

Istat: cresce la produzione industriale con un +1,9% su base annua

L'Istituto nazionale di statistica registra un +1% rispetto al mese precedente. In espansione il settore dell'auto con un +8,5% tendenziale. Diminuzioni per prodotti farmaceutici, computer, orologi e abbigliamento. A febbraio 2017 cresce la produzione industriale, sia rispetto al mese precedente che allo stesso periodo del 2016. Lo riporta l'Istat, che sottolinea una crescita tendenziale dell'1,9% nei dati corretti per gli effetti di



calendario, mentre nei dati grezzi si registra un calo a causa della differenza dei giorni lavorati, uno in meno. Buone le cifre del settore degli autoveicoli, che registra un +8,5% su base annua.

I dati su base mensile - Secondo l'Istituto nazionale di statistica, rispetto a gennaio 2017 la produzione industriale è cresciuta dell'1%, con un balzo in avanti dopo il risultato negativo di inizio anno. Sul mese risultano in espansione i beni strumentali (+2,9%) e i beni intermedi (+2,2%), mentre diminuisce la produzione nell'energia (-6,2%) e nei beni di consumo (-0,2%). La produzione di autoveicoli, nella media dei primi due mesi dell'anno, registra una crescita del 4,2%.

I numeri rispetto al 2016 - I dati su base annua registrano un "significativo aumento nel comparto dell'energia (+7%) e, in misura più limitata, nel comparto dei beni intermedi (+2,4%). Segnano invece delle diminuzioni i beni strumentali (-1,5%) e i beni di consumo (-1,1%)". In particolare, il settore energia elettrica, gas, vapore ed aria ha registrato un +10,9%, quello della fabbricazione di coke e prodotti petroliferi raffinati un +4,5% e l'attività estrattiva un +4%. Le diminuzioni maggiori, invece, si registrano nei settori della produzione di prodotti farmaceutici di base e preparati farmaceutici (-5,8%), della fabbricazione di computer, prodotti di elettronica e ottica, apparecchi elettromedicali, apparecchi di misurazione e orologi (-5,4%) e delle industrie tessili, abbigliamento, pelli e accessori (-5%).

Rosy Bindi, addio alla politica: "Finita legislatura lascerò il campo"



L'annuncio dell'attuale presidente della Commissione antimafia in un'intervista al Fatto quotidiano. Il passo indietro dopo ventitre anni alla Camera e cinque a Strasburgo. Sul Pd dice: "Non funziona se si trasfor-

ma in un carro al seguito dell'uomo solo al comando". Sulle primarie: "Partita ancora aperta"

"Finita questa legislatura lascerò il campo". Rosy Bindi annuncia così, in un'intervista al Fatto Quotidiano, il suo addio alla politica dopo oltre vent'anni. "Ho lavorato in questo Palazzo per ventitre anni, e prima ancora altri cinque a Strasburgo. La passione mi ha tenuta viva e integra. Fare politica non è un mestiere, ed è impossibile servirla senza quel fuoco che arde", ha spiegato l'attuale presidente della Commissione parlamentare antimafia.

Oltre vent'anni in politica - Rosy Bindi, nata a Sinalunga, in provincia di Siena, il 12 febbraio 1951, è una delle figure di spicco della politica recente italiana. Cattolica di sinistra, ha sempre cercato il dialogo con i laici.

MEDICINA

Medicina preventiva nei pazienti anziani

Promozione della salute e prevenzione delle malattie nei pazienti anziani hanno come obiettivi: a) ridurre la mortalità prematura provocata da malattie acute e croniche, b) conservare il più a lungo possibile l'indipendenza funzionale del paziente, c) aumentare l'aspettativa di vita, d) aumentare la qualità della vita.

La prevenzione primaria consiste nel bloccare una malattia prima che inizi (il miglior esempio di questo tipo di prevenzione è rappresentato dai vaccini); la prevenzione secondaria tende a scoprire le malattie e prevenirle nella fase iniziale, asintomatica; la prevenzione terziaria si fa dopo che una malattia è stata diagnosticata e tende a minimizzarne le manifestazioni e prevenirne le complicanze. La maggior parte delle malattie insorgono e progrediscono in maniera insidiosa, senza essere scoperte.

