gone abroad and worked for some big company or stayed in Italy or Puglia and been treated like numbers rather than people. We chose a third way: to create a company where no one would ever be treated like a number. And where we ourselves would want to work.” The creators of Apuliasoft have always had clear ideas and a goal in mind. Giuseppe Santoro (from Altamura), Francesco Pavone (from Gioia del Colle) and Nicola Sanitate (from Noicattaro) are all still under 40. They graduated together in Computer Science in early 2012, but by their final year at university they were already thinking about what to do after graduation. “We had an incredible number of job offers on the table, especially from multinational system integrators. But some friends who worked for them had told us what those companies were like, and we wanted something different that we had seen in other foreign

companies, such as Clevertech or Thoughtworks. These were companies that treated people like people, with slogans such as “people come before processes” and “relationships come before contracts”.

So, the three of them took part in Principi Attivi with an idea for software for schools that they would give away as open source and then sell the services associated with the software. It was an electronic register, which had become mandatory. After a year, however, they still had no customers: “We were too weak from a commercial point of view”.

However, the project served to get their name out in the local area, and some software companies began to ask them for support. “We acted as consultants and it went so well that in 2015 we decided to set up a limited company and come up with a growth plan. We started hiring our first employees and, in 2017, we realised that in order to maintain the atmosphere of happiness and serenity that we were striving for and had always put before profit, we needed to hire a Happiness Manager. We selected Nunzio Gianfelice, from Bari, who is still with the company today and has been named one of the best Happiness Managers in Italy.”

Gianfelice's job is to monitor people's happiness levels and take action to keep them high. “We have always believed that ‘only happy teams can create extraordinary software’.”

Two years ago, a customer from Veneto said to the founders of Apuliasoft: “You do all these wonderful things, but why don't you talk about them?” He reported them to Great Place to Work, and in their first year of participation, they ended up in first place among the happiest companies for Gen Z and have remained in the top ten ever since. Apuliasoft

holds four team-building events a year, smart working has been in place since before Covid and pink leave has been established for women who need it.

During the company's first 10 years (celebrated in November), its clientele has also changed: “For many years, we worked with companies in northern Italy, mainly Lombardy, Veneto and Piedmont. In recent years, there has been a rapprochement with Puglia, and we work with the most important companies in Puglia, which develop software products or deal with logistics, industry, fashion, and pharmaceuticals, and which need software to improve their business processes.” Some people suggested changing the name because they saw it as a limitation, but Santoro, Sanitate and Pavone are adamant on this point: “We remained faithful to the initial idea because we thought that the Puglia brand would help us. And that's what happened.”

The headquarters are in Bari, at the Fiera del Levante, but they are starting to feel cramped, because the number of employees has grown to around fifty and is set to increase. The same goes for turnover, which was €2 million in 2024 but is set to rise to €7 million by 2027, according to the business plan, with annual growth of 40-50%.

The dream of the three (previously) young people is to grow while maintaining “the corporate culture we have had since our inception. And then to have our own products: to complement software production with another business unit that deals with proprietary software.”

At Apuliasoft, capitalism is generative: here, profit is not the ultimate goal but just one of the company's objectives.

apuliasoft.com



MV Line

ZANZARIERE | PERGOLE | AVVOLGIBILI | TENDE DA SOLE



NICOLA CIPRIANI

LA FOTOGRAFIA COME ARTE PASSIONE E LAVORO



«Sento il bisogno di creare luoghi, reali e simbolici, in cui l'immagine possa tornare a essere esperienza, incontro, memoria condivisa», dice il fotografo barese

Nicola Cipriani è fotografo, filmmaker e musicista. La sua ricerca attraversa immagine, suono e memoria, muovendosi nei territori dell'intra-ordinario, del "mentre", di ciò che accade tra le cose. Fondatore della Zoomotion Sounds & Pictures Factory, vive e lavora in Puglia, dove sviluppa progetti tra fotografia d'autore, cinema, architettura e sperimentazione sonora.

Come si è appassionato alla fotografia?

La fotografia è arrivata come arrivano le cose che contano: senza rumore. All'inizio era solo un tentativo di trattenere ciò che stava scivolando via. Poi ho capito che non stavo salvando le immagini, ma imparando a stare dentro lo sguardo. Da lì non ne sono più uscito.

Come si è formato?

Mi sono formato unendo studio e pratica. Ho studiato comunicazione e marketing all'università e, negli anni Novanta, ho iniziato a lavorare nel mondo creativo delle agenzie pubblicitarie. Parallelamente, la fotografia è cresciuta insieme al cinema, alla musica, al suono. Una parte della mia formazione è stata strutturata, ma la parte più importante è avvenuta sul campo: lavorando, osservando, viaggiando. Ho imparato molto da altri professionisti e dai maestri incontrati lungo il percorso, ma anche dalla lettura, dall'ascolto e dall'esperienza diretta. È stato ed è ancora un apprendimento continuo, in equilibrio tra mestiere e ricerca.

A chi si è ispirato?



© Photo by Paolo Lorusso



Mi hanno ispirato fotografi, registi, musicisti, ma anche scrittori, pensatori e studiosi dell'immaginario. La letteratura, i saggi, l'antropologia e i testi spirituali hanno avuto per me la stessa importanza delle immagini. Ma una parte fondamentale della mia ispirazione viene anche dalla vita reale: dall'ordinarietà delle persone, dal loro silenzioso muoversi nel mondo, dai gesti quotidiani, dal lavoro, dai sacrifici. In fondo, la mia vera ispirazione è sempre stata la vita stessa, così com'è, e per come mi attraversa.

Cosa le piace di più del suo lavoro?

Il fatto che ogni volta non so esattamente cosa accadrà. Mi piace l'incontro, l'attesa, il momento in cui qualcosa si rivela senza essere stato pianificato. Amo quando una persona, un luogo, una luce smettono di essere solo ciò che sono e diventano qualcos'altro davanti all'obiettivo. In fondo, quello che mi piace di più è questa possibilità continua di stupirmi, di sentirmi ancora dentro il mistero delle cose.

In cosa è impegnato attualmente?

In questo periodo sono immerso in una fase di ricerca molto intensa, tra nuovi lavori fotografici, progetti audiovisivi e scrittura. È un momento di sedimentazione, in cui molte cose stanno prendendo forma lentamente, preparandosi al loro passaggio pubblico.

Il lavoro che più la rappresenta?

È difficile scegliere un solo lavoro, perché ciò che mi rappresenta davvero è un percorso in divenire. In questo momento mi riconosco profondamente in "Nel Silenzio dei Monumenti",

progetto a cura di Francesco Maggiore, presidente della Fondazione Dioguardi, che continuerà a vivere anche in forma espositiva il prossimo anno, e in "Infraordinario - The Preview", che si inaugura il 18 dicembre al Castello Acquaviva d'Aragona di Conversano, in occasione della X edizione del Festival Contempo. Ho collaborato come fotografo di scena al documentario "Nino" di Walter Fasano, dedicato al compositore Nino Rota. Un'esperienza che sento profondamente mia, perché per me il set è ancora un luogo da attraversare in punta di piedi: ascoltare prima di scattare, attendere prima di mostrare. Un modo di lavorare che oggi è sempre più raro, ma che sento imprescindibile. Infine, insieme ad Antonio Stea, sto costruendo la prima edizione di "Unframed - Music Video Festival" dedicato al videoclip musicale come linguaggio artistico autonomo, che si terrà a dicembre tra le mura del

«La fotografia è entrata nella mia vita senza clamore, come arrivano le cose essenziali. Non volevo salvare le immagini, ma imparare a restare dentro lo sguardo, e da quel momento non ho più smesso di attraversarlo»



Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari.

Cosa le piacerebbe fare in futuro?

Molti progetti sono già in fase di avviamento e altri stanno prendendo forma lentamente. Mi piacerebbe continuare a costruire lavori in cui il tempo resti una materia viva, portare avanti la ricerca fotografica in dialogo con il cinema, la musica e la scrittura, e dare sempre più spazio alle mostre e ai progetti editoriali. In questo periodo stiamo lavorando al mio primo libro, che unirà i miei racconti alla fotografia. Sento il bisogno di creare luoghi, reali e simbolici, in cui l'immagine possa tornare a essere esperienza, incontro, memoria condivisa.



ALBERTA SALADINO

NELL'ISOLA CHE NON C'È

Parla la creatrice del brand di giacche AvecAlberta,
che ha trasformato la sua casa salentina in un atelier-galleria

Words *Luca Caputo*

A volte il viaggio della vita incrocia la storia di una casa. Ci sono oggetti emozionali e vecchi arredi che ti fanno immaginare altre esistenze. E quelle volte in cui sono i posti a sceglierci. Da Napoli a Presicce: andata ma forse anche ritorno. «Qua giù riscopro la bellezza delle colazioni in piazza, il curiosare nelle botteghe degli artigiani. Una lentezza che a Napoli viene schiacciata dalla frenesia di una città viva e pulsante che sta andando sempre più veloce ma che ovviamente mi rimane nel sangue prima che nel cuore», racconta Alberta Saladino, interior designer partenopea che ha deciso di eleggere il Salento a sua seconda casa acquistando una dimora storica a Presicce, borgo a pochi km dalla costa Jonica (che le ricorda una trasognata Sicilia) nella zona più settentrionale del Capo di Leuca. «Con il Salento, in vacanza dopo il Covid, è stato amore a prima vista. Trovo che sia una sintesi perfetta tra vecchio e nuovo». Mentre parla Alberta sprigiona un fascino tutto suo. Gli occhi frizzanti sono incorniciati da capelli rosso Tiziano e i suoi modi cortesi ed eleganti di donna risoluta e intelligente che non si perde in sofismi (ha rifiutato il suo futuro già segnato per fare della sua passione il suo lavoro) con-



quistano. Amante ed esperta del bello è sempre impeccabile e ricercata, nei morbidi abiti che vibrano nelle sere d'estate nei palazzi salentini o in prima fila alle sfilate di Chanel a Parigi indossando una delle preziose creazioni del suo brand di giacche AvecAlberta che ha da poco presentato, assieme alla sorella Laura, una capsule collection di dodici pezzi unici nella capitale francese. Il suo regno è la galleria napoletana Esprit Nouveau nel cortile di Palazzo Calabritto dove il design dialoga con l'antiquariato di ricerca. Le collezioni che espone a Napoli così come la sua casa

salentina portano il segno deciso del suo stile: decadente ma mai pesante o manieristico, una ricerca ossessiva di raffinatezza e uno scambio contemporaneo tra passato e presente. Se a Napoli troneggiano i pezzi d'antiquariato dal 1890 a oggi, il Liberty di Basile, gli orientalisti di Carlo Bugatti e il Deco degli anni Trenta e Quaranta, a Presicce le volte a stella dialogano con la carta da parati chinoiserie, l'avvolgente giardino dona vibrazioni moresche e la cucina regala scorci in color carta da zucchero.

Altra sua passione le stoffe d'antan: vecchi scampoli di Sonia Delaunay, tessuti pregiati di Lisio, Fortuny o Rubelli che impreziosiscono i suoi progetti. «È stata



la casa a portarci a Presicce. Era di un latinologo, una dimora di cultura, perciò ho sentito subito il bisogno di preservarne la storia, sia per rispetto ai luoghi sia alle persone che ci hanno abitato. La biblioteca con i suoi volumi, alcuni dei quali molto intriganti, di cui mi sto occupando personalmente del restauro, è la stanza che più mi ha emozionato con i suoi segreti tutti da scoprire».

Per concludere le faccio due domande: cosa le piace di più del Salento e cosa si aspetta dal futuro in questa terra. Alla prima mi descrive sensazioni evocative: il sapore del cioccolato di Arôme De Cacao a Corsano, il tocco delle lenzuola antiche e delle cementine. Alla seconda mi racconta di un suo sogno segreto ovvero creare un Esprit Nouveau "salentino" a Presicce: «Tutti mi dicono di aprire una dimora volta all'ospitalità ma cose del genere alla lunga mi stufano. Ho bisogno di raccontare la bellezza a modo mio. Immagino uno spazio unico con prodotti realizzati appositamente per me dagli artisti e dagli artigiani del luogo. La mia mente spazia dalle ceste di Anna Siciliano alle ceramiche di Cutrofiano». Un'idea controcorrente che donerebbe nuova vita e significato al territorio che nonostante il turismo, sta appiattendosi la sua narrazione a vita lenta. Sarebbe un nuovo viaggio all'isola che non c'è.

«Immagino un Esprit Nouveau salentino: un luogo unico, dove ogni oggetto sia progettato appositamente per me, un ponte tra tradizione locale e visione contemporanea»



UN MODELLO DI SANITÀ CHE GUARDA AL FUTURO

L'ospedale, che fa parte della rete di GVM Care & Research, si conferma polo d'eccellenza con oltre 1.260 interventi cardiocirurgici nel 2024, nuove tecnologie, percorsi sempre più personalizzati e una visione che unisce innovazione, qualità clinica e centralità del paziente.

Ne parliamo con Eleonora Sansavini, amministratore delegato delle strutture GVM Care & Research in Puglia

Fine anno, tempo di bilanci. E per GVM Care & Research, gruppo ospedaliero italiano presente in Puglia con gli ospedali Santa Maria Hospital e Anthea Hospital a Bari, Villa Lucia Hospital a Conversano, D'Amore Hospital a Taranto e Città di Lecce Hospital, si tratta di un bilancio corposo, ricco di novità frutto di scelte importanti che segnano un traguardo ma che nel contempo indicano la strada verso il futuro.