C'è tuttavia una finestra di opportunità per la prevenzione secondaria durante la fase asintomatica; ma la difficoltà maggiore è rappresentata dal fatto che i pazienti in condizioni di cronicità non cercano cure mediche finché i sintomi non sono significativi. Ciò nonostante, nei pazienti anziani che fanno controlli periodici è possibile effettuare interventi di screening e follow-up per prevenire le malattie.

Quale tipo di screening eseguire, che sia supportato da prove di efficacia? Già nel 1979 la Cana-

dian Task Force on the Periodic Health Examination attaccava il dogma che un esame fisico annuale completo rappresentasse una prevenzione efficace, e raccomandava che il check-up annuale di routine venisse abbandonato a favore di un approccio selettivo basato sull'età e sul sesso. Inoltre effettuava una classificazione di raccomandazioni per 96 condizioni sulla base delle evidenze nella letteratura scientifica, con una graduatoria impostata per lettere alfabetiche.

Nel 1989 la U.S. Preventive Services Task Force riprendeva la classificazione proposta dai canadese e la applicava a 169 tipi di indagine. Di seguito viene riportata la classificazione applicata dagli statunitensi.

Classificazione delle raccomandazioni affinché un'indagine

venga o non venga presa specificamente in considerazione nel corso di un check-up periodico

Tra gli altri risultati di questo lavoro, la U.S. Preventive Services Task Force rilevava che a) gli interventi più efficaci sono le pratiche personali, quali la cessazione del fumo e dell'abuso di sostanze, una dieta sana, il vivere adottando misure di sicurezza (per esempio, mettere la cintura di sicurezza o evitare attività ad alto rischio) e il praticare regolarmente attività fisica; b) il counseling e l'educazione del paziente possono essere più efficaci di alcuni tests diagnostici; c) i pazienti devono essere responsabilizzati, e d) la prevenzione può essere integrata nelle visite regolari per malattie acute, piuttosto che programmata separatamente.



La ceramica siciliana

L'arte della ceramica siciliana è una attività praticata da millenni, come dimostrano gli splendidi reperti rinvenuti. I Siculi produssero vasellame plasmato a mano libera, poi forgiato al tornio e quindi impreziosito con decorazioni a graffito e dipinti. Successivamente i Greci raffinarono le tecniche della lavorazione della ceramica.

In quel periodo nascono diverse scuole di ceramica in Sicilia, le migliori del Mediterraneo fino a tutto il IV secolo a.C. Durante la dominazione dei Romani venne privilegiata la ceramica a rilievo. Con la dominazione Araba fu introdotta in Sicilia la nuova tecnica della ceramica invetriata.

Oggi le produzioni artistiche in ceramica, soprattutto quelle che fanno riferimento ad elementi tipici della cultura isolana, vengono considerate vere e proprie opere d'arte, simboliche rappresentazioni di antichi oggetti un tempo di uso comune che altri-

menti il tempo avrebbe cancellato per sempre.

La ceramica artistica in Sicilia si produce principalmente a Caltagirone, Sciacca e Santo Stefano di Camastra, anche se produzioni di una certa importanza si possono trovare in altre zone dell'Isola. L'arte della ceramica a Caltagirone si è perfezionata nella tecnica esecutiva e decorativa dando prova di grande originalità, conservando motivi moreschi e i colori della tradizione che vanno da un particolare tipo di azzurro al verde al giallo oro e manganese.

Caltagirone è sede del Museo Nazionale della Ceramica dove sono esposte le produzioni ceramiche dalla preistoria sino agli inizi del 900. La produzione di ceramica a Santo Stefano di Camastra ha una antichissima tradizione ed ancora oggi riprende le decorazioni tradizionali e viene apprezzata moltissimo. La produzione di ceramica a Sciacca vanta anch'essa radici antichissime, i cui caratteri principali vengono ancora oggi perpetuati dagli artigiani ceramisti.



Michelangelo Buonarroti nacque il 6 marzo 1475 a Caprese, vicino Arezzo, da Ludovico di Leonardo Buonarroti Simoni, podestà al Castello di Chiusi e di Caprese, e da Francesca di Neri del Miniato del Sera. La famiglia era fiorentina, ma il padre si trovava nella cittadina per ricoprire la carica politica di podestà.