I numeri parlano chiaro: nel 2024 il Gruppo - che conta una rete integrata di 30 Ospedali, molti dei quali di Alta Specialità, 8 Poliambulatori e 5 Residenze Assistenziali presenti in 11 regioni italiane per un totale di oltre 11.500 persone, oltre a strutture all'estero per un totale di 50 - ha effettuato 2 milioni di prestazioni ambulatoriali e 16.000 ricoveri, generando un valore della produzione sanitaria in ambito ambulatoriale pari a 27.297.000 euro e di 115.320.526 euro in ambito di ricovero per un fatturato consolidato.

Questi numeri, che raccontano l'evoluzione complessiva del Gruppo, trovano riscontro diretto nelle strutture presenti in Puglia. Tra queste, Santa Maria Hospital è uno degli esempi più significativi, grazie a un percorso di crescita che negli ultimi anni ha consolidato il suo ruolo di riferimento regionale e a un modello organizzativo che unisce alta specializzazione, tecnologia avanzata e attenzione alla persona. Entrato nel network GVM Care & Research nel 2016, l'ospedale ha vissuto negli ultimi anni una forte accelera-

zione. L'ampliamento dei reparti, la modernizzazione delle infrastrutture, l'integrazione con Anthea Hospital per le attività cardiocirurgiche e l'introduzione di nuovi strumenti diagnostici hanno trasformato la struttura in un polo capace di offrire cure complete e multidisciplinari.

«Santa Maria Hospital è diventato un polo di riferimento regionale, grazie a reparti ampliati, tecnologie avanzate e un modello organizzativo che mette al centro la persona e la qualità delle cure»

Oggi Santa Maria Hospital è una realtà polispecialistica che si distingue per numeri e qualità clinica. Il Centro Cuore, diretto dal prof. Giuseppe Speziale - Vice Presidente di GVM Care & Research, Professore Associato di Cardiocirurgia all'Università Europa

di Roma, Direttore della Cardiocirurgia di Santa Maria Hospital di Bari e Presidente MICS Academy - frutto della fusione funzionale con Anthea Hospital, ha registrato nel 2024 oltre 1.260 interventi cardiocirurgici, tra cui 278 TAVI (impianto transcateretere di valvola aortica), e migliaia di procedure in Emodinamica ed Elettrofisiologia. A questo si affiancano aree di eccellenza come la Chirurgia Bariatrica certificata ERAS, con più di 450 interventi annui, la Chirurgia Generale e Oncologica con 923 procedure, l'Ortopedia specializzata in protesica e tecniche Tissue Sparing, la Neurochirurgia supportata dalla Gamma Knife per trattamenti non invasivi e un centro di PMA che supera le mille procedure l'anno. Una dotazione tecnologica interamente digitale e l'arrivo del Robot Hugo, con 48 interventi robotici solo nel 2024, completano un quadro orientato a metodiche sempre meno invasive e più precise.

La dottoressa Eleonora Sansavini, Amministratore Delegato delle strutture GVM Care & Research in Puglia, è stata motore decisivo di questa evoluzione. «Santa Maria Hospital è cresciuto molto, ma ciò che conta è come è cresciuto. Abbiamo scelto di sviluppare aree ad alto valore clinico e di investire nelle persone, perché un ospedale funziona davvero solo quando ogni professionista sente di poter dare il massimo», dichiara Sansavini. «Per noi la crescita non è un traguardo, ma un impegno quotidiano. La nostra priorità è offrire percorsi di cura sempre più completi, personalizzati e rapidi. Ogni ampliamento, ogni





nuova procedura e ogni progetto nasce con un obiettivo preciso: migliorare l'esperienza del paziente».

Un impegno che negli ultimi anni si è tradotto in progetti concreti: l'ospedale ha lavorato in modo mirato sulla prevenzione attraverso percorsi dedicati e iniziative di screening, ha rafforzato la Breast Unit con un modello multidisciplinare che accompagna le pazienti dall'esame clinico alla riabilitazione e ha investito in tecniche e laboratori avanzati nell'area della ginecologia e della PMA. Non a caso, per il biennio 26-27 Santa Maria Hospital ha ricevuto 2 Bollini Rosa da Fondazione Onda ETS per l'offerta di servizi di prevenzione, diagnosi e cura non solo delle specifiche problematiche di salute femminile,

ma anche di quelle patologie trasversali a uomini e donne per cui vengono realizzati percorsi ospedalieri in ottica di genere. In ortopedia sono stati introdotti protocolli di rapid recovery che favoriscono una mobilitazione molto più rapida.

Santa Maria Hospital si distingue inoltre per l'attenzione costante all'umanizzazione delle cure, un impegno che è espressione dei valori di GVM Care & Research. Un approccio che si spinge oltre la gestione clinica della malattia e che mira a garantire il benessere globale della persona, coinvolgendo le dimensioni fisica ed emotiva del paziente. «L'ospedale, infatti, non è solo un luogo di cura, ma uno spazio che accoglie e supporta chi vi transita, ponendo attenzione anche all'ambiente e agli

**Con oltre 1.260
interventi
cardiochirurgici
e nuove tecnologie
come il Robot Hugo
e la Gamma Knife,
si conferma
un centro
polispecialistico di
eccellenza regionale**



GVM in Puglia punta su qualità, rapidità dei percorsi e umanizzazione delle cure, costruendo un modello capace di unire competenza e responsabilità sociale»

stimoli sensoriali che contribuiscono al processo di guarigione. E proprio in quest'ottica promuoviamo iniziative come "Bloom Art. Canvas of care", un progetto nato con il coinvolgimento di VEERA Foundation - Ethics Foundation for Progress, Research and Sustainable Economic and Social Development for New Generation e la collaborazione con Galleria Misia Arte di Bari e l'APS Cellule Creative che porta l'arte in ospedale.

Tra i temi centrali della visione di Eleonora Sansavini c'è l'innovazione tecnologica, intesa come leva per trasformare concretamente la qualità delle cure. «La tecnologia ha senso solo se si traduce in benefici diretti per il paziente: ridurre l'invasività, tagliare i tempi di attesa, ottenere diagnosi più precoci e semplificare i passaggi amministrativi. Innovare, significa ripensare i percorsi di cura», dichiara. Sotto la sua guida, l'ospedale ha introdotto sistemi digitali che velocizzano accettazione, refertazione e gestione dei follow up, oltre a nuovi protocolli clinici condivisi tra Santa Maria Hospital e Anthea Hospital per standardizzare il percorso cardiologico e migliorare la tempestività d'intervento. In quest'ottica si inserisce ReportAI, il nuovo programma di Intelligenza Artificiale dedicato alla qualità clinica e alla performance assistenziale. «Un passo avanti concreto nella nostra idea di sanità moderna: una sanità che utilizza la tecnologia non per sostituire il lavoro dei professionisti, ma per amplificarne le

capacità, rendere i processi più sicuri e dare più tempo al medico per fare ciò che conta davvero, prendersi cura dei pazienti».

Il ruolo di GVM Care & Research in Puglia, sotto la direzione della dott.ssa Sansavini, è diventato sempre più rilevante nel panorama regionale e nazionale. «Siamo parte integrante del sistema sanitario pugliese. Collaboriamo con le istituzioni, dialoghiamo con il territorio e contribuiamo a migliorare l'accessibilità alle cure. Il nostro modello si basa su una rete di competenze che lavora in sinergia. La Puglia è un'area strategica per GVM e continueremo a investire per rafforzare ulteriormente il nostro contributo», spiega Sansavini, che sottolinea come l'obiettivo sia coniugare eccellenza clinica, sostenibilità e inclusione. «Il nostro impegno è offrire cure di qualità, ma anche garantire parità di trattamento, trasparenza e attenzione alle diversità. Le certificazioni ottenute negli ultimi anni dimostrano che stiamo percorrendo la strada giusta».

In un contesto sanitario che cambia rapidamente, Santa Maria Hospital si conferma una struttura capace di innovare senza perdere di vista la dimensione umana. Una realtà che cresce, evolve e investe, guidata da una leadership che punta su tecnologia, competenze e responsabilità verso la comunità e il territorio. E che continua a costruire, giorno dopo giorno, un modello di sanità orientato al futuro.

MASSERIA MESSAPIA WINE RESORT & SPA

L'ESSENZA DEL LUSO MEDITERRANEO

Dove la terra profuma di sole
nasce un rifugio per l'anima



C'è una Puglia che profuma di mare e di terra, di pietra chiara e tramonti infiniti. Nel cuore del Salento, immersa tra ulivi secolari e filari di Negramaro, sorge Masseria Messapia Wine Resort & Spa, un rifugio d'eccellenza per mente e corpo, dove l'arte dell'ospitalità incontra la grazia della natura e il tempo rallenta, seguendo il ritmo della luce e del silenzio. Qui ogni istante è un invito a riscoprire la lentezza, a respirare, a ritrovare sé stessi. Antica dimora rurale trasformata in resort di charme, Masseria Messapia racconta il fascino della Puglia più autentica con un linguaggio contemporaneo e raffinato. Ogni dettaglio, curato con sensibilità artigianale, celebra la bellezza delle piccole cose: il fruscio degli ulivi al vento, la trama del lino sulle lenzuola, il profumo dell'olio appena spremuto. Le antiche volte in carparo locale custodiscono ancora i segreti della terra dei Messapi e accolgono oggi suite eleganti e silenziose, alcune con piscina privata in pietra, impreziosite da tessuti naturali, pizzi ricamati a mano, legno d'ulivo autoctono e ceramiche modellate dalle mani dei maestri pugliesi. Ogni ambiente è un equilibrio di materia e memoria: pietra, legno, luce e profumi di terra che danzano in armonia, evocando l'anima calda e accogliente del Mediterraneo. All'esterno, la piscina comune - immersa tra piante aromatiche, rosmarino e lavanda - invita a rinfrescarsi dal sole salentino e a lasciarsi avvolgere dal profumo della natura. Tutto qui è pensato per rallentare e rigenerarsi, per vivere un benessere autentico che nutre corpo e spirito.



**«Tra antiche volte
in carparo e filari d'uva,
si scopre un rifugio
che riconnette alla natura
e alla propria interiorità,
trasformando il soggiorno
in un viaggio di benessere
e consapevolezza»**



www.masseriamessapia.it



Nel cuore della Masseria, la Wine Spa è un santuario di equilibrio e bellezza. Ispirata alla vite e ai frutti del Mediterraneo, propone rituali esclusivi a base di olio d'oliva, mosto d'uva e sale marino, percorsi sensoriali che rigenerano il corpo e risvegliano i sensi, accompagnati dai vini della tenuta, nati dalle stesse vigne che circondano la proprietà. L'Home Restaurant "Il Coccio" celebra la cucina mediterranea reinterpretata con eleganza e autenticità. I piatti, preparati con ingredienti a km0 e ortaggi dell'orto, raccontano una filosofia di benessere e bellezza che nasce dalla terra stessa. Ogni portata diventa un gesto di cura, servita in un'atmosfera intima e armoniosa, dove gusto e salute convivono in perfetto equilibrio. Tra una degustazione in vigna, un tramonto sulla piscina a sfioro o una passeggiata tra gli ulivi, ogni momento diventa un ricordo da custodire. Perché Masseria Messapia non è solo un luogo in cui soggiornare, ma un modo di vivere il Salento: autentico, raffinato e profondamente mediter-



aneo, dove la vita scorre lenta, il corpo si rigenera e la bellezza si fa esperienza quotidiana.

**Masseria Messapia
Wine Resort & Spa**
Mesagne (Br)
+39 08311640014
info@masseriamessapia.it
www.masseriamessapia.it





MASSERIA MESSAPIA WINE RESORT & SPA

THE ESSENCE OF MEDITERRANEAN LUXURY

There is a Puglia that smells of sea and earth, of light stone and endless sunsets. In the heart of Salento, nestled among centuries-old olive trees and rows of Negramaro vines, lies Masseria Messapia Wine Resort & Spa, a haven of excellence for mind and body, where the art of hospitality meets the grace of nature and time slows down, following the rhythm of light and silence. Here, every moment is an invitation to rediscover slowness, to breathe, to find oneself.

An ancient rural residence transformed into a charming resort, Masseria Messapia recounts the charm of the most authentic Puglia with a contemporary and refined language. Every detail, crafted with artisan sensitivity, celebrates the beauty of small things: the rustling of olive trees in the wind, the texture of linen on the sheets, the scent of freshly pressed oil. The ancient vaults in local carparo stone still hold the secrets of the land of the Messapians and now house elegant and quiet suites, some with private stone pools, embellished with natural fabrics, hand-embroidered lace, native olive wood and ceramics modelled by the hands of Apulian masters. Each room is a balance of materials and memories: stone, wood, light and the scents of the earth dance in harmony, evoking the warm and welcoming soul of the Mediterranean. Outside, the communal swimming pool - surrounded by aromatic plants, rosemary and

lavender - invites you to cool off from the Salento sun and let yourself be enveloped by the scent of nature. Everything here is designed to slow down and regenerate, to experience authentic well-being that nourishes body and spirit.

In the heart of the Masseria, the Wine Spa is a sanctuary of balance and beauty. Inspired by the vine and the fruits of the Mediterranean, it offers exclusive rituals based on olive oil, grape must and sea salt, sensory journeys that regenerate the body and awaken the senses, accompanied by the estate's wines, born from the same vineyards that surround the property.

The Home Restaurant "Il Coccio" celebrates Mediterranean cuisine reinterpreted with elegance and authenticity. The dishes, prepared with locally sourced ingredients and vegetables from the garden, reflect a philosophy of wellbeing and beauty that comes from the earth itself. Each course becomes a gesture of care, served in an intimate and harmonious atmosphere, where taste and health coexist in perfect balance. Between a tasting in the vineyard, a sunset by the infinity pool or a walk among the olive trees, every moment becomes a memory to cherish. Because Masseria Messapia is not just a place to stay, but a way of experiencing Salento: authentic, refined and deeply Mediterranean, where life flows slowly, the body regenerates and beauty becomes a daily experience.





BEST ITALIAN BEACH 2025

IL COCO BEACH CLUB MIGLIORE STABILIMENTO IN ITALIA

Il lido fondato a Cozze da Gianfranco Chiarappa premiato dalla rivista Mondo Balneare

Words *Ilaria Mollica*

Il Coco Beach Club ha conquistato il titolo di “Best Italian Beach 2025”, prestigioso riconoscimento nazionale ideato dalla rivista di settore Mondo Balneare, giunto quest’anno alla sua decima edizione. Il premio, consegnato a Rimini in occasione della fiera del turismo, celebra ogni anno le migliori spiagge italiane, valutando qualità dei servizi, innovazione, sostenibilità e customer experience. Fondato e guidato da Gianfranco Chiarappa, Coco Beach Club è oggi un simbolo dell’eccellenza turistica pugliese e uno dei beach club più apprezzati d’Italia. Situato sul

litorale di Cozze, tra Polignano a Mare e Mola di Bari, il Coco unisce eleganza mediterranea, accoglienza e lifestyle, offrendo ogni estate un’esperienza che fonde relax, intrattenimento e alta ristorazione.

«Questo premio rappresenta un riconoscimento al lavoro, alla passione e alla visione di un’intera squadra. Dietro il Coco c’è un’anima collettiva fatta di persone che credono nella bellezza, nell’innovazione e nel valore dell’esperienza. Dedicare questo premio alla Puglia e al nostro straordinario staff è per me un gesto naturale», dichiara Gianfranco Chiarappa.





«Dedicare questo riconoscimento alla Puglia e al nostro straordinario staff è un gesto naturale, perché sono loro a rendere possibile ciò che il Coco rappresenta oggi»

Negli anni, il Coco Beach Club si è distinto per la sua capacità di anticipare le tendenze e reinventare il concetto di beach experience, diventando anche una location esclusiva per matrimoni sul mare con sposi provenienti da tutto il mondo e una scenografia d'eccellenza per eventi privati, feste di classe e celebrazioni indimenticabili. Ogni dettaglio, dal design degli ambienti alla cura dell'ospitalità, racconta un'idea di Puglia autentica, raffinata e contemporanea.

Con il riconoscimento di "Best Italian Beach 2025", il Coco Beach Club conferma il suo ruolo di ambasciatore della Puglia nel mondo e di modello di impresa turistica capace di coniugare estetica, accoglienza e visione imprenditoriale.



TRA RADICI E FUTURO

Una piattaforma internazionale che anticipa trend e crea connessioni.
A Bari, dal 25 al 27 febbraio, l'edizione che unisce memoria e innovazione

Ritorna, dal 25 al 27 febbraio 2026, nei padiglioni della Fiera del Levante di Bari, BTM Italia - Business Tourism Management. Con la sua XII edizione, l'evento segnerà un cambio di passo, con una narrativa più ampia e un immaginario audace. Il tema scelto, ri-genera, propone una visione del turismo come organismo pulsante, capace di trasformarsi senza perdere le proprie origini. Un modo per leggere i territori come realtà in cui identità e cambiamento si intrecciano, affinché ciò che ci è stato tramandato possa diventare energia per immaginare il futuro.

Su una superficie di 16.000 metri quadrati si svilupperanno gli spazi espositivi, affiancati da 8 sale conferenze, 8 aree tematiche e un palinsesto di circa 200 eventi con oltre 400 relatori. Tre giornate fitte di contenuti e incontri in cui professionisti, istituzioni e buyer internazionali si confronteranno in un ambiente in cui le connessioni generano progetti e le idee prendono forma.

Tra le aree tematiche restano confermate l'Area Gusto, dedicata all'universo enogastronomico e ai sapori che raccontano i territori; l'Area Say Yes, con focus sul wedding tourism e sulle nuove tendenze del settore; il Travel Trade, la grande area dove si incontrano tour operator, agenzie di viaggio e buyer internazionali; l'Area Extra, vetrina per la ricettività diffusa e il settore extralberghiero; ATI - Apulia Tourism Investment, dedicata agli investimenti nell'ospitalità, Hotel 4.0, a cura di Smart Building Italia, sulle nuove tecnologie per l'ammodernamento e l'efficientamento energetico delle strutture ricettive.

Altri due tasselli andranno ad impreziosire il mosaico di BTM Italia: Nautica e Outdoor. Da un lato il mare inteso come risorsa economica, culturale e sostenibile, dall'altro uno spazio dedicato ai viaggi attivi, alla natura e all'avventura, per un turismo che sappia rispettare i luoghi e ne esalti l'autenticità.

Con l'edizione 2026 lo sguardo si amplia verso nuovi segmenti.

**«BTM Italia
interpreta il turismo
come un ecosistema
vivo, capace
di trasformarsi
e crescere restando
fedele all'identità
dei territori»**

Il B2B MICE entra a far parte dell'offerta, accanto alle aree dedicate al B2B Leisure e al B2BTrade, a conferma di un evento che, negli anni, è diventato punto d'incontro privilegiato tra domanda e offerta del turismo mondiale. Quest'anno sono attesi 120 buyer nazionali e internazionali. E vale la pena ricordare che in un contesto in cui le interazioni digitali stanno progressivamente sostituendo il contatto

diretto, BTM Italia ribadisce l'importanza del networking "faccia a faccia".

«L'incontro personale favorisce la condivisione di competenze, il consolidamento delle relazioni professionali e la costruzione di sinergie basate sulla fiducia reciproca e su obiettivi comuni – afferma il CEO&Founder, Nevio D'Arpa -. BTM è una realtà in continuo divenire, anticipa i tempi e il dibattito traendo la propria energia trasformativa dai suoi protagonisti. I legami nuovi si intrecciano con quelli già collaudati e il risultato è un networking sempre più affermato. Uno dei punti di forza sta nel riuscire a intercettare le tendenze emergenti, facilitare relazioni professionali e offrire uno strumento di crescita per chi vuole sviluppare, o consolidare, opportunità commerciali. È anche il luogo ideale per chi desidera scoprire ciò che c'è di nuovo nel settore. Da oltre dieci anni - conclude - utilizziamo un linguaggio capace di raggiungere tutti. In un'industria turistica in continua evoluzione, la capacità di essere flessibili e dinamici diventa un fattore indispensabile».





Tornando al tema di quest'anno, ri-genera è un invito a costruire a più mani un turismo capace di valorizzare le proprie radici trasformandole in energia per il futuro. È un ponte tra memoria e innovazione, tradizione e sostenibilità, esperienza e futuro. La metafora del Giano bifronte diventa simbolo di questa edizione: uno sguardo rivolto al passato per custodire l'identità dei territori, l'altro proiettato in avanti, verso nuovi modelli di sviluppo. A BTM Italia il turismo del futuro prende forma attraverso un ecosistema dinamico che connette operatori, destinazioni e professionisti provenienti da tutta Italia e dal mondo, offrendo visibilità, relazioni strategiche e nuove opportunità di business. È un racconto a più voci, un dono per chi lo vive da protagonista ma anche da visitatore. Dall'incredibile offerta visiva (ogni anno la parte espositiva riesce a sbalordire per la straordinaria cura con cui gli espositori stessi si cimentano negli allestimenti), a quella dei contenuti, la manifestazione ha un profilo unico, decisamente riconoscibile, che va ben oltre il logo magenta famoso in tutto il mondo.

Sarà, anche quest'anno, un evento multidisciplinare pensato per offrire momenti di approfondimento e crescita professionale attraverso un ricco programma di workshop, meeting, panel, talk e tavole rotonde con esperti, proponendo un format consolidato, capace, ogni anno, di sorprendere e rinnovarsi.

Crocevia di idee, trend, percorsi, strategie e proposte di indiscutibile qualità, il format di BTM Italia - Business Tourism Management coinvolge key player del settore: operatori outgoing e incoming, business, start-up, espositori, professionisti dell'hospitality, seller, buyer, enti, istituzioni, tour operator, agenti di viaggio, compagnie aeree e di navigazione, event e wedding planner, professionisti dell'enogastronomia, blogger e giornalisti.

Tutti contribuiscono a questa community virtuosa, intrecciando le trame di un percorso fatto di conoscenza e nuove visioni guidato dal programma curato da Mary Roberta Rossi, BTM Event Manager, insieme ad un gruppo di esperti che ne orienta i contenuti. Del resto, ogni grande evento nasce da una visione prospettica, e quella di BTM Italia

prende forma grazie al lavoro del Comitato Scientifico formato da professionisti che, a seconda dell'ambito di provenienza, tracciano linee strategiche unendo ricerca, conoscenza e una profonda passione per il turismo.

Anche quest'anno si rinnova la partnership con nomi di fama internazionale, provenienti da vari ambiti accademici e aziendali, chiamati a far parte del prestigioso Advisory Board affinché ogni settore dell'evento sia supportato da competenze solide e aggiornate: dai trend digitali al turismo lento, dalla strategia delle destinazioni alla valorizzazione enogastronomica e culturale. Un pool di specialisti qualificati composto da Beppe Giaccardi per Destination Strategy; Edoardo Colombo per Innovation & Trends; Giulia Eremita per Digital Tourism; Martha Friel per Cultura&Turismo; Roberto Baggio per Big Data & Digital Strategies; Michele Bruno per Enogastronomia e valorizzazione del territorio.

«Ogni anno la manifestazione si trasforma e si rinnova, ridefinendo il concetto stesso di fiera —spiega Mary Roberta Rossi—. È un network in continua crescita, la cui missione è creare esperienze che pongano le persone al centro, facilitando connessioni autentiche tra domanda e offerta e generando valore per l'intero settore turistico”.

BTM Italia accelera le connessioni. Partecipare significa entrare in una community dinamica, incontrare buyer, stakeholder e istituzioni, e contribuire alla trasformazione del turismo italiano, costruendo relazioni di valore con professionisti e decision maker internazionali.



LEVANTE PROF IN ARRIVO LA DECIMA EDIZIONE

Con oltre 25.000 visitatori e 250 espositori nel 2025, l'evento fieristico dedicato all'Horeca e all'industria alimentare si è confermato come piattaforma internazionale di innovazione, tradizione e networking, valorizzando le eccellenze gastronomiche della Puglia e promuovendo nuove opportunità per le imprese locali

Quando nel 2009 si aprirono i cancelli della Fiera del Levante di Bari per ospitare Levante PROF, pochi avrebbero potuto immaginare che quella manifestazione sarebbe diventata un punto di riferimento imprescindibile per tutto il settore Horeca del Sud Italia. Era l'8 marzo 2009 e ad inaugurare l'evento fu Cosimo Lacirignola, allora presidente della Fiera del Levante, la cui visione pionieristica intuì il potenziale di un territorio pronto a crescere e affermarsi nel panorama gastronomico nazionale e internazionale. Fin dalla prima edizione, Levante PROF ha messo in rete produttori, professionisti e aziende, dando vita a una piattaforma che ha saputo crescere ed evolversi. Un ruolo chiave è stato giocato dall'associazione dei panificatori di Bari, AssiPanificatori, guidata allora da Gaetano Catalano e affiancata da Giovanni Diserio, attuale vicepresidente nazionale di Assipan e presidente del celebre Consorzio Focaccia Barese, che ha contribuito a rafforzare la componente artigianale e a garantire qualità e professionalità all'evento. Negli anni, la fiera si è ampliata, coprendo tutti i settori del food & beverage: panificazione, pasticceria, gelateria, pizzerie, pasta fresca, birra, vino, bar, ristorazione e hotellerie, affermandosi come la più completa manifestazione del Sud Italia per operatori del settore.

L'edizione 2025 ha registrato numeri importanti: oltre 25.000 visitatori specializzati, con un incremento del 20% di presenze dal Centro e Sud Italia e un 10% dall'estero,





provenienti da Albania, Montenegro, Croazia e Serbia. Già nel primo giorno la fiera ha visto 7.000 ingressi, mentre le pagine ufficiali di Instagram e Facebook hanno totalizzato circa 370.000 visualizzazioni, testimoniando l'interesse crescente anche online. Con 250 stand distribuiti su 20.000 mq, Levante PROF non è solo un luogo di esposizione: è un motore economico. Come sottolinea Gaetano Frulli, attuale presidente di Nuova Fiera del Levante, "per ogni euro generato dalla fiera, se ne producono altri cinque nell'indotto", tra ristorazione, hotel, trasporti e servizi, rafforzando il ruolo di Bari come polo fieristico internazionale e catalizzatore dell'economia locale. Gaetano Frulli evidenzia come il successo di Levante PROF sia frutto di una selezione attenta degli espositori, unita alla professionalità degli organizzatori e all'attenzione a workshop, show cooking, masterclass e contest professionali. Questi momenti trasformano la fiera in un laboratorio di innovazione e confronto, dove la tradizione pugliese si intreccia con le nuove tecnologie e le tendenze del mercato globale.



PERDER

La **perdita dell'udito**
interrompe la comunicazione

**Esame completo
dell'udito**

Info e prenotazioni



www.otosalus.com

 **PRENOTA ORA**



La decima edizione di Levante PROF, dall'8 all'11 marzo 2026, sarà un anniversario speciale: dieci edizioni di storia, crescita e innovazione. Curiosamente, le date della prima edizione del 2009 coincidono esattamente con quelle del 2026, a simboleggiare un percorso di continuità e successo. Bari si conferma così capitale del food & beverage, mentre la fiera diventa sempre più internazionale e attrattiva per professionisti italiani e stranieri.