Appena nato, Michelangelo fu affidato ad una balia di Settignano, vicino Firenze. Settignano era un paese di scarpellini, vi si estraeva la pietra serena da secoli utilizzata a Firenze per la realizzazione delle costruzioni di maggior importanza. Anche la balia di Michelangelo era figlia e moglie di scarpellini. Diventato un artista famoso, Michelangelo, spiegando perché preferiva la scultura alle altre arti, rimandava proprio a questo affidamento affermando di provenire da un paese di "scultori e scarpellini", d'aver succhiato dalla balia parimenti il latte e la capacità di scolpire, d'aver bevuto «latte impastato con la polvere di marmo».

LA CUCINA ITALIANA

Salsiccia in tegame

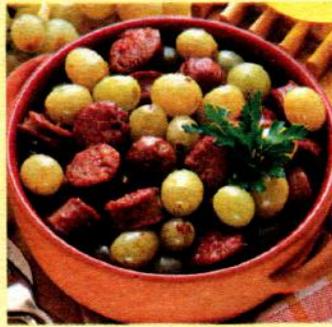
Facilissima / 20' / per 4 persone

500 g di salsiccia di maiale
· 1 grosso grappolo di uva bianca
· pepe

1. Pelate 20 acini di uva, divideteli a metà, privateli dei semi, schiacciateli in un piatto con una forchetta e teneteli da parte.

2. Tagliate la salsiccia a rondelle di 2 cm di spessore, mettetele in un tegame di coccio con 4 cucchiai d'acqua e fatele rosolare a fuoco vivo finché l'acqua sarà evaporata. Aggiungete gli acini schiacciati, coprite e cuocete a fuoco medio per 20'.

3. Aggiungete gli acini interi rimasti, pepate e lasciate sul fuoco ancora per 10' (se avete tempo e pazienza, potete pelare anche questi acini prima di unirli alla salsiccia). Togliete dal fuoco e servite caldo, meglio se nello stesso tegame di cottura.



goloso e leggero

Budino alla ricotta

Facile / 40' / per 6 pers.

4 tuorli · 500 g di ricotta
· 250 g di acini d'uva misti
· zucchero · albume · grappa

1. Lavate gli acini d'uva, asciugateli, tagliateli a metà, tenendone da parte qualcuno intero per decorare, e privateli dei semi. Mettete l'uva preparata in una ciotola, versate sopra 5 cucchiai di grappa, mescolate e lasciate riposare per 1 h.

2. Montate i tuorli in una ciotola con 100 g di zucchero fino a quando saranno spumosi.

Setacciate la ricotta e mescolatela ai tuorli, quindi aggiungete gli acini tagliati con tutto il loro liquido di macerazione e mescolate con molta cura.

3. Versate il composto in uno stampo da budino precedentemente bagnato con un po' di grappa, livellatene la superficie con la lama di un coltello bagnata e mettetelo in frigo per 3-4 h. Capovolgete infine il budino su un piatto di portata, decorate con i chicchi d'uva interi spennellati d'albume e passati nello zucchero e servite.

COPPE IN GELATINA

● Lavate 20 acini d'uva bianca, 20 d'uva nera e 20 lamponi. Fate ammorbire 25 g di gelatina in fogli in acqua fredda per 5'. Mettete 100 g di zucchero in una casseruola con 4 cucchiai d'acqua e il succo di 1/2 limone e, mescolando, fatelo sciogliere a fuoco basso. Fuori dal fuoco unite la gelatina strizzata bene

e mescolate fino a scioglierla. Aggiungete 1 bicchierino di rum e fate intiepidire. Disponete 1 acino bianco, 1 nero e 1 lampone sul fondo di 4 bicchieri, versate sopra 1 cucchiaio di gelatina e mettetelo in frigo a rassodare. Ripetete il procedimento fino a esaurire gli ingredienti, poi tenete in frigo per 2 h prima di servire.



PENSIONI

La pensione di vecchiaia per i lavoratori dipendenti

La pensione di vecchiaia si consegue quando si raggiungono i requisiti di età, che attualmente sono di 65 anni per gli uomini e 60 per le donne, e il requisito contributivo di 20 anni. Per ottenere la pensione di vecchiaia, occorre aver cessato l'attività di lavoro dipendente.