“La decima edizione di Levante PROF rappresenta un traguardo importante e una nuova sfida – dichiara l'organizzazione della manifestazione –. Dopo l'edizione record del 2025, ci prepariamo a offrire un evento ancora più ricco e internazionale, per sostenere la crescita e l'innovazione del settore Ho.Re.Ca. e valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane.”

Levante PROF non è solo una fiera: è il racconto di un territorio che cresce, di imprese che innovano e di professionisti che portano la Puglia nel mondo. È un luogo dove tradizione, gusto, creatività e innovazione si incontrano, offrendo opportunità di crescita alle imprese locali e celebrando ogni giorno l'eccellenza gastronomica, la creatività e lo spirito imprenditoriale pugliese nel food & beverage.

www.levanteprofbari.it

*Dal 1948, il meglio della tradizione
casearia pugliese*



Ignalat[®]
caseificio

ignalat.com

in  

CASA & DESIGN

DOMENICO DAMMACCO

PROGETTARE LA CASA DEI SOGNI

La Ermanno Dammacco Arredamenti
realizza progetti su misura per ogni tipo di ambiente



Quello della Ermanno Dammacco Arredamenti è un nome più apprezzato nel panorama del mondo Casa&Arredamento della provincia barese, sinonimo di design di alta qualità e servizio personalizzato. All'interno dell'azienda ingegneri e architetti si occupano della progettazione, realizzazione e fornitura degli arredi scelti dai clienti. «Offriamo soluzioni per tutti gli ambienti della casa, nessuno escluso, avvalendoci dei migliori brand dell'arredamento rigorosamente made in Italy», spiega Domenico Dammacco: «La progettazione è il nostro pane quotidiano e grazie ai moderni software realizziamo lavori sartoriali per qualsiasi tipo di ambiente».

Qual è il suo motto?

Qualità e professionalità prima di tutto.

E la parola in cui più si identifica?

Coinvolgente.

In cosa pensa di essere stato innovativo?

Nell'offrire un servizio di assistenza ai tecnici in primis e successivamente anche ai privati per la realizzazione dei loro progetti.

Quando ha capito che la sua idea imprenditoriale stava funzionando?

Quando abbiamo avuto la possibilità di aprire il secondo punto vendita in provincia.

Cos'è il successo per lei?

Parlerei più di soddisfazione: mi sento soddisfatto quando, alla conclusione di tutto il lavoro, quindi dopo il montaggio, notiamo la felicità sui volti dei nostri clienti e la gratitudine che hanno per aver realizzato il loro desiderio.

Ha mai fallito un obiettivo?

Certo, ma questo non mi ha scoraggiato. Qualche anno fa, precisamente 10, speravo e pensavo che il mondo dell'arredamento potesse intrecciarsi con quello dell'edilizia e lavoro del chiavi in mano, con molta probabilità i tempi non erano ancora maturi per un progetto così



ambizioso. A differenza di allora, oggi questo si è realizzato ed è possibile grazie al network che si è creato tra le varie figure.

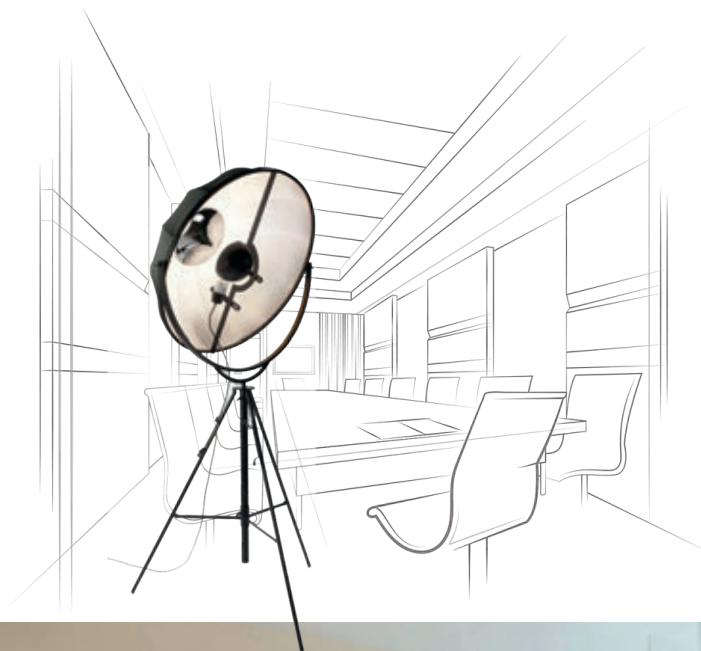
Qual è la parte più difficile del suo lavoro?

Interpretare le volontà del cliente e tradurle in progetto.

Com'è cambiato, negli ultimi 10 anni, il settore in cui opera? E secondo lei cosa potrebbe cambiare ancora?

Il negozio d'arredamento è diventato un vero e

«La parte più difficile del mio lavoro è interpretare le volontà del cliente e tradurle in progetto»



proprio studio di progettazione all'interno del quale si fa molta consulenza in più rispetto a prima. Un tempo esistevano i mobili oggi invece esistono gli interior design che operano all'interno del negozio. In futuro immagino che ci si avvarrà ancora di più della tecnologia per rendere ancora più veritiera l'esperienza che un cliente potrà fare all'interno del negozio. Ci saranno sicuramente meno mq espositivi e più computer. E non solo.

Qual è il suo sogno nel cassetto?

Avere un hub dedicato alla casa all'interno del quale poter trovare tutte le figure necessarie a mettere su un'abitazione.

OLTRE LA MATERIA

L'azienda, nata dall'idea di un padovano trapiantato a Lecce, si concentra sulla ricerca

Words *Gian Paolo Guerra* - Foto *Edoardo Delille*

Paper Factor, nata da un'idea visionaria di Riccardo Cavaciocchi (padovano trapiantato a Lecce), si concentra sulla ricerca e sull'architettura materica attraverso la lavorazione di un composto innovativo a base di cellulosa sviluppato da sua madre Lidiana Miotto, restauratrice specializzata e fondatrice del Centro di Restauro dei Materiali Cartacei di Lecce.

L'idea alla base di questo composto mette in connessione l'eccellenza artigianale con il rigore dell'arte e il progresso della tecnologia, sfruttando il valore intrinseco versatile ed adattabile. Un materiale naturale con cui creare rivestimenti, mobili e "prodotto" utilizzabili in architettura, arte contemporanea, design, moda, retail, hotelierie e residenze private. La fibra di cellulosa viene trasformata in una superficie leggera, durevole e flessibile, che può essere manipolata e modellata in innumerevoli forme e texture da chi, sensibile ai temi ambientali, s'impegna in pratiche responsabili o è alla ricerca di tecniche di produzione alternative che uniscano estetica, prestazione, sostenibilità, funzionalità e versatilità per creare una pelle in micro - carta molto raffinata e scenografica, calda e materica.

Alta qualità artigianale che si rivela in modo sottile ed elegante attraverso le sue superfici levigate dall'azione livellante di un pantografo che agisce sul-

la materia, stesa a mano, e che poi viene essiccata, facendo emergere giochi estetici d'impatto visivo a carattere materico.

La carta è solida, forte, flessibile e durevole nel tempo... il processo inizia con la selezione di fibre di cellulosa naturali, materiali riciclati o altre fibre provenienti da prodotti post-consumo e post-industriali, trattati con leganti ecologici che ne migliorano la resistenza preservando al tempo stesso le qualità di leggerezza e compattezza. La miscela subisce un processo di pressatura a temperature specifiche, rag-



giungendo una densità e una texture simili a quelli del legno o della pietra. Segue un passaggio di pressatura manuale con stampi e una lenta fase di essiccazione. Una tecnologia all'avanguardia che affonda le radici nella sapienza e nella sensibilità di chi ha respirato sin da bambino "il bello" con un senso per l'estetica e il rispetto per l'ambiente.

La materia si fonde con l'intelletto e la creatività allo stato puro, frutto di maestria artigianale e di sapienza acquisita nel tempo... tempo dedicato a mettere a fuoco una visione purista. Ironia, colore, matericità, essenza e purezza sono alla base del concept del progetto creativo. Un lavoro lungo, certosino, raffinatissimo, minuzioso e tutto fatto a mano "made in Puglia".





Sogna,
progetta,
realizza

STUDIO D'INTERIOR DESIGN

- 🌐 www.silviaorlandidesigner.it
- ✉ richieste@silviaorlandidesigner.it
- ☎ +39 3791651351
- 📍 Turi (BA) - Milano (MI)



Silvia Orlandi
INTERIOR DESIGNER

ENGEL & VÖLKERS SALENTO

SANTA CESAREA TERME

Villa zona Parco con piscina e vista mare



La Villa si presenta su un promontorio nella zona Parco Di Otranto-Leuca, molto selvaggio e ricco di macchia mediterranea, collegato con strade di campagna. Un progetto spettacolare che permette di sentire e vedere il mare Adriatico da molti ambienti della casa. In particolare al pian terreno, dove si sviluppano i 160 mq di superficie calpestabile e dove troviamo la zona più abitata della Villa. Due camere da letto con bagno, un bagno di servizio, uno studio e una spaziosa cucina che da servizio alla grande veranda sul patio e al salotto con sala da pranzo interna. Quest'ultima zona, la più esposta a sud ovest, è un continuo passaggio armonioso tra terra, cielo e mare, elementi che risultano essere i protagonisti del nostro muoverci nella proprietà.

La struttura, di recente costruzione, è stata creata con un piano seminterrato abitabile di altrettanti 160 mq e ben isolati da un vespaio fatto a regola d'arte, che permette oggi di ospitare



amici e famigliari. Questo spazio si sviluppa a ferro di cavallo, come quello di sopra, con un susseguirsi di stanze da letto, bagni e un salotto comune che, a pieno regime, può ospitare fino a 14 persone. Dalle scale si raggiunge il piano zero in due modi diversi. Le scale interne arrivano alla seconda cucina della villa con veranda arredata rivolta a Sud e ben protetta dal sole estivo. La scala esterna invece, elemento architettonico ben marcato e centrale nel disegno

planimetrico della villa, porta direttamente al patio calpestabile di pietra che gira intorno alla casa e affaccia sia sulla piscina che sul giardino vista mare. La piscina, a sfioro e rialzata, di circa 100mq, è il punto dove si vede bene l'armonia tra la casa e la natura circostante. Fatta a regola d'arte con i suoi materiali e zone prendisole, sarà la parte più amata da amici e bambini per passare i pomeriggi di una calda giornata estiva. Il suo colore naturale proviene dalle centinaia di pietre mosaicate che rendono l'acqua di un verde smeraldo, bel distacco dal costante color blu del cielo e del mare. Il giardino della villa è ricco di piante autoctone mediterranee e fiori che sbocciano in diversi momenti dell'anno. Un giardino che mantiene il rapporto naturale con la zona parco e arricchisce la vista a 180 gradi sul mare. Nota tecnica, non è presente un pozzo artesiano ma la casa è collegata al sistema idrico regionale. È presente una sorta di Imhoff, cisterna interrata, per il contenimento e la raccolta di acque reflue. Ci sono solo gli allacci per un sistema di riscaldamento ad acqua ma la casa presenta un sistema elettrico di raffreddamento. C'è un camino funzionante nella zona giorno.

- 12 Locali
- 6 Camere da letto
- 6 Bagni
- ~386 m² Superficie totale
- ~320 m² Superficie abitabile
- ~3583 m² Superficie terreno
- ~450 m² Superficie terrazzo
- 1.000.000 €

ENGEL & VÖLKERS

Salento

ENGEL & VÖLKERS SALENTO

Piazzetta Fulgenzio della Monica, 11
+39 0832 16 97 543

LECCE

www.engelvoelkers.com

ENGEL & VÖLKERS SALENTO

CORIGLIANO D'OTRANTO

Bioedilizia e Masseria

Un lotto di terra di poco più di 2 ettari completamente arricchito con alberi da frutta, uliveto e orto, circonda la Masseria Cataldo. Storicamente registrata con questo nome, è un luogo che permette di immergersi a pieno nella vita lenta salentina. Finemente ristrutturata da poco più di 5 anni, troviamo una proprietà che unisce funzionalità a sostenibilità. Grazie ad un intervento fatto con Bio edilizia e attenzione ad ogni dettaglio tecnico, Masseria Cataldo rinasce per essere il posto giusto dove vivere una vita sana e in pace con se stessi. Gli spazi esterni con la piscina, donano stile ed eleganza ad un luogo unico. La Masseria è stata completamente sbancata per dare spazio ad un vespaio di aerazione che garantisce assenza totale di umidità di risalita, classico problema delle case di campagna. La Bio calce alle pareti con la combinazione delle chianche originali posate a pavimento, rendono l'atmosfera degli ambienti interni molto calda e accogliente.

Le tre camere da letto hanno il bagno en suite e sono completamente indipendenti l'una dall'altra con accesso dal giardino. Tutte e tre godono di un piccolo dehor esterno da usare come il tuo salotto conviviale sotto il cielo stellato. La zona padronale invece è stata costruita sul lato opposto alle tre camere, superata la zona giorno che è il cuore della Masseria, per garantire privacy e controllo della proprietà.



Una zona che si può vivere senza recare disturbo alle altre camere ed è collegata esternamente alla zona lavanderia. La struttura permette di vivere bene il periodo estivo, godendo della piscina e degli spazi esterni del giardino ma è anche molto confortevole durante l'inverno. I suoi consumi sono ridotti al minimo per via degli impianti ad alta efficienza energetica. È presente un pozzo artesiano, pannelli fotovoltaici e solare termico, una stufa a pellet che passa calore ai termosifoni e un sistema Imhoff per lo smaltimento naturale delle acque reflue.