Il sistema di calcolo della pensione varia a seconda dell'anzianità contributiva maturata dal lavoratore al 31 dicembre 1995. viene infatti adottato:

il sistema contributivo, per coloro che sono stati assunti dopo il 31 dicembre 1995;

il sistema retributivo, per coloro che al 31 dicembre 1995 avevano un'anzianità pari o superiore a 18 anni;

il sistema misto (retributivo e contributivo), per coloro che

al 31 dicembre 1995 avevano un'anzianità inferiore ai 18 anni.

Dal 2008 sono richiesti almeno 60 anni di età per le donne e 65 per gli uomini, con almeno 5 anni di contribuzione effettiva.

In alternativa, si può andare in pensione con almeno 35 anni di anzianità contributiva e l'età anagrafica prevista per la pensione di anzianità oppure almeno 40 anni di anzianità contributiva, a prescindere dall'età anagrafica. Dal 1° luglio 2009 è in vigore per le pensioni contributive il sistema delle quote.

Per poter accedere alla pensione prima del compimento del 65° anno di età, l'importo della pensione deve essere di almeno 1,2 volte quello dell'assegno sociale (tale limite, per il 2009, è di 490,86 euro).

Lavoratrici madri

Le lavoratrici madri - che hanno diritto alla pensione con il sistema contributivo - possono andare in pensione prima anticipando la loro età di 4 mesi per ciascun figlio fino ad un massi-

mo di 12 mesi. In alternativa possono optare per un calcolo più favorevole della pensione grazie all'applicazione di un coefficiente di trasformazione maggiore (si tratta di una percentuale, stabilita dalla legge in relazione all'età del lavoratore, necessaria per calcolare l'importo della pensione annua).

Alle pensioni liquidate esclusivamente con il sistema contributivo non si applicano le disposizioni sull'integrazione al trattamento minimo.

L'età pensionabile per i lavoratori dipendenti è di 65 anni per gli uomini e di 60 anni per le donne.

In particolare

Le donne possono rimandare il momento del pensionamento sino al compimento del 65° anno di età. Le lavoratrici che continuano a lavorare dopo i 60 anni hanno diritto ad un aumento della percentuale di rendimento della pensione, pari a mezzo punto per ogni anno lavorato fino al compimento dei 65 anni.

Da ricordare che gli incrementi dei punti percentuali sono attribuibili solo fino al raggiungimento dei 40 anni di contributi. La lavoratrice che volesse proseguire l'attività lavorativa, dopo il raggiungimento dell'età pensionabile, deve:

Se non ha ancora 40 anni di contributi, comunicare l'intenzione di proseguire l'attività lavorativa solo alla propria azienda almeno 6 mesi prima del compimento dell'età pensionabile e non deve essere già titolare di pensione di vecchiaia né deve aver presentato domanda di pensionamento. Il diritto alla pensione sono di 20 anni (pari a 1040 contributi settimanali).



CUCINA

Cannoli siciliani

Circa 40 con tubi di latta di 12 cm di lunghezza per 2,5 di diametro)

PER L'IMPASTO

400 g farina
40 g strutto
40 g zucchero
Marsala secco quanto basta (circa 90 g)
1 cucchiaino di cacao amaro se si vuole rendere la pasta scura

PER IL RIPIENO

1 kg di ricotta
500 g di zucchero
scaglette di cioccolato.
30 g di aroma ai fiori d'arancio
canditi misti tagliati a dadini
ciliegine candite per la decorazione e zucchero a velo da spolverare sui cannoli.

Strutto oppure olio per friggere i cannoli

PROCEDIMENTO

Versare su un piano di lavoro oppure nel mixer la farina con lo strutto e lo zucchero. Far amalgamare gli ingredienti e aggiungere marsala fino a quando l'impasto risulterà morbido. Lasciare riposare l'impasto coperto per circa 2 ore.

Stendere l'impasto a sfoglia dello spessore desiderato, aiutandosi con la macchina per la pasta. Io ho usato lo spessore numero due. Consiglio di non fare la sfoglia troppo sottile altrimenti quando si riempiranno i cannoli si rischierà di romperli.

Tagliare dei quadrati con diagonale uguale alla lunghezza del rullo dei cannoli.

Posizionare il rullo all'interno della sfoglia e piegare un lembo verso l'interno. Far combaciare l'altro lembo spennellato precedentemente con dell'acqua in modo che faccia da collante e impedisca in cottura l'apertura della sfoglia.