Tutti impianti certificati e perfettamente funzionanti. Ad oggi sono gli stessi proprietari che mantengono e curano sia la casa che il terreno rendendo produttivo il bene sia a livello turistico che agricolo. La vita nella Masseria non ha mai smesso di essere attiva e questo fatto determina uno stato dei luoghi ad oggi impeccabile.

- **9 Locali**
- **4 Camere da letto**
- **5 Bagni**
- **~292 m² Superficie totale**
- **~246 m² Superficie abitabile**
- **~20.300 m² Superficie terreno**
- **1.500.000 €**


ENGEL & VÖLKERS

Salento

ENGEL & VÖLKERS SALENTO

 Piazzetta Fulgenzio della Monica, 11
 +39 0832 16 97 543

LECCE

www.engelvoelkers.com

SALENTO WITH LOVE

VILLA CON PISCINA, JACUZZI E VISTA MARE



MARINA DI ALLISTE





Immersa nella quiete e nei profumi della macchia mediterranea, a pochi minuti dal mare cristallino del Salento, sorge questa splendida villa con piscina e jacuzzi: un'oasi di eleganza, comfort e privacy nel cuore di Marina di Alliste. Varcando il cancello automatico, ci si trova avvolti da un giardino di 2.000 mq curato con amore, un luogo dove ogni dettaglio racconta armonia e benessere.

La villa si sviluppa su due livelli. Al piano terra, un'accogliente zona living introduce in un ambiente luminoso e raffinato, con una cucina separata, tre camere da letto e due bagni finemente rifiniti. Gli spazi sono pensati per vivere la casa in pieno comfort, tra momenti di convivialità e intimità. Una scala esterna conduce al primo piano, dove si trova una camera da letto con cabina armadio e bagno privato. Da qui si accede a una meravigliosa terrazza a livello che regala una vista incantevole sul mare, perfetta per godersi il tramonto salentino in totale relax.

All'esterno, la villa offre due ampie verande: quella frontale, ideale per il riposo pomeridiano, e quella posteriore, che si affaccia sulla piscina con jacuzzi, un angolo esclusivo dove pranzare o cenare all'aperto, immersi nella tranquillità e nella bellezza del luogo.

Un rifugio di charme, dove ogni spazio invita a rallentare e riscoprire il piacere del vivere bene. La combinazione di privacy, natura e comfort moderno rende questa proprietà la scelta ideale sia come residenza privata sia come dimora per vacanze di lusso.



SALENTO WITH LOVE

Via Roma, 12

+39 0833 182 1120

GALATONE (LE)

salentowithloverealestate.com



EVENTO CLIENTI - FOOD SERVICE

I Caseari **IQF** che esaltano la Pinsa

Tradizione casearia, innovazione professionale



La qualità che fa la differenza in cottura

I prodotti caseari surgelati IQF dal Molise sono pensati per i professionisti che lavorano la pinsa ogni giorno.

Grazie alla surgelazione rapida IQF, garantiscono porzionatura precisa, zero sprec-hi e resa costante, valorizzando ogni ricetta con cremosità e filatura controllata.

in degustazione

Una selezione di specialità casearie IQF abbinate alla pinsa, dalla proposta classica

**dal
Molise**

PUGLIA RESTAURANTS

RISTORANTI, VINI, CANTINE, CHEF, PIZZERIE, BAR, LOCALI, TENDENZE, RICETTE, AZIENDE

*Chef
Roberto Musarò*

ORIGANO

IL RICHIAMO DELLA TERRA

Gaetano Marangelli ha costruito un sistema integrato: poderi, cantina, masseria, osteria. Una comunità agricola contemporanea che lavora con i ritmi della terra e li traduce in vino, cucina e ospitalità.

In questo luogo magico lo chef Roberto Musarò si esprime al meglio

Words *Maria Rosaria Bianco*



La luce chiara dell'inverno filtra dalle finestre affacciate sui vigneti, qualcuno ha già acceso il forno a legna per il pane, più tardi toccherà al camino della sala, qualcun altro arrivando con le spalle strette per il primo freddo fa il giro largo, passando dall'orto prima di entrare in cucina. Siamo "nell'entroterra costiero", tra Bagnolo del Salento e Palmariggi, in quel pezzo di terra che abbraccia Maglie e Otranto. La cucina è quella dell'osteria Origano, che ha conquistato le Tre Tavole della guida Gambero Rosso, unica in Puglia a ottenere questo premio.

Per raccontare Origano bisogna allargare lo sguardo. Alla masseria che la ospita, intanto, e poi a Menhir Marangelli, azienda agricola e vitivinicola fondata nel 2000 da Gaetano Marangelli, che ha scelto la Terra d'Otranto come luogo di impresa e di vita. Nel 2025 il cambio del nome, da Menhir Salento a Menhir Marangelli, per dichiarare con maggiore chiarezza il legame fra territorio e famiglia. Il nuovo logo, un tarassaco al posto dello storico scudo, è più di un segno grafico: è una piccola dichiarazione di poetica agricola. Parla di resilienza in un territorio rigenerato dalla viticoltura, di diffusione e di radici profonde. Intorno a questa idea Menhir ha costruito un sistema integrato: poderi, cantina, masseria, osteria. Una comunità agricola contemporanea che lavora con i ritmi della terra e li traduce in vino, cucina e ospitalità.

Al centro fisico ed emotivo di questo sistema c'è, appunto, Masseria Marangelli, circondata dai vigneti di San Pietro, uno dei quattro poderi dislocati fra i menhir, i dolmen e i muretti a secco di quella che viene definita la "Valle di Pietra". Si tratta di una vecchia masseria agricola riportata ad uno splendore contemporaneo che ha ripreso vita: vigna, orto, alberi da frutto, aree di biodiversità, spazi di degustazione e di relazione. Origano è l'estensione gastronomica di tutto questo. Dopo gli anni a Minervino, l'osteria si è spostata in masseria e ha trovato la sua dimensione naturale: in mezzo alle vigne, immersa in una campagna che profuma di macchia mediterranea, a pochi minuti dal mare di Otranto. La cucina di Roberto Musarò nasce qui, dentro questo paesaggio. Una cucina che parte dal vegetale - barbabietole, cicorie, finocchi invernali, legumi - e li porta al centro del piatto con l'eleganza di tecniche contemporanee. Una cucina agricola che segue le stagioni: le verdure alla brace incontrano fichi essiccati, melanzane marinate, ravanelli in agrodolce; una crema di fave si apre con



L'ombra affumicata dell'aglio arrosto e il contrappunto di un limone sotto sale. I pomodori diventano un piccolo trattato di Mediterraneo, essenziale e insieme sorprendente gioco di consistenze e gusti, quando la stagione lo consente. Insieme all'orto e alle erbe della masseria, completa la dispensa di Origano la filiera artigianale pugliese: piccoli produttori, allevatori, pastai e trasformatori che mantengono viva una tradizione di qualità, sostenibilità e rispetto dei processi.

Nel menu invernale, spiccano lo Spaghetto Benedetto Cavalieri con calamaretti affumicati, portulaca, finocchio selvatico e ortaggi verdi, un piatto che unisce il mare vicino e la macchia mediterranea; i tortelloni ripieni di maialino alla brace e pecorino di Maglie, un inno elegante alla tradizione pastorale; "Le uova e l'orto", una frittata preparata con le uova delle galline Marans, Araucana e Oliver Egger allevate in masseria e ciò che l'orto offre. E poi la golosa Terrina di Masseria, cotta lentamente a bagnomaria nel forno a legna, con carni e frutta secca, servita con chutney di mela cotogna e pan brioche: una ricetta antica resa essenziale da una mano contemporanea. Origano lavora in dialogo con la cantina, mettendo in relazione i piatti con le etichette Menhir Marangelli, che provengono dai poderi aziendali: San Pietro, appunto; e poi Anna, il "giardino di pietre" di terra rossa e muretti a secco; Pirati, lungo l'antica strada romana che portava al mare e Quattro Macine, con il suo vigneto circolare intorno alla grande quercia secolare, areale dei bianchi e dei rosati. E proprio da quest'ultimo proviene Ora Fiano Terra d'Otranto DOC premiata con i Tre Bicchieri, il massimo riconoscimento della guida del Gambero Rosso.



In 25 anni Gaetano Marangelli ha costruito Menhir come un organismo che tiene insieme agricoltura, enologia, ristorazione e accoglienza. La cantina di Bagnolo del Salento, inaugurata nel 2019, è il cuore tecnico dove la zonazione dei poderi diventa vino, Masseria Marangelli è il centro di ospitalità in cui il territorio si racconta, Origano è la voce gastronomica che traduce la filosofia in piatti.





"Per Te" fornisce prodotti che abbracciano una vasta gamma di categorie merceologiche come infornati, salumi e formaggi.

Si tratta di confezioni dalla grammatura ridotta ideali per chi è alla ricerca di una facile fruizione.



"Per Te" provides products that includes a wide selection of product categories such as baked food, cold cuts and cheese. It is about lowered weight packaging that are ideal for people who search for an easy fruition.

WWW.OCSASRL.IT - INFO@OCSASRL.IT

+39 080 4550420

THE CALL OF THE LAND

Gaetano Marangelli has built an integrated system: farms, winery, farmhouse, tavern. A contemporary agricultural community that works with the rhythms of the earth and translates them into wine, cuisine and hospitality. In this magical place, chef Roberto Musarò expresses himself at his best

Words *Maria Rosaria Bianco* - Translation *Joe Lang*

The bright winter light filters through the windows overlooking the vineyards. Someone has already lit the wood-fired oven for bread, and later it will be the turn of the fireplace in the dining room. Someone else, arriving with shoulders hunched against the first cold, takes the long way around, passing through the vegetable garden before entering the kitchen. We are in the “coastal hinterland”, between Bagnolo del Salento and Palmariggi, in that piece of land that embraces Maglie and Otranto. The kitchen is that of the Origano tavern, which has been awarded Tre Tavole by the Gambero Rosso guide, the only one in Puglia to receive this award. To describe Origano, we need to broaden our view. First, to the farmhouse that houses it, and then to Menhir Marangelli, a farm and winery founded in 2000 by Gaetano Marangelli, who chose the Terra d'Otranto as his location both for business and for life. In 2025, the name was changed from Menhir Salento to Menhir Marangelli to more clearly declare the link between the territory and the family. The new logo, a dandelion instead of the historic shield, is more than just a graphic symbol: it is a small declaration of agricultural poetics. It speaks of resilience in a territory regenerated by viticulture, of diffusion and deep roots. Menhir has built an integrated system around this idea: farms, winery, farmhouse, tavern. A contemporary agricultural community that works with the rhythms of the earth and translates them into wine, cuisine and hospitality. At the physical and emotional centre of this system is Masseria Marangelli, surrounded by the vineyards of San Pietro, one of four farms located among the menhirs, dolmens and dry-stone walls of what is known as the “Valle di Pietra” (Stone Valley). It is an old farmhouse restored to contemporary splendour that has been brought back to life: vineyard, vege-

table garden, fruit trees, areas of biodiversity, tasting and socialising spaces. Origano is the gastronomic extension of all this. After years in Minervino, the tavern moved to the farm and found its natural home: surrounded by vineyards, immersed in countryside scented with Mediterranean scrub, just a few minutes from the sea at Otranto. Roberto Musarò's cuisine was born here, in this landscape. A cuisine that starts with vegetables - beetroot, chicory, winter fennel, legumes - and brings them to the centre of the plate with the elegance of contemporary techniques. An agricultural cuisine that follows the seasons: grilled vegetables meet dried figs, marinated aubergines and sweet and sour radishes; a cream of broad beans opens with the smoky shadow of roasted garlic and the counterpoint of a salted lemon. Tomatoes become a small treatise on the Mediterranean, an essential and at the same time surprising play of textures and flavours, when the season allows. Along with the farm's vegetable garden and herbs, Origano's pantry is completed by the Apulian artisan supply chain: small producers, farmers, pasta makers and processors who keep alive a tradition of quality, sustainability and respect for processes. The winter menu features Spaghetti Benedetto Cavalieri with smoked squid, purslane, wild fennel and green vegetables, a dish that combines the nearby sea and the Mediterranean scrub; tortelloni stuffed with barbecued suckling pig and Maglie pecorino cheese, an elegant ode to pastoral tradition; “Le uova e l'orto” (eggs and the vegetable garden), an omelette made with eggs from Marans, Araucana and Oliver Egger hens reared on the farm and whatever the vegetable garden has to offer. And then there is the delicious Terrina di Masseria, slowly cooked in a bain-marie in a wood-fired oven, with meat and dried fruit, served with quince chutney and brioche bread:

an ancient recipe made essential by a contemporary touch.

Origano works in dialogue with the winery, pairing dishes with Menhir Marangelli labels, which come from the company's estates: San Pietro, of course; and then Anna, the “stone garden” of red earth and dry-stone walls; Pirati, along the ancient Roman road that led to the sea, and Quattro Macine, with its circular vineyard around the large centuries-old oak tree, an area for white and rosé wines. It is from the latter that Ora Fiano Terra d'Otranto DOC comes, awarded with Tre Bicchieri, the highest recognition from the Gambero Rosso guide. In 25 years, Gaetano Marangelli has built Menhir as an organism that brings together agriculture, oenology, catering and hospitality. The winery in Bagnolo del Salento, inaugurated in 2019, is the technical heart where the zoning of the estates becomes wine, Masseria Marangelli is the hospitality centre where the territory tells its story, and Origano is the gastronomic voice that translates this philosophy into dishes.



BORGO ANTICO R45 LA STORIA DI BARIVECCHIA

Sale ancora più belle ed eleganti per il ristorante di Mimmo Minafra, uno dei più amati del centro storico



Borgo Antico R45 si è rifatto il look: locale rinnovato, con ambienti ancora più eleganti e confortevoli, che permetteranno di apprezzare ancora meglio la buona cucina di sempre del ristorante di Mimmo Minafra, così come i tanti quadri e gli affreschi che abbelliscono le due sale.