Friggere in abbondante olio o strutto per qualche secondo, la sfoglia si dorerà in fretta quindi se è la prima volta consiglio di friggerne uno alla volta.

Appena cotto farlo sgocciolare su un foglio di carta assorbente e sfilare delicatamente il rullo quando la sfoglia si è raffreddata.

I cannoli si possono conservare in un vassoio per parecchi giorni.

I cannoli si devono riempire pochi minuti prima del consumo altrimenti la sfoglia diventerà molliccia. Se invece si passa una glassatura di cioccolato fondente all'interno che serve da isolante si possono farcire anche qualche ora prima.

Esempio di cannoli con il cacao nell'impasto.

Per la farcitura si setaccia la ricotta e con l'aiuto di un mestolo si amalgamano delicatamente il resto degli ingredienti. Infine si spolverano i cannoli con lo zucchero a velo.

Guarnire lateralmente con ciliegine candite oppure con nocciole, mandorle o pistacchi tritati finemente.



PASTICCERIA Sulfaro

Da oltre 40 anni la più buona e prestigiosa pasticceria siciliana in Australia

432 Ramsay Road, Haberfield

Telefono 1234 5678

Storia della musica italiana



Pietro Antonio Stefano Mascagni

(Livorno, 7 dicembre 1863 – Roma, 2 agosto 1945)

Mascagni visse a cavallo tra Ottocento e Novecento, occupando un posto di rilievo nel panorama musicale dell'epoca, soprattutto grazie al successo immediato e popolare ottenuto nel 1890 con la sua prima opera, *Cavalleria rusticana*, adattamento dell'opera *Cavalleria Rusticana* di Giovanni Verga. In seguito Mascagni compose altre 15 opere che gli valsero una popolarità mondiale, insieme a pochi altri compositori. Tuttavia solo alcune di esse sono entrate stabilmente in repertorio, come ad esempio *l'Iris*, che toccò la ragguardevole cifra di 800 produzioni.

Mascagni, inoltre, scrisse un'operetta, *Si*, musica vocale, strumentale, nonché canzoni, romanze e composizioni per pianoforte. Compose anche musica sacra (ad esempio la *Messa di Gloria*), e fu il primo compositore italiano a scrivere per il cinema muto (*Rapsodia Satànica*, da Nino Oxilia). Da ultimo, non va dimenticato l'interessante esperimento di "*The Eternal City*", sorta di suite sinfonica, basata sulle musiche di scena del dramma omonimo, sulla scia degli analoghi lavori di Luigi Mancinelli (*Cleopatra*, *Messalina*).

Pietro Mascagni nacque il 7 dicembre 1863, a Livorno, in piazza delle Erbe. Proveniva da una famiglia abbastanza rinomata nella città, ma di condizioni economiche non agiate, nonostante il padre fosse uno dei più facoltosi e conosciuti panettieri del centro di Livorno.

Dopo aver ultimato gli studi ginnasiali, ai quali affiancò anche lo studio del pianoforte e dell'organo, dal 1876 si dedicò agli studi musicali – contro la volontà del padre – seguendo gli insegnamenti di Alfredo Soffredini, fondatore dell'Istituto Musicale Livornese (in seguito dedicato a Mascagni), dove studiò anche violino, contrabbasso e alcuni strumenti a fiato; con Soffredini, in particolare, studiò armonia e contrappunto.

La sua prima composizione musicale, la romanza *Duolo eterno!*, risale al 1878, seguita da altre come: *Elegia* per soprano, violino e pianoforte (1879), *Ave Maria* per soprano e pianoforte (1880), *Pater Noster* per soprano e quintetto d'archi (1880), *Sinfonia in fa maggiore* (1881). Nello stesso 1881, compose la cantata *In fianda*, a quattro voci soliste, e nel 1882 la cantata *Alla gioia*, su testo di Friedrich Schiller. Trasferitosi a Milano, per studiare al Conservatorio con Amilcare Ponchielli e Michele Saladino, Mascagni condivise una stanza in affitto con Giacomo Puccini, più anziano di lui di cinque anni, condividendone povertà e gioie. In Conservatorio, però, Mascagni si trovò presto in difficoltà: i metodi e i contenuti della disciplina musicale impartita dai docenti si scontravano col suo temperamento e con la sua musica più moderna, anche se aveva Amilcare Ponchielli dalla sua parte. Nel 1885 Mascagni abbandonò il Conservatorio di Milano (e gli studi di musica), unendosi a compagnie d'operetta come direttore d'orchestra. Nel dicembre 1886, in tournée con la compagnia Maresca, fece tappa a Cerignola (FG), dove il sindaco allora in carica (il Commendatore Cannone) invitò lui e la futura moglie, Argenide Marcellina Carbognani (Lina, che sposerà il 7 febbraio 1889), a fermarsi, offrendogli di dirigere la neonata Filarmonica locale. Nella cittadina dauna Mascagni resterà, salvo momentanee assenze per concerti e impegni artistici, nella casa di via Assunta, sino al 1895, componendo ben cinque opere - *Cavalleria rusticana*, *L'amico Fritz*, *I Rantzau*, *Guglielmo Ratcliff* e *Silvano* - e dando lezioni di musica e canto.