«Da sempre siamo un punto di riferimento per chi è alla ricerca di un ristorante nel centro storico di Bari dove poter trascorrere piacevoli momenti di convivialità all'insegna del buon gusto e della cucina tipica pugliese, in una location elegante e raffinata dove il cliente può sentirsi accolto in un'atmosfera tranquilla e familiare. Con questa "nuova veste" abbiamo voluto rinnovare un po' la nostra immagine e rendere ancora più "calde" le nostre due sale», spiega il ristoratore. Quando alla cucina, resta l'ampia scelta di specialità sia di pesce che di carne di grande qualità, e poi i piatti particolari e innovativi nati dalla creatività e fantasia dello chef, così come le pietanze tipiche della cucina tradizionale pugliese e le prelibate pizze in grado di soddisfare tutti i gusti. Il ristorante può oggi ospitare fino a 250 coperti, anche grazie ai tavoli all'esterno fruibili tutto l'anno (con riscaldamento) che restano i preferiti soprattutto dalla clientela internazionale, che preferisce mangiare in strada godendosi lo spettacolo di Barivecchia e il passeggio di turisti e residenti.

«La nostra cucina continua a essere un viaggio tra tradizione e creatività: specialità di pesce e carne, piatti innovativi dello chef e i sapori più autentici della Puglia che raccontano la nostra identità»



«Oggi possiamo accogliere fino a 250 ospiti, anche grazie ai tavoli esterni riscaldati tutto l'anno, amatissimi soprattutto dalla clientela internazionale che desidera vivere il fascino delle strade di Barivecchia»



LUOGHI

LA MAGIA NELLA ROCCIA

Siamo stati al Vetera Matera, nuova destinazione del lusso nata tra i Sassi, con una Spa meravigliosa, un ristorante di altissimo livello, stanze che lasciano a bocca aperta ed un servizio impeccabile



Stefano Pistoia, fornaro. Michele Paolicelli, falegname. Angela Maria Monaco, madre di tre figli. Maddalena Cristallo, vedova. Francesco Paduano, pastore... È il 1732 quando a Matera arriva l'ordine di censire gli abitanti della contrada di Santa Maria La Vetera, la zona dell'odierno Sasso Barisano dove oggi sorge Vetera Matera, l'unico albergo diffuso cinque stelle lusso affiliato Relais & Châteaux nel cuore del capoluogo lucano, teatro fin dal Paleolitico di un'incredibile fusione tra uomo, natura, ingegno e storia. Ha aperto la primavera scorsa, dopo quasi 8 anni di restauro scrupoloso di una piccola parte della straordinaria conformazione dei Sassi di Matera (dal 1993 Patrimonio dell'Umanità Unesco) ed offre ai propri ospiti un'esperienza di eccezionale intensità e raffinatezza. Le 23 camere (di cui 8 suite) distribuite su più livelli, una Spa e centro benessere, un ristorante, un wine & cocktail bar sulla terrazza panoramica, una cantina dove degustare vini e scoprire terroir, il tutto arricchito da un servizio di assoluta cura e attenzione per gli ospiti, fanno di Vetera Matera il nuovo Zenit dell'hotellerie cittadina, un posto magico ricavato in un ventre di roccia in cui rifugiarsi e proteggersi.



Con lo stupefacente miracolo di ingegneria istintiva realizzata dagli uomini e dalle donne lì vissuti nei secoli, ricavando spazi ipogei in cui mettere su famiglia, far crescere i propri figli, creare e alimentare un fortissimo legame di comunità, Vetera Matera è l'essenza del lusso, dove ogni soluzione architettonica, ogni arredo, ogni complemento di stile nasce dal rispetto per le profondità della Terra, per il paesaggio circostante, per la memoria di Stefano, Michele, Angela Maria, Maddalena, Francesco e di tutti coloro che in quel rione hanno nel tempo abitato. Soggiornare al Vetera Matera, Relais & Châteaux significa connettersi con l'energia di un angolo di mondo unico, varcare la sensazionale porta d'accesso a una dimensione intima, rigenerante, indimenticabile. Ci sono le camere ipogee, per chi vuole lasciarsi alle spalle la fretta, la routine, lo stress e sperimentare il quieto abbraccio della roccia scavata nei secoli dall'uomo. Ci sono, inoltre, le stanze nelle zone più alte del complesso, inondate di luce grazie agli affacci senza eguali sulla magia dei Sassi. Il direttore di Vetera Matera, Marco Cagnetta, giovane manager con una grande esperienza internazionale, è affiancato da una squadra di professionisti, tra i quali chef, barman, SPA therapist, front desk/conciergerie, housekeeping, selezionati per lo più tra i talenti locali.

Nel ristorante Artema, affidato alle sapienti mani dell'executive chef Eduardo Estatico, il cibo della tradizione viene riletto in chiave creativa, garantendo una esperienza enogastronomia che rende ancor più indimenticabile il soggiorno in questo posto tanto magnifico quanto incredibile.

«Vetera Matera è un posto magico, ricavato in un ventre di roccia, dove ogni camera, ogni angolo e ogni dettaglio racconta la storia millenaria di chi ha vissuto nei Sassi e invita l'ospite a rifugiarsi, rigenerarsi e connettersi con l'energia della Terra»





THE MAGIC IN THE ROCK

We were at Vetera Matera, a new luxury destination born among the Sassi

Stefano Pistoia, baker. Michele Palicelli, carpenter. Angela Maria Monaco, mother of three children. Maddalena Cristallo, widow. Francesco Paduano, shepherd... In 1732, Matera received orders to conduct a census of the inhabitants of the district of Santa Maria La Vetera, the area occupying Sasso Barisano where Vetera Matera today now stands, the only five-star luxury hotel affiliated with Relais & Châteaux in the heart of the Lucanian capital, which since Palaeolithic times has been the scene of the incredible fusion of man, nature, ingenuity and history. It opened last spring, after almost eight years of meticulous restoration of a small part of the extraordinary Sassi di Matera (a UNESCO World Heritage Site since 1993) and offers its guests an exceptionally intense and refined experience.

The 23 rooms (including 8 suites) spread over several levels, a spa and wellness centre, a restaurant, a wine and cocktail bar on the

panoramic terrace, a cellar where you can taste wines and discover terroirs, all enriched by attentive service and care for guests, make Vetera Matera the new zenith of the city's hotel industry, a magical place carved out of the belly of a rock where you can take refuge and find protection. With the amazing miracle of instinctive engineering achieved by the men and women who lived there over the centuries, creating underground spaces in which to raise families, bring up children, and create and nurture a strong community bond, Vetera Matera is the essence of luxury, where every architectural solution, every piece of furniture, every stylish accessory is born out of respect for the depths of the Earth, for the surrounding landscape, for the memory of Stefano, Michele, Angela Maria, Maddalena, Francesco and all those who have populated the neighbourhood over time.

Staying at Vetera Matera, Relais & Châteaux means connecting with the energy of a unique

corner of the world, crossing the sensational gateway to an intimate, regenerating, unforgettable dimension. There are underground rooms for those who want to leave behind the hustle and bustle, routine and stress and experience the quiet embrace of rock carved out over centuries by man. There are also rooms in the upper areas of the location, flooded with light thanks to their unrivalled views of the magic of the Sassi. The director of Vetera Matera, Marco Cagnetta, a young manager with extensive international experience, is supported by a team of professionals, including chefs, barmen, spa therapists, front desk/concierge and housekeeping staff, most of whom have been selected from among local talent.

In the Artema restaurant, entrusted to the skilled hands of executive chef Eduardo Estatico, traditional food is reinterpreted in a creative way, guaranteeing a food and wine experience that makes a stay in this magnificent and unique place even more unforgettable.



AMMATIVO



CANTELE

WWW.CANTELE.IT

GAMBERO ROSSO

TRE BICCHIERI

2024

NEL CATALOGO OCSA UN PIENO DI NOVITÀ

L'azienda barese che opera in Puglia, Calabria e Basilicata e distribuisce solo prodotti di qualità per il settore Ho.Re.Ca., ha inserito tra le sue referenze le specialità di Haubis, Arancino dello Stretto, Consorzio del Molise, De Marco e Delizie del Sud

Continua ricerca e selezione dei migliori prodotti alimentari. È questa la caratteristica che più contraddistingue la Commerciale Ocsa, azienda barese di distribuzione food fondata da Giuseppe Tunzi e Salvatore Dragone. Grazie alla tecnologia, alle risorse umane e appunto alla costante ricerca di nuovi prodotti salutari e di qualità eccelsa, i due imprenditori hanno raggiunto la leadership nel territorio di riferimento, che comprende Puglia, Basilicata e Calabria, riuscendo a mettere il naso anche all'estero, con un presenza ormai importante e capillare in Grecia. «Gestiamo una gamma di oltre 2000 articoli, fornendo un servizio settimanale sul nostro territorio a più di 2500 punti vendita, consegnando tutto con mezzi refrigerati entro le 24 ore dall'ordine. L'intento è quello di fornire ai dettaglianti prodotti sempre nuovi, controllati e apprezzati», spiega Giuseppe Tunzi.

Tra le ultime novità inserire in catalogo ci sono i prodotti Haubis, marchio austriaco di eccellenza nella produzione di pane, dolci e snack per il settore horeca.

«Da generazioni, Haubis seleziona solo materie prime di origine controllata e a

chilometro zero, trasformandole con maestria artigianale in prodotti che coniugano gusto autentico, benessere e rispetto per l'ambiente. Tra le varie specialità, spicca il pane senza glutine: una vera rivoluzione nel mondo della panificazione gluten free, perché a differenza di molti prodotti simili, conserva tutto il profumo e la fragranza del pane tradizionale, con una consistenza morbida e un sapore autentico che conquista al primo morso. Ogni panino è imbustato singolarmente in una pellicola termoresistente che consente di cuocerlo direttamente in forno e servirlo al tavolo al cliente celiaco, garantendo la massima sicurezza e l'assenza totale di Haubis ha poi un altro punto di forza nei suoi dolci da colazione, che nascono nel rispetto della tradizione pasticceria, sono preparati come una volta, con ingredienti genuini e una cura artigianale che li rende buoni come fatti in casa. Perfetti per accompagnare la colazione in hotel o al bar, uniscono autenticità e qualità in ogni morso.

Tra le novità recenti del catalogo Ocsa figurano anche i prodotti del brand "Arancino dello Stretto", le delizie dello street-food siciliano preparate in maniera

«Gestiamo una gamma di oltre 2000 articoli e serviamo settimanalmente più di 2500 punti vendita, consegnando entro 24 ore con mezzi refrigerati»





«Il nostro intento è fornire ai dettaglianti prodotti sempre nuovi, controllati e apprezzati»

artigianale e congelate per essere spedite ovunque, con una shelf life piuttosto lunga. E poi le basi artigianali Di Marco: la pinsa preparata a regola d'arte, che intercetta le nuove esigenze alimentari dei consumatori e rappresenta una scelta moderna, oppure i più classici formati al taglio (rettangolare, ideale al banco o d'asporto) oppure tondo e ovale (per il servizio al piatto) per i ristoratori. Per quanto riguarda il settore caseario, invece, l'ultimo ingresso è rappresentato dai prodotti del

“Consorzio dal Molise”: burrate, stracciatella e ricottine di qualità davvero incredibile.

E non poteva mancare un'azienda dolciaria: «Tra le partnership che più ci sta dando soddisfazioni c'è quella con l'azienda romana Delizie del Sud, fondata da due giovani calabresi, che producono un tartufo gelato artigianale unico e inconfondibile per il suo cuore morbido all'interno di un involucro di gelato di uno o due gusti. Ogni singolo pezzo è incartato e sigillato a mano».



PROFESSIONAL

La Pinsa Romana

la *Prima*, l'*Originale*, la *N.1* in Italia

Facile e veloce da preparare, innova il menù con semplicità!



Inventata a Roma da **Corrado Di Marco**, la Pinsa Romana è oggi ufficialmente un **Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Lazio**.

Pinsa Romana - Prodotto Agroalimentare Tradizionale (di cui al DM 350/99) inserito nell'elenco della Regione Lazio.

www.dimarco.it   

PUBBLIREDAZIONALE: ESPERIENZE DI GUSTO

CON ALTA MURGIA TARTUFI VIVI L'ESPERIENZA DI CACCIA AL TARTUFO

Un'avventura straordinaria alla scoperta del prezioso fungo sotterraneo, organizzata da Alta Murgia Tartufi in compagnia di un esperto trifolaio in Valle d'Itria e nel parco dell'Alta Murgia. E a seguire il pranzo





Avete mai pensato di diventare un cercatore di tesori? No, non parliamo di mappe e scrigni nascosti, ma di un tesoro tutto naturale: il tartufo! In Valle d'Itria e nel parco dell'Alta Murgia vi aspetta un'avventura straordinaria di tre ore, alla scoperta di questo prezioso fungo sotterraneo. In compagnia di un esperto trifolaio e dei suoi infallibili lagotti, scoprirete tutti i segreti della caccia al tartufo per poi godervi una degustazione a base di prodotti locali direttamente nel bosco! La parte migliore dell'esperienza? Il bottino finale sarà tutto vostro!

L'iniziativa è di Alta Murgia Tartufi, azienda agricola specializzata nel settore e proprietaria del punto vendita in via Principe Amedeo 116 a Bari. La filosofia aziendale è chiarissima: «Crediamo nel concetto del chilometro zero, nella sostenibilità ambientale e nell'opportunità di condividere con il mondo intero il meglio che la natura pugliese ha da offrire». La storia di Alta Murgia Tartufi nasce da una passione nata 20 anni fa. L'acquisto del primo cagnolino con i pochi risparmi messi da parte. Le letture su internet per capire come addestrare il cane e come effettuare la cerca. I consigli di uno sconosciuto signore anziano, proprietario di un boschetto ricco di tartufi. Ed è così che la passione diventa un lavoro e una sfida, fino all'apertura del punto ven-



dita nel capoluogo di una Puglia che vanta diverse tipologie di tartufo. Quelle che prevalgono sono il bianchetto e il tartufo estivo. Il bianchetto sino a qualche anno fa che era sottopagato, oggi invece la sua quotazione è salita. Anche se chi pensa che il tartufo sia un prodotto solo per ricchi si sbaglia: ci sono tartufi pregiati ma anche pezzi con prezzi accessibili a tutti.

E da Alta Murgia Tartufi si possono trovare, oltre al prodotto "nudo e crudo", anche conserve aromatizzate o contenenti il tartufo: le creme, i paté, l'olio, il vincotto, il burro, il sale, i tagliolini. E ovviamente ci sono anche gli accessori per consumare al meglio il tartufo.



«Vogliamo condividere con il mondo il meglio che la natura pugliese ha da offrire»



PUNTO VENDITA

Via Principe Amedeo, 116 - Bari
Tel. 379 1837 941
altamurgiatartufi.it

IL PROGETTO DEI DUE “BROTHERS IN WINE”

Words *Noemi Rizzo*



Scorrano. Strade minuscole, contornate da pietra leccese e fregi barocchi, sfociano nella grande piazza, ogni anno teatro di maestose e suggestive luminarie. Imboccando una di queste, via A. Chiarello, un piccolo corridoio interno si scorge al civico 11. In fondo, quasi nascosto, un portoncino nero sormontato dall'iscrizione "Castello Frisari". Superata la soglia, un profumatissimo e inatteso agrumeto accoglie ogni visitatore. Percorrendo il sentiero tra gli alberi da frutto si arriva davanti a un edificio antico ma modernamente ristrutturato. Si tratta della vecchia cantina della corte che oggi prende il nome dal castello di cui fa parte. E sì, perché questa piccola porta nell'incantevole centro storico di Scorrano conduce a Palazzo Ducale Guarini Frisari, una dimora storica dove vivono ancora oggi i discendenti della famiglia Guarini. Insieme al giardino segreto e al vecchio seminterrato del castello, la cantina oggi riprende vita ospitando un nuovo progetto, quello di Carlo e Roberto, figli d'arte del vino e ultima generazione della nobile famiglia

Guarini. Nei luoghi dove si produceva e si serviva vino fino alla metà del secolo scorso, oggi nasce nuovo vino.

Siamo in Salento e in questa terra i Guarini, di origini normanne, mettono radici nel 1040. Da secoli, rispettosi dei luoghi e delle tradizioni, i Guarini coltivano questi territori con amore. Oggi il Duca, padre di Carlo e Roberto, guida la sua impresa agricola e vitivinicola dal nome Duca Carlo Guarini, producendo vino, olio, cereali, ortaggi e legumi nei circa 700 ettari di proprietà sparsi nella penisola salentina. Dunque, perché dare vita a una nuova impresa?

I giovani fratelli Guarini, con lo stesso spirito di cura e valorizzazione degli antenati, disegnano un progetto ambizioso per dare voce a un solo vitigno autoctono salentino, il più antico: il negroamaro. Spesso oscurato dall'ingombrante presenza del primitivo in Puglia, con Castello Frisari il vitigno negroamaro diventa protagonista in purezza, con tutte le sue sfumature... e non solo di colore.

La Denominazione di Origine Protetta "Negroamaro di Terra d'Otranto", nata nel 2011, è riservata oggi ai vini

The best you have.

PIÙ TEMPO PIENO
PIÙ LINGUE STRANIERE
PIÙ MULTIMEDIALITÀ

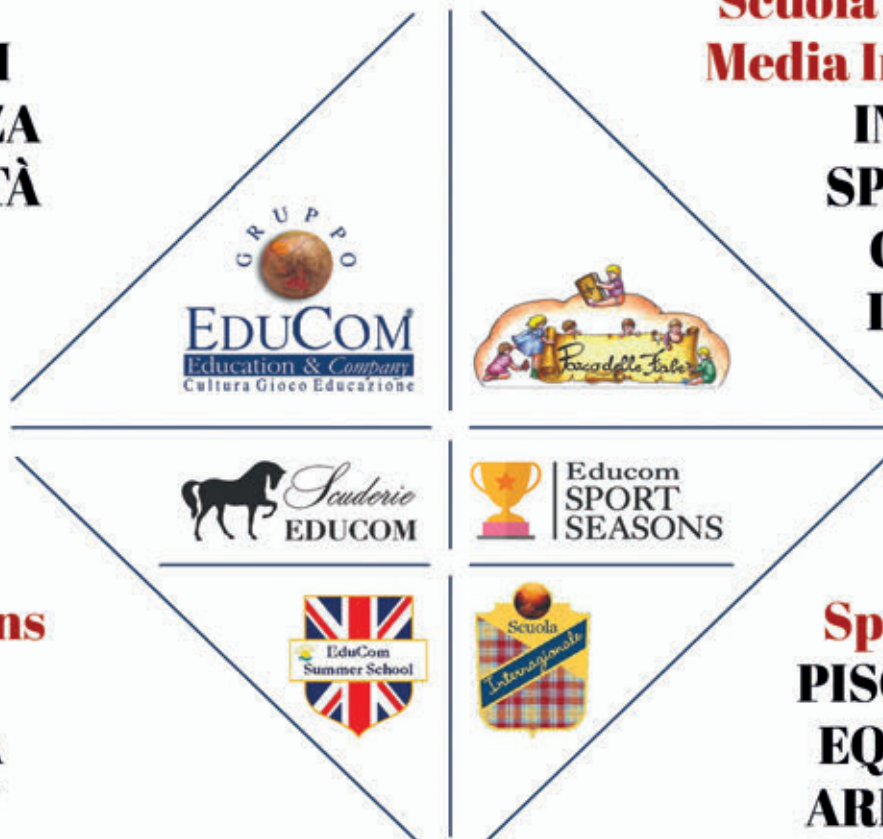
GRUPPO EDUCOM
Education & Company
Cultura Gioco Educazione

GRUPPO EDUCOM
Da quarant'anni con amore.

SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA
INTERNAZIONALE

www.gruppoeducom.it

EduCom
**SCUOLE DI
ECCELLENZA
NELLA CITTÀ
DI BARI**



**Scuola Elementare e
Media Internazionale**
**INGLESE
SPAGNOLO
CINESE
LATINO**

Sport Seasons
**SCACCHI
SCHERMA
MILITARY
BALLI**

Sport Seasons
**PISCINA A SALE
EQUITAZIONE
ARRAMPICATA
BASEBALL**

Asilo Nido - Scuola dell'infanzia - Scuola Elementare Internazionale - Scuola Media Internazionale
Via Giuseppe Fanelli 265 / Stradella San Pasquale 1 / Via Tommaso Siciliani 21
Tel. 080.5482343



TORRE TESTA. SUSUMANIELLO IN PUREZZA.



COLLEZIONE
SUSUMANIELLO 2017

via Enrico Fermi, 50 / 72100 Brindisi, Italy / T. +39 0831 571955
info@tenuterubino.it / www.tenuterubino.com

Seguici sui social



prodotti nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi, in un'area di produzione essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Un po' troppo sintetico per i due giovani imprenditori classificare tutto il vino prodotto in queste terre da uve negroamaro con una sola menzione geografica. Dove va a finire il concetto di terroir?

La penisola salentina è un singolare blend di venti, di mari, di suoli e di clima: un giorno soffia lo scirocco, il giorno dopo la tramontana. Alcune volte, quando piove nell'entroterra splende il sole sulle coste. Il mare Adriatico che bagna il Salento orientale è meno profondo, ha coste prevalentemente sabbiose e acqua meno salata, mentre lo Ionio è profondo, ha coste rocciose e una maggiore salinità delle acque. Ogni zona in questo lembo di terra può essere culla di vitigni, ma come possono tutti questi vitigni dar vita a un vino essenzialmente uguale?

Partendo da queste considerazioni, Carlo e Roberto hanno scelto di valorizzare due aree di questa variegata terra, non ancora raccontate ma da sempre vocate alla viticoltura: l'agro di Ugento nelle Serre Salentine, zona di piccoli rilievi collinari situata nell'estremo Sud del Capo di Leuca e l'agro di Galatone nella Pianura Salentina, nel cuore del tavoliere di Terra D'Otranto. Aree di produzione di massa nei secoli scorsi, si rivelano luoghi di straordinarie cru per i due "brothers in wine", che nel 2016 debuttano con la prima vendemmia. «Siamo viticoltori, prima ancora che produttori di vino», afferma il giovane Roberto, l'agronomo ed enologo della famiglia, a differenza di Carlo che invece, laureato in Economia, è l'anima commerciale del progetto. «Non è stato semplice ma dopo una lunga ricerca abbiamo individuato dei vigneti rilevanti per storicità e tipicità dei terreni. Erano incolti, nessuno se ne occupava ormai da tempo e abbiamo deciso di prendercene cura».

Due appezzamenti differenti, una coltivazione biologica. Attraverso un'accurata selezione delle uve migliori e una vendemmia rigorosamente manuale, Castello Frisari realizza così due rossi Negroamaro di Terra d'Otranto DOP: Pianura di Terra d'Otranto e il Serre di Terra d'Otranto. Due vini speciali, uno espressione di un terreno ricco e argilloso di entroterra; l'altro, espressione di un suolo calcareo, quelle delle ultime colline (le "serre") e degli ultimi venti. Due vini particolari, che fermentano per metà in acciaio e per metà in barrique di rovere.

«Fermentano in barrique, non affinano! Questa è una tecnica che ho scoperto in California, nella Napa Valley. Dopo gli studi di Enologia a Milano ho maturato delle esperienze professionali in alcune cantine nel mondo, dalla California alla Nuova Zelanda, passando per l'Australia», racconta Roberto. «Per l'affinamento, invece, proprio per evidenziare le diversità dei due vini, ho scelto di non utilizzare il legno perché rischierebbe di uniformare i sentori, di avvicinarli nel gusto».

Esclusivamente di uve negroamaro sono le altre referenze proposte da Castello Frisari: da un allevamento ad alberello di Melissano, un rosato ottenuto con l'antico metodo salentino della "lacrima", un metodo dalle basse rese ma che produce un vino nobile dalle gocce del mosto fiore; un metodo ancestrale rosato, un vino naturalmente frizzante che fermenta in bottiglia, nato dalle uve negroamaro provenienti dalle Serre e infine un



vino spumante, un metodo classico Pas Dosé realizzato da negroamaro di Pianura vinificato in bianco, senza sbocatura. Non siamo in Francia eppure la parola "Castello" nel nome della cantina, come le parole "terroir" e "cru", ci permettono di intuire il piano dei due fratelli, tornati a casa con un obiettivo preciso. Prendere in mano l'impresa di famiglia? No, crearne una nuova. Un'impresa che racconta un Salento inedito con le sue tipicità, che innova pur ritornando ai metodi ancestrali, che miscela le tradizioni locali con quelle di luoghi lontani. E così il negroamaro nasce e rinascerà, ancora, in tutte le sue splendide sfumature.



Riviera

I VINI PREGIATI DI PUGLIA

Dal 1950 icona dell'enologia pugliese



Profondo grosso

Purceddruzzi: tanti nomi un solo significato

di Pino De Luca



Nel libro III dell'Eneide Virgilio descrive, in qualche modo, quella che fu detta Magna Grecia. Numerose imprecisioni ne costellano il racconto ma non sarà qui ed ora che esse troveranno lume. La Magna Grecia è, qui, solo il punto primigenio dal quale partimmo per rammentare i Loukoumades: farina di frumento impastata con acqua, latte e sale, lasciata lievitare per qualche ora e, ridotta a palline, fritta in olio di oliva bollente finché non diventa dorata. Dopo, ben scolata dell'olio, condita con miele e aroma di cannella.

Siamo tra il VI e il II secolo ac., quando, da Cuma ad Ancona, l'italica penisola è punteggiata da colonie di stirpe Greca. Con i Greci hanno viaggiato nella storia le "palline fritte dolci" che nella zona di Parthenope diventano stroggoulos (rotondi) e, negli anni, struffoli o strufoli in ragione della latitudine.

Ogni colonia ha i suoi loukoumades, e ogni colonia la sua contaminazione linguistica: ciciriata in Basilicata e Calabria, cicerchiata nelle Marche, ciceriata in Abruzzo, pignolata in Calabria. E in Puglia accadde di tutto. Popolazioni autoctone divise in mille gruppi e gruppuscoli, consolidate da antiche civiltà, tirarono fuori Pizzi Cunfritti, Sanducculi (o Sanducculi), Caranciuli e le varie declinazioni dell'amato suino: Purciddhruzzu, Purceddhruzzu, Purcidduzzu e Purcedduzzu.

Loukoumades che prendono nome ed occasione dalla forma, dal tempo e dalla regione. Sicché la pignolata si ottiene mettendo le palline nel cartoccio e poi rivoltando il medesimo, la ciciriata o cicerchiata (con palline a forma di ceci od cicerchia) si costruisce versando le palline intorno ad un bicchiere ed ottenendo una specie di vulcano ciambella e così via. Sui purciddhruzzi non v'è contea, paese, famiglia o persona che non ne abbia una variante, una sua variante. Dal vino bianco nell'impasto alla modalità di sciogliere e scegliere il miele, alla forma del purciddhruzzu (pallina, cilindro, ricciolo o nodino, liscio o rugoso), dalla "massa dura che si deve rompere irregolarmente alla "separabilità" di ciascuna pallina, dall'uso dell'alloro ai canditi, agli anisini.