Nel luglio del 1888 s'iscrisse ad un concorso, indetto dalla casa editrice Sonzogno, per un'opera in un singolo atto. Mascagni chiese al suo amico Giovanni Targioni-Tozzetti, poeta e professore di letteratura all'Accademia Navale di Livorno, di scrivere un libretto. Targioni-Tozzetti scelse *Cavalleria rusticana* (un dramma scenico che Giovanni Verga aveva tratto dalla sua omonima novella), avvalendosi della collaborazione di Guido Menasci. L'opera, che fu completata l'ultimo giorno valido per l'iscrizione al concorso, si piazzò tra le prime tre (su 73 partecipanti), insieme al *Rudello* di Vincenzo Ferroni e a *Labilia* di Nicola Spinelli, e il 17 maggio 1890 *Cavalleria rusticana* debuttò al Teatro Costanzi di Roma, ottenendo un successo clamoroso di pubblico e vincendo il concorso. Il successo, a quel punto, si ripeté in ogni teatro nel quale venne da allora rappresentata.

Servizi e Appuntamenti



Italian Australian Services and Welfare Centre (NSW) Inc.



REGISTERED CHARITY 54 667 826 341

1 COOLATAI CRESCENT
(cnr Prairie Vale Road)
BOSSLEY PARK NSW 2176
TEL: 02 8786 0888

EPASA-ITACO
CITTADINI IMPRESE
Ente di Patronato
SEDE DI SYDNEY-WOLLONGONG

- ⇒ Pratiche pensionistiche
- ⇒ Pensioni di Vecchiaia e Reversibilità
- ⇒ Dichiarazioni redditi esteri
- ⇒ Servizio di Giudice di Pace
- ⇒ Certificati di Esistenza in vita



- ⇒ **Day Care Centre and Recreational Activities for Seniors over 50**
- ⇒ **Every Tuesday and Wednesday 10am - 3pm at Carnes Hill Precinct**



facebook cna.org.au

- ⇒ **Procure Generali e Speciali**
- ⇒ **Traduzioni Ufficiali NAATI**
- ⇒ **Documenti per Passaporti e Cittadinanza Italiana e Australiana**
- ⇒ **Servizio di Assistenza Fiscale Tax Help**



Enrolling NOW for 2018

02 8786 0888 or learning@cnasw.org.au

**CLASSES FOR CHILDREN AND ADULTS
AT BOSSLEY PARK AND GREENWAY PARK**



TAX RETURNS

Our Chartered Accountants (CA) are registered taxagents with the Tax Practitioner Board (TPB) of Australia. Liability limited by a scheme approved under Professional Standards Legislation.

- ★ Individual, Sole Trader and Company Tax
- ★ Reliable, Professional & Quality Service
- ★ Electronic Reporting for faster returns
- ★ All fees are tax deductible!

GET SET UP FOR LONG TERM FINANCIAL SUCCESS

RETURNS FROM **\$90**

PEACE OF MIND

contact 02 8786 0888 or efax@cnasw.org.au



(02) 8786 0888

www.cnasw.org.au

Care & Community Services

Contatti

CNA-Italian Australian Services and Welfare Centre

1 Coolatai Crescent, Bossley Park NSW 2176

Aperti al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 09:00 alle 13:00

Tel/Fax (02) 8786 0888

Email: administration@cnasw.org.au

Contatta la redazione: Direzione Allora! • (02) 8786 0888 • administration@cnasw.org.au