Il purciddhruzzu con il miele secco e quello con il miele filante e quelli che invece del miele usano il vincotto di fichi o il mosto cotto di uva, e la discussione tra caroeno, sapa e defructo la mettiamo, per oggi, da parte.

E la buccia di agrume? Limone, arancio o mandarino. E se fosse cedro

o bergamotto?

Vi è anche qualcuno che, rapito da una onda salutista, inforna invece di friggerli. E altri che ci aggiungono cioccolato o mandorle ricche a decorare, dall'Immacolata all'Epifania i purciddhruzzi abitano nelle case dei Salentini di Idomeneo e, una volta, erano il momento del confronto. Poi, a carnevale, si fanno Cartiddhrate (Cartellate). Barocco puro. Ma il purciddhruzzu è un'altra cosa, è socialità nel prepararlo e nel consumarlo, è segno di prosperità e di allegria. Il Purciddhruzzu non tradisce, è buono anche quando non è buono, non va mai a male e dà sapore al tempo. Si mangia piano per necessità, si gusta per costruzione, e si continua per passione fino alla fine del mondo. E dove prese terra l'Ecista Falanto, proprio perché troppo attraenti, i probi eredi di Sparta li chiamano "Sannachiudere".

Resta un mistero: in greco sono Loukoumades, come dalla origine Araba. «Acquistarono quindi dolci fritti col miele e molte altre varietà». Così è scritto nella novella "Il facchino" de Le Mille e una Notte, «نم دللا ءاش امو، يضا قللا تمقل عون نم لس عالاب ءي لقم يولح اتع اتباو» che, traslitterata, diventa: «Wa-btā'atā ḥalwā muqalliyatan bil-'asal min naw' "luqmat al-qāḍi", wa-mā šā'a Allāhu mina l-alwān». E in tutto il mondo arabo, financo la Turchia, di queste palline si parla anche con nomi simili (Lokma e così via...)

E il mistero? Nella Grecia Salentina luogo del griko, forma linguistica del Greco antico, si chiamano: reccuddhràcia: a forma di naso di maiale, fatti con farina, lievito, vino bianco, acqua, sale, impastati con succo d'arancia, mandarino, limone, cannella, chiodi di garofano e conditi con miele e cannella. Chi sa perché hanno scelto un nome completamente diverso. Chissà se un giorno la comunità dei Loukoumades vorrà riunirsi in un luogo di Puglia a raccontare ciascuno la propria storia.

Quando leggerete questo la Puglia avrà determinato la sua nuova classe dirigente, spero che si riconosca nel Mediterraneo e che diventi il centro di gravità di tutte quelle palline dolci che sono "il boccone del giudice". Che, prima o poi, verrà il giorno in cui il Pan de Toni (comunemente detto Panettone) e i Loukoumades (comunque si voglia chiamarli, al Hashimi ad esempio) diventino, con pari dignità, i dolci di Natale.

P.S.: So bene che anche la pitteddhra e il sassanello hanno il loro blasone, ma non è che posso fare tutto io e tutto in una volta!

Riflessi di un'estate pugliese

PRIMITIVO MAESTRI IN
1932

1932
PRODUTTORI DI MANDURIA



Ovunque voi siate, con i Produttori di Manduria.

Basta un calice di Aka: rosa corallo intenso come un tramonto tra i fichi d'India, note succose di ciliegia, melagrana, fragoline e lampone, e sbuffi milerali che ricordano la sabbia fresca e solitaria alle prime luci dell'alba in spiaggia. Fresco, agile, con acidità vibrante che anima ogni brindisi all'aperto. Con Aka, Primitivo Rosato IGT Salento, l'estate pugliese sboccia tra i fiori del vostro giardino.

produttoridimanduria.it

Guide e classifiche il rischio è l'ossessione

di Antonio Mercaldi



In questi anni di viaggi, assaggi e chilometri macinati tra ristoranti e pizzerie, ho maturato una convinzione sempre più forte: le guide e le classifiche non sono la stessa cosa, e confondere i due piani è uno degli errori più comuni, sia tra i clienti che tra gli stessi addetti ai lavori. Le guide hanno un pregio che le classifiche non potranno mai avere: raccontano, segnalano, danno voce a una moltitudine di realtà, piccole e grandi, nuove e consolidate. Crescono col tempo, accolgono nuove scoperte, tolgono chi ha smesso di essere all'altezza, ma non hanno la pretesa di mettere tutti in fila come in una corsa a ostacoli. Le guide fotografano un mondo variegato, aiutano il lettore a orientarsi, stimolano la curiosità e - cosa più importante - lasciano spazio al merito diffuso. Le classifiche invece sono un'altra storia. Affascinano, fanno parlare, creano discussione. Ma inevitabilmente generano anche un veleno di fondo: qualcuno è al primo posto e tanti altri restano indietro, con la sensazione di valere meno. Eppure lo sappiamo tutti: nessuna classifica può essere davvero oggettiva, perché non è possibile provare tutto, confrontare ogni piatto, ogni pizza, ogni esperienza di sala. È impensabile che una guida disponga di talmente tanti ispettori da coprire, anche solo a livello regionale, tutte le pizzerie, tutti i ristoranti, tutti i cocktail bar. Sarebbe un investimento economico assurdo, fuori portata per chiunque. Ecco perché, oltre a essere inevitabilmente condizionate da gusti personali, rapporti, tendenze e strategie di comunicazione, queste classifiche non potranno mai avere la presunta "scientificità" che qualcuno vorrebbe attribuirgli.

Il rischio è che la classifica diventi un feticcio, un'ossessione. Ci sono ristoratori che perdono il sonno non per migliorare il servizio o coccolare i clienti, ma per capire come scalare di una posizione. E in questo clima si cade spesso in tranelli: basta che qualcuno si alzi la mattina, apra una pagina social o un sito internet, si inventi una "guida", pubblichi qualche lista, stampi una vetrofania, e improvvisamente c'è chi la prende sul serio come fosse la Michelin. A quel punto la differenza tra guide blasonate e improvvisazioni si perde, e la ricerca spasmodica di riconoscimento diventa quasi una dipendenza. La realtà, però, è che al consumatore finale - tolti gli appassionati veri - di tutto questo interessa poco o nulla. La maggior parte delle persone, quando esce a cena, non guarda né le classifiche né le guide.

E allora viene da chiedersi: serve davvero logorarsi per rincorrere simboli che non cambiano il rapporto con i clienti? Qui sta la verità: il ristoratore ossessionato dalle guide o dalle classifiche ha perso la bussola. Perché, alla fine, non bisogna mai dimenticare che un ristorante resta prima di tutto un'impresa, e un cuoco o un pizzaiolo restano imprenditori. Il riconoscimento conta, ma non deve diventare l'unico obiettivo: quello che garantisce la sopravvivenza e la crescita è la capacità di durare, di costruire continuità, di dare un motivo a chi esce di casa per tornare ancora e ancora. Il riconoscimento più importante è sempre quello che arriva dal cliente. È lui la vera classifica, l'unica guida che conta davvero. Il resto fa piacere, ma non deve mai diventare la ragione di vita di un ristoratore.

IL REGALO PERFETTO

Quarta
STEFANIA



CI TROVI A LECCE

VIA VITO FAZZI 35
VIA N. FOSCARINI 35
VIA FEDERICO D'ARAGONA 22

NON PERDERE
I NOSTRI EVENTI NEL
NUOVO CONCEPT STORE

SEGUI LA NOSTRA PAGINA
f @ @CASAQUARTASTORE

TASTING NOTES

Wine Club

I vini che abbiamo bevuto negli ultimi tre mesi
The wines we have been drinking in the last three months



8,5

AZIENDA AGRICOLA SAN RUGGIERO
**SINE VERBA
NERO DI TROIA**



9

MENHIR
**ORA
FIANO DOC TERRA D'OTRANTO**



9

CANTELE
**ROHESIA METODO CLASSICO
ROSÈ PAS DOSÉ NEGROAMARO**



8,5

TENUTE RUBINO
**OLTRE ME
SUSUMANIELLO ROSATO**



9

DUE PALME
**MILLE E TRENTA
METODO CLASSICO
NEGROAMARO**



9,3

RIVERA
**PUER APULIAE
NERO DI TROIA CASTEL DEL
MONTE RISERVA DOCS**

Segnaliamo solo i vini che acquistiamo o riceviamo in redazione (via Rosmini 21, 72100 Brindisi).
Le recensioni sono gratuite. Per nostra policy parliamo solo delle etichette che ci sono piaciute

TASTING NOTES

Wine Club

I vini che abbiamo bevuto negli ultimi tre mesi
The wines we have been drinking in the last three months



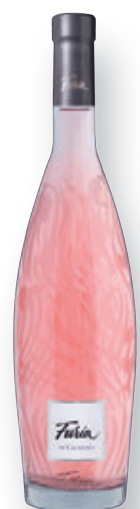
9,5

MASSERIA CROCE PICCOLA
MORESCO
METODO CLASSICO



8,5

TENUTE LU SPADA
PHILONIANUM
SUSUMANIELLO SALENTO IGT



8

TORMARESCA
FURIA
ROSATO IGT SALENTO



9

SAN MARZANO
CALCE
METODO CLASSICO



8,5

ALBERTO LONGO
LE CRUSTE
NERO DI TROIA IGP



8,5

DUCA CARLO GUARINI
MURÀ
SAUVIGNON BIANCO
BIOLOGICO

Segnaliamo solo i vini che acquistiamo o riceviamo in redazione (via Rosmini 21, 72100 Brindisi).
Le recensioni sono gratuite. Per nostra policy parliamo solo delle etichette che ci sono piaciute

Primitivo di Manduria,
l'autentico lo riconosci dalla fascetta.



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC e DOCG

La mela

Dalla Genesi alla Apple

di Mirella Giannuzzi



Conservazione e utilizzi

Dalla Genesi alla Apple la mela ha attraversato secoli in cui si è trovata protagonista in eventi storici, fiabe, episodi mitologici e religiosi, possiamo dire che è il frutto per eccellenza. Con la sua forma sferica ha suggerito all'uomo la totalità del cielo e della terra, simbolo di potere massimo tra terrestre e divino insieme. Nella tradizione cristiana la mela è il simbolo del bene e del male, nella mitologia il cibo degli dei, fino ad arrivare ai giorni nostri come croce e delizia rappresentando un ripristino alimentare e corretto stile di vita. E poi sappiamo tutti cosa fa una mela al giorno ... fibre antiossidanti e vitamine supportano il sistema cardiovascolare, migliorano la digestione, rinforzano il sistema immunitario, aiutano a regolare colesterolo e glicemia, proteggono le arterie e riducono l'infiammazione. E' preferibile consumare il frutto con la buccia per beneficiare a pieno dei suoi nutrienti, motivo per cui diventa ancora più importante scegliere mele biologiche del nostro produttore di fiducia o per i più fortunati dall'albero di famiglia. Appena raccolte le mele vanno conservate in un luogo fresco, asciutto e al buio come una cantina o il frigorifero preferibilmente separate da altri frutti perché ne accelerano la maturazione. Si possono conservare più a lungo in contenitori ermetici o in cassette con della paglia senza farle toccare l'una con l'altra. I suoi usi in cucina sono infiniti, cotte e grattugiate ci nutrono dai primissimi mesi di vita per poi essere tra i ricordi più dolci delle nonne con la loro classica torta di mele.

Pancake di mele

- 100 gr di farina tipo 2
- 100gr di latte di mandorla
- 1 mela
- 2 cucchiaini di olio evo (o di cocco)
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di cannella
- uvetta facoltativa

Procedimento

Lavare, pelare e tagliare a piccoli pezzettini la mela, metterla in ciotola e chiuderla con un piatto. In un frullatore versare farina, latte di mandorle, bicarbonato e olio. Frullare leggermente. Versare i liquidi in ciotola assieme alle mele e mescolare delicatamente. Oliare appena una padella grande e scaldarla qualche secondo. Versare un mestolo di impasto fino a tre/quattro in base alla capienza della padella, abbassare appena il fuoco e far cuocere per 5 minuti, girare il pancake, mettere il coperchio, e continua la cottura per altri dieci minuti, finché le mele diventano morbide. Servire i pancake caldi spolverati con cannella.

L'approfondimento della Naturopata

Solitamente l'abbinamento classico per la torta di mele della nonna è con la cannella, che alla fine non è solo un discorso di gusto e non è assolutamente casuale perché le nostre nonne sapevano o avevano ereditato a loro volta dalle loro mamme questa sana combinazione che permette il controllo della glicemia, motivo per cui nella maggior parte dei dolci di mela è abbinata la cannella, come in tanti dolci tipici anche natalizi si cerca di infondervi un messaggio di salute o semplicemente una richiesta di aiuto per un organismo che in quel periodo dell'anno è messo a dura prova con tutte i dolci della tradizione. Riunirsi prima delle festività per condividere la preparazione di una ricetta tradizionale, è quel momento speciale che addolcisce il cuore senza picchi glicemici, ma che dona amore ai nostri figli, ai nostri parenti, alle persone con cui avremo deciso di condividere quel momento e crea un ricordo che si ancora nel nostro cuore e quel profumo di cannella andrà a riaccendere come un abbraccio che ci scalda quando ne avremo più bisogno.

mirella@informabio.it





Nuovarredo

Leader dell'arredamento
in **Puglia**

nuovarredo.it



Una storia di famiglia, una storia di energia.

L'energia al servizio dell'uomo è il cuore del nostro lavoro
e della nostra tradizione familiare da 4 generazioni.